

с. 1

Мясная отрасль: события 2013 года**Meat branch: events of 2013**

Главная тема номера, обзор публикаций рубрики.

The main theme of the issue, a review of publications rubric.

с. 4 - 6

Новые требования к мясной промышленности станут нормой 1 мая 2014 года

О. А. Кузнецова

New requirements for meat industry will become a norm of 1 may 2014

O. A. Kuznetsova

В октябре 2013 года Совет Евразийской Экономической комиссии принял технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции». В материале дан обзор наиболее важных статей регламента и других регламентов, которые в едином пакете будут осуществлять техническое регулирование в производстве мясной продукции и её обороте. Первая часть обзора дана в этом номере журнала, вторая, завершающая — выйдет в следующем номере.

In October 2013 Council of the Eurasian Economic commission adopted the technical regulations of the Customs union On safety of meat and meat products». In the material given an overview of the most important articles of the rules and other regulations, which are in a single package will provide technical regulation in the manufacture of meat products and its reverse. The first part of the review is given in this issue, the second, the final will be released in the next issue.

Ключевые слова: «О безопасности мяса и мясной продукции», горизонтальные технические регламенты, прослеживаемость, принципы HACCP, маркировка, аллергены.

Keywords: «On safety of meat and meat products», the horizontal technical regulations, traceability, the principles of HACCP, marking, allergens.

с. 7 - 10

«Агропродмаш 2013»: рынок инвестиционных товаров не верит в кризис

А. А. Кубышко

«Agroprodmas 2013»: the market of the investment goods does not trust in crisis

A. A. Kubyshko

Отчёт о выставке «Агропродмаш 2013». Крупнейший смотр достижений пищевого машиностроения и технологий переработки собрал в «Экспоцентре» 803 компании из 36 стран мира. Экспозицию «Агропродмаш 2013» посетили 18 780 человек, 95% из которых — специалисты отрасли. Общее количество посетителей составило 25120.

Report on the exhibition «Agroprodmas 2013». The largest parade of the achievements in food engineering and processing technologies gathered in «Exprocentre» 803 companies from 36 countries of the world. Exhibition «Agroprodmas 2013» was visited by 18 780 people, 95% of whom were specialists of the industry. The total number of visits was 25120.

Ключевые слова: «Агропродмаш», экспозиция, оборудование, ингредиенты, мясная промышленность.

Keywords: «Agroprodmas», exhibition, equipment, ingredients, meat industry.

с. 11 - 13

ВТО. Что принесла новая экономическая реальность мясной отрасли?

А. А. Кубышко

WTO. That the new economic reality of meat branch has brought?

A. A. Kubyshko

В рамках деловой программы выставки «Агропродмаш 2013» состоялся III Мясной конгресс, который проводился совместно Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности имени В.М. Горбатова и ЦВК «Экспоцентр». Тема конгресса называлась «Мясная промышленность: первый год в ВТО».

The business program of the exhibition «Agroprodmas 2013» was held III Meat Congress, which was held jointly by the Gorbato's All-Russian Meat Research Institute and «Exprocentre». The Congress theme was called «Meat industry: the first year of WTO».

Ключевые слова: конкуренция, Всемирная торговая организация, свиноводство, прогноз цен, ветеринарные сопроводительные документы, HACCP, технический регламент.

Keywords: competition, the World Trade Organization, pig breeding, price forecast, veterinary accompanying documents, HACCP, technical regulation.

с. 14 - 18

Конкурсная программа «Агропродмаш»: новый формат и новый масштаб действия

С. А. Горбатов, В. В. Насонова, Ф. В. Холодов

Competition program of "Agroprodmas": new format and a new scale of the action

S. A. Gorbato, V. V. Nasonova, F. V. Kholodov

Отчёт о результатах конкурсов, которые проходили в рамках выставки «Агропродмаш 2013». «Оболочки и упаковочные материалы», «Пищевые добавки и ингредиенты для мясной промышленности», «Поставщики оборудования для мясной отрасли», «Бренд года», а также шоу-конкурс «Профессионального мастера обвалщиков».

Report on the results of the contests that were held in the framework of the exhibition «Agroprodmas 2013». «Casing and packaging materials», «Food Additives and Ingredients for the meat industry», «Suppliers of equipment for the meat industry», «Brand of the Year» as well as show-contest of «Professional skill boners».

Ключевые слова: конкурсы, бренд года, поставщики, оборудование, пи-

щевые добавки, ингредиенты, оболочка, упаковочные материалы, «Агропродмаш».

Keywords: contests, brand of the year, suppliers, equipment, food additives, ingredients, casing, packaging materials, "Agroprodmas".

с. 19 - 24

Мировая наука о мясе: достижения и актуальные задачи

Н. А. Горбунова, Е. К. Туниева

World meat science: achievements and challenges

N. A. Gorbunova, E. K. Tunieva

Отчет о 59 всемирном мясном конгрессе, который состоялся в городе Измир. В работе дан краткий обзор актуальных тем конгресса и обзор докладов.

59 report on global meat congress, which was held in Izmir. The paper presents a brief overview of the relevant topics of the Congress and the review reports.

Ключевые слова: мясные технологии, электрофизические методы обработки, эффективность посола, пульсирующие электрополя, задержанный режим охлаждения.

Keywords: meat technologies, electrical treatments, the effectiveness of salting, pulsating electric fields, delayed cooling mode.

с. 25 - 27

ИФФА 2013 проложила курс инноваций на 3 года

С. А. Горбатов, Ф. В. Холодов

IFFA 2013 paved the innovation rate for 3 years

S. A. Gorbato, F. V. Kholodov

Обзор экспозиции выставки ИФФА 2013, рассказ о главных тенденциях развития науки о мясе, пищевого машиностроения, технологий переработки мяса.

Overview of the exhibition IFFA 2013, the story of the main trends of development of meat science, food machinery, technologies of meat processing.

Ключевые слова: автоматизация, промышленные роботы, барьерные свойства, ферментация, солезаменители, E-индексы.

Keywords: automation, industrial robots, barrier properties, fermentation, salt-substitutes, E-codes.

с. 28 - 30

Исследование активности тканевых протеиназ в процессе автолиза мяса яка

Б. А. Баженова, Г. Н. Амагзаева, М. В. Баглаева, М. Б. Данилов

Research activity of tissue proteases in the process of autolysis of yak meat

B. A. Bazhenova, G. N. Amagzaeva, M. V. Baglaeva, M. B. Danilov

В статье приведены результаты исследования особенностей автолитического процесса в мясе яка. Изучена активность катепсина и кальпаина в послеубойный период. Проведенные исследования показали, что ферменты мяса катепсин D и кальпаины участвуют в процессе созревания и тендеризации мышечной ткани мяса яка.

The results of studies of the autolytic process yak meat. The activity of cathepsins and calpains in post-mortem period. Studies have shown that the enzymes cathepsin D and meat calpains are involved in the process of maturation and tenderizing muscle yak meat.

Ключевые слова: мясо яка, катепсины, кальпаины, кислотность среды, технологические показатели.

Keywords: yak meat, cathepsins, calpains, acidity media, technological factors.

с. 32 - 36

Интеллектуальная система управления качеством мясных фаршей

А. Б. Лисицын, В. И. Ивашов, А. Н. Захаров, Б. Р. Каповский,

О. Е. Кожевникова

Intelligent control system of quality minced meat

A. B. Lisitsyn, V. I. Ivashov, A. N. Zakharov, B. R. Kapovsky,

O. E. Kozevnikova

Принцип контроля технологических параметров в предлагаемой автоматической линии состоит в стабилизации этих параметров в режиме реального времени без применения датчика в потоке мясного фарша для измерения его дисперсности. Для этого предлагается создать систему автоматического управления для работы в условиях неполноты исходной информации, неопределенности внешних возмущений и среды функционирования.

Principle control of process parameters in an automatic line is proposed to stabilize these parameters in real-time without the use of a flow sensor for measuring minced its dispersion. To do this, proposed to establish an automatic control system to work with incomplete initial information, uncertainty, external disturbances and the operational environment.

Ключевые слова: вискозиметр, система автоматического управления, цилиндрическая фреза, математическое моделирование, мясная стружка.

Keywords: viscometer, automatic control system, cylindrical cutter, mathematical modeling, meat shavings.

с. 38 - 41

Интегрированная модель тепломассопереноса и кинетики роста микроорганизмов для охлаждения копчено-вареных изделий из свинины

М. А. Дибирасулаев, Г. А. Белозеров, С. Г. Рыжова, Л. М. Алигаджиева, Б. А. Макаров

Integrated model of heat and mass transfer and kinetics of microbial growth to cool smoked-cooked pork products

M. A. Dibirasulaev, G. A. Belosero, S. G. Ryzhova, L. M. Aligadjeva,

B. A. Makarov

В рамках проведённых исследований разработана интегрированная мо-

дель тепломассопереноса. Установлена адекватность разработанной математической модели при различных способах охлаждения копчено-вареного окорока в промышленных условиях и проведены оптимизационные расчёты для обоснования значений параметров процесса и описания роста микроорганизмов.

As part of the research developed an integrated model of heat and mass transfer. Adequacy of the developed mathematical model for different methods of cooling smoked-cooked ham in industrial environments and optimization calculations carried out to substantiate the process values and descriptions of the growth of microorganisms.

Ключевые слова: модель тепломассопереноса, копчено-вареные изделия, параметры охлаждающей среды, влагосодержание, термический центр.

Keywords: model of heat and mass transfer, smoked-cooked products, the parameters of the cooling medium, specific humidity, thermal center.

с. 42 - 43

Готовые блюда от ГК ПТИ по технологии Sous Vide

А. Куракин, Т. Гребенщикова

Prepared dishes from PTI Group technology Sous Vide

A. Kurakin, T. Grebenshikova

Презентация новой технологии промышленного производства полуфабрикатов высокой степени готовности. Продукты готовят в вакууме при низких температурах в течение продолжительного времени: от 40–60 минут — овощи и рыбу и до 7–15 часов — некоторые виды мяса.

Presentation of new technologies of mass production of semi-finished products of high degree of readiness. Products prepared in a vacuum at low temperatures for a long time: 40-60 minutes - vegetables and fish and to 7-15 hours - some types of meat.

Ключевые слова: вакуум, хранение, тепловая обработка, «Су-Вид».

Keywords: vacuum, storage, heat treatment, "Sous Vide".

с. 45 - 46

Стратегический альянс на рынке ингредиентов

А. Прасолов

Strategic alliance to market ingredients

A. Prasolov

Группа ФРУТАРОМ приобрела 75% акций группы компаний «Протеины. Технологии. Ингредиенты». Директор по развитию, член совета директоров ГК ПТИ Микаэль Алиев рассказал редакции журнала «Всё о мясе» о деталях сделки и о дальнейших планах компании.

FRUTAROM Group acquired 75% of shares of the group of companies «Protein. Technology. Ingredients». Development Director, member of the Board of Directors of PTI Group Mikael Aliev told the magazine «All about meat» on the details of the transaction and further plans of the company.

Ключевые слова: Группа ФРУТАРОМ, Группа компаний ПТИ, пищевые ингредиенты, сотрудничество.

Keywords: FRUTAROM Group, PTI Group, food Ingredients, partnership.

с. 48 - 51

Комплексная оценка качества мяса помесных свиней отечественной и канадской селекции

И. М. Чернуха, И. В. Сусь, Т. М. Миттельштейн, С. А. Грикшас, Н. С. Губанова

Integrated assessment of meat quality of crossbred pigs of domestic and Canadian selection

I. M. Tchernukha, I. V. Sus, T. M. Mittelshteyn, S. A. Grikschas, N. S. Gubanova

В процессе выполнения данного исследования была проведена оценка убойной и мясной продуктивности свиней отечественной и канадской селекции с использованием терминальных (помесных) хряков. Было выявлено, что откормочный молодняк канадской селекции достоверно превышает молодняк отечественной селекции по убойному выходу туши, длине полутоши, площади «мышечного глазка», физико-химическим и вкусовым качествам.

In the present study the slaughter and meat productivity of sows of domestic and Canadian selection crossed with cross-bred boars was assessed. It was found that fattening young animals of Canadian selection has significantly better characteristics of yield carcasses, semicarcass size, «eye muscle» area, physico-chemical and taste qualities than domestic ones.

Ключевые слова: трёхпородное скрещивание, помесные хряки, предубойная подготовка, отечественная селекция, канадская селекция, продуктивность свиней.

Keywords: three-breed crossing, crossbred boars, slaughter training, domestic breeding, the Canadian breeding productivity of pigs.

с. 52 - 55

Товарная оценка молодняка овец курдючных пород согласно ГОСТ Р 52843-2007

Д. В. Никитченко, В. Е. Никитченко, Х. С. Имомназарова, И. В. Сусь

Commodity evaluation of young sheep fat-tailed breeds according to GOST R 52843-2007

D. V. Nikitchenko, V. E. Nikitchenko, H. S. Imomnazarova, I. V. Sus

В статье содержится оценка молодняка курдючных овец на предмет подтверждения соответствия требованиям действующего ГОСТ Р 52843-2007 товарных качеств (по живой массе и массе туш) овец разных возрастных групп. В результате эксперимента выявлен регрессивный характер ГОСТ Р 52843-2007, который требует корректировки стандарта.

The article contains the evaluation of the young fat-tailed sheep for the confirmation of compliance with the requirements of GOST R 52843-2007 of commodity qualities (in live weight and weight of carcasses) sheep of different age groups. The result of this experiment revealed regressive GOST R 52843-2007, which requires adjustment of the standard.

Ключевые слова: овцы, молодняк, товарная оценка, ГОСТ Р, живая масса, туша.

Keywords: sheep, young, commodity evaluation, GOST R, live weight, carcass.

с. 56

Продовольственный рынок начинается с «Продэкспо»

М. И. Савельева

Food market begins with «Prodexpo»

M. I. Savelyeva

Заметка — анонс выставки «Продэкспо 2014». О том, какие события деловой программы выставки достойны внимания специалистов, о новых мероприятиях выставки и её статистические данные.

Note - the announcement of the exhibition «Prodekspro 2014». What events of the business program of the exhibition are worth of attention of specialists, about new exhibition events and statistics.

Ключевые слова: выставка, конкурсы, органическая продукция, экибиопродукция, продовольственный сектор.

Keywords: exhibition, competitions, organic products, ekobioproduction, food sector.

с. 57 - 58

Всем деткам по вкусной котлетке

О. К. Деревицкая, М. А. Асланова

All the kiddies on tasty cutlets

O. C. Derevitskaya, M. A. Aslanova

В публикации даны советы по приготовлению блюд из рубленного мяса для детей, а также рецепты блюд наиболее соответствующих микронутриентному статусу ребенка.

The publication gives some suggestions for the preparation of minced meat dishes for children, as well as recipes most appropriate micronutrient status of the child.

Ключевые слова: незаменимые микронутриенты, рубленые полуфабрикаты, тефтели, котлеты.

Keywords: essential micronutrients, comminuted meat products, meatballs, cutlets.

CONTENTS

EDITORIAL

Meat branch: events of 2013

MAIN THEME

O. A. Kuznetsova New requirements for meat industry will become a norm of 1 may 2014

A. A. Kubyshko «Agroprodmash 2013»: the market of the investment goods does not trust in crisis

A. A. Kubyshko WTO. That the new economic reality of meat branch has brought?

S. A. Gorbатов, V. V. Nasonova, F. V. Kholodov Competition program of "Agroprodmash": new format and a new scale of the action

N. A. Gorbunova, E. K. Tunieva World meat science: achievements and challenges

S. A. Gorbатов, F. V. Kholodov IFFA 2013 paved the innovation rate for 3 years

TECHNOLOGIES

B. A. Bazhenova, G. N. Amagzaeva, M. V. Baglaeva, M. B. Danilov Research activity of tissue proteases in the process of autolysis of yak meat

A. B. Lisitsyn, V. I. Ivashov, A. N. Zakharov, B. R. Kapovskiy,

O. E. Kozhevnikova Intelligent control system of quality minced meat

M. A. Dibirasulaev, G. A. Belosero, S. G. Ryzhova, L. M. Aligadjieva,

B. A. Makarov Integrated model of heat and mass transfer and kinetics of microbial growth to cool smoked-cooked pork products

A. Kurakin, T. Grebenshikova Prepared dishes from PTI Group technology Sous Vide

CONCEPTUAL CONVERSATION

A. Prasolov Strategic alliance to market ingredients

RAW MATERIALS

I. M. Tchernukha, I. V. Sus, T. M. Mittelshteyn, S. A. Grikschas,

N. S. Gubanova Integrated assessment of meat quality of crossbred pigs of domestic and Canadian selection

NORMATIVE BASE

D. V. Nikitchenko, V. E. Nikitchenko, H. S. Imomnazarova, I. V. Sus Commodity evaluation of young sheep fat-tailed breeds according to GOST R 52843-2007

EVENTS

M. I. Savelyeva Food market begins with «Prodexpo»

COOKERY SECRETS

O. C. Derevitskaya, M. A. Aslanova All the kiddies on tasty cutlets