

с. 4 - 7
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. 8 - 10
Новые требования по применению пищевых добавок в рамках технического регламента Таможенного союза 029/2012

Е. К. Туниева
New requirements for the use of food additives in the technical regulations of the Customs Union 029/2012
E. K. Tunieva

Значимым документом для отрасли пищевых добавок и ингредиентов, отражающим требования к безопасности пищевых добавок и их применению в пищевой продукции стал Технический регламент Таможенного союза 029/2012 «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». ТР ТС 029/2012 введен в действие с 1 июля 2013 года с целью установления на территории Таможенного союза единых обязательных для исполнения требований к пищевым добавкам. Significant document for the industry of food additives and ingredients, reflecting the requirements for safety of food additives and their use in food products has become the Technical Regulations of the Customs Union 029/2012 "On the safety of food additives, flavorings and processing aids". Technical Regulations entered into force on 1 July 2013 with a view to establishing the Customs Union common binding requirements for food additives.

Ключевые слова: технический регламент, пищевые добавки, ароматизаторы

Keywords: technical regulations, food additives, fragrances

с. 11 - 13
Системы управления качеством и обеспечения безопасности, основанные на принципах HACCP

О. А. Кузнецова, З. А. Юрчак, А. Е. Гируцкая
Quality management system and safety based on HACCP principles
O. A. Kuznetsova, Z. A. Yurchak, A. E. Girutsky

В статье приводятся нормативные документы, содержащие принципы HACCP, представлен порядок по внедрению и разработке систем, основанных на принципах HACCP.

The article presents the normative documents containing HACCP principles, presents the order for the introduction and development of systems based on the HACCP principles.

Ключевые слова: HACCP, безопасность, прослеживаемость, анализ опасностей, контрольные точки, ИСО 22000, FSSC 22000, IFS, BRC.

Keywords: HACCP, safety, traceability, hazard analysis, control points, ISO 22000, FSSC 22000, IFS, BRC.

с. 14 - 17
Применение смазочных материалов пищевого класса – новый уровень безопасности продукции

А. Е. Антонов, Д. С. Ширяев
Application of food grade lubricants - a new level of product safety
A. E. Antonov, D. S. Shiryaev

В соответствии с действующим Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» определены новые подходы, основанные на принципах системы HACCP к оценке качества выпускаемой пищевой продукции. Поэтому вопросами безопасности выпускаемой продукции на предприятиях должны заниматься специалисты всех служб, в том числе специалисты по ремонту и обслуживанию технологического оборудования. В качестве решений они должны применять смазывающие материалы пищевого класса. Именно применение специализированных смазочных материалов в пищевой индустрии позволяет в полной мере создавать безопасные системы гарантирующие выпуск качественной и безопасной продукции.

According to existing Technical regulations of the Customs union "About safety of food products" the new approaches based on the principles of system of HACCP to an assessment of quality of let-out food products are defined. Therefore at the enterprises specialists of all services, including specialists in repair and service of processing equipment have to be engaged in products safety issues. As decisions they have to apply greasing materials of a food class. Use of specialized lubricants in the food industry allows to create fully safe systems guaranteeing release of qualitative and safe production.

Ключевые слова: безопасность пищевой продукции, смазочные мате-

риалы для пищевой промышленности, анализ рисков, антимикробная присадка, Petro-Canada

Keywords: Food Safety and lubricants for the food industry, risk analysis, antimicrobial additive, Petro-Canada

с. 18 - 19
Контроль технологических микроорганизмов в ферментированной пищевой продукции

М. Ю. Минаев, Д. С. Батаева, К. А. Курбаков
Technological control of microorganisms in fermented food products
M. Yu Minayev, D. S. Bataeva, K. A. Kurbakov

В данной статье описывается разработка методики идентификации промышленно значимых микроорганизмов при помощи анализа полиморфизма длин рестрикционных фрагментов (ПДРФ), подобраны праймеры для родовой идентификации молочнокислых микроорганизмов. Оработаны режимы постановки реакции, и последующей рестрикции, показана целесообразность их применения.

This article describes the development of methods of identification of industrially important microorganisms by analysis of restriction fragment length polymorphism, selected primers for the generic identification of lactic acid microorganisms. Modes of setting reaction and subsequent restriction, the expediency of their application.

Ключевые слова: контроль технологических микроорганизмов, рестрикционный анализ, ПЦР, ферментированная пищевая продукция, стартовые культуры.

Keywords: control of technological microorganisms restraintsionny analysis, Polymerase chain reaction, fermented food products, starter cultures

с. 20 - 21
Поздравляем Рогова Иосифа Александровича
Congratulations Rogov Iosif

Поздравление с юбилеем выдающегося ученого и педагога, вырастившего не одно поколение специалистов для мясной промышленности. Congratulations on the anniversary of the outstanding scientist and educator, to grow a generation of specialists for the meat industry.

с. 22
Поздравляем Антипову Людмилу Васильевну
Congratulations Antipova Lyudmila

Поздравление с юбилеем выдающегося ученого и педагога Воронежского государственного университета инженерных технологий. Congratulations on the anniversary of the outstanding scientist and educator, Voronezh State University of Engineering Technology.

с. 24 -26
Формирование сырокопченой колбасы под влиянием стартовых культур

А. И. Рогатин, А. А. Семенова, В. В. Насонова, А. В. Куликовский, Н. Л. Вострикова, А. Н. Иванкин
Formation of raw smoked sausage under the influence of starting cultures
A. I. Rogatin, A. A. Semenova, V. V. Nasonova, A. V. Kulikovskiy, N. L. Vostrikova, A. N. Ivankin

Описан процесс формирования органолептических характеристик российской сырокопченой колбасы «Брауншвейгская», приготовленной по оригинальной ферментированной технологии The V.M. Gorbатов All-Russian Meat Research Institute в присутствии модифицирующих смесей стартовых культур Lactobacillus plantarum / Staphylococcus carnosus и Lactobacillus plantarum / Micrococcus varians. Выявлены изменения в пуле химических веществ, формирующих вкус и аромат национального продукта, связанные с присутствием бактериальных культур и добавок кардамона и черного перца.

Describes the process of the formation of the organoleptic characteristics of the raw sausage "Brunswick", prepared by the original fermented technology of The V.M. Gorbатов All-Russian Meat Research Institute in the presence of reactive mixtures of starter cultures Lactobacillus plantarum/Staphylococcus carnosus, and Lactobacillus plantarum/Micrococcus varians. Identified changes in the pool of chemicals that make up the flavor and aroma of the national product, associated with the presence of bacterial cultures and added cardamom and black pepper.

Ключевые слова: мясное сырье, хромато-масс-спектрометрический анализ вкусо-ароматических компонентов колбас Брауншвейгская

Keywords: meat raw materials, chromatomass-spectrometric analysis of the flavouring components of sausages of Brunswick.

с. 27
Европейское мясо - качество, традиция, вкус!
The European meat - quality, tradition and taste!

Традиция, качество и вкус - надёжная гарантия высокого качества сырого европейского мяса и продуктов его переработки. Tradition, quality and taste - a quality reliable guarantee of crude European meat and products of its processing.

Ключевые слова: традиция, качество, вкус, европейское мясо

Keywords: tradition, quality, taste, European meat

с. 28 - 31
Разработка новых функциональных продуктов на основе использования пророщенного нута
Development of new functional products through the use of sprouted chickpeas

Ю. Н. Нелепов, М. И. Сложенкина, Е. Ю. Коровина, М. В. Симон
Yu. N. Neleпов, M. I. Slozhenkina, E. Y. Korovina, M.V/ Simon
 Разработаны рубленые полуфабрикаты функционального назначения, обогащенные белком растительного происхождения, а также органической

формой йода. Результаты проведенных исследований подтвердили целесообразность использования нутовой муки, как источника йода, рецептурного компонента, позволяющего повысить биологическую ценность, улучшить органолептические, функционально-технологические показатели, а также показатели качества полуфабрикатов.

Developed chopped semi- functional purpose, enriched vegetable protein , as well as an organic form of iodine. The studies confirmed the usefulness of chickpea flour, as a source of iodine, prescription component, allowing to increase the biological value, improve the organoleptic, functional and technological indicators, as well as indicators of quality convenience foods.

Ключевые слова: мясо птицы, дефицит йода и белка, обогащение мясных продуктов, пищевой ингредиент из пророщенного нута, функциональный продукт, показатели качества продукта.

Keywords : poultry, iodine deficiency and protein enrichment of meat products, food ingredient from germinated chickpea functional product, quality of the product .

с. 32 - 35

Товарная оценка молодняка крупного рогатого скота разного направления продуктивности

В. Е. Никитченко, Д. В. Никитченко, Р. Р. Гурина, И. В. Сусь

Commodity evaluation of young cattle of different directions productivity
V. E. Nikitchanka, D. V. Nikitchanka, R. R. Gurin , I. V. Sus

Содержимое статьи указывает на то, что ГОСТ Р 54315-2011 «Крупный рогатый скот для убоя, говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах» необходимо гармонизировать со стандартами других стран с учетом показателей, которые дополняют объективность определения качества получаемого мяса от животных разного возраста, пола, направления продуктивности и уровня кормления.

Content article points out that GOST R 54315-2011 "Cattle for slaughter, beef and veal carcasses, half carcasses and quarters" should be harmonized with the standards of other countries based on indicators that complement the objective determination of the quality of meat produced from animals of different ages , sex, direction of productivity and feeding level .

Ключевые слова: бычки, кастраты, телки, молодняк, возраст, ГОСТ Р 54315-2011, товарная оценка, живая масса, туша, категория упитанности.

Keywords: cigarette butts, castrati, heifers, young age, GOST R 54315-2011, commodity evaluation, live weight, carcass fatness category .

с. 36 - 37

Анализ рисков холодильной цепи

А. Б. Лисицын, В. С. Барабанщикова

Risk analysis of the cold chain

A. B. Lisitsin, V. S. Barabanshikova

Статья посвящена проблеме нарушения непрерывности холодильной цепи, анализу и оценке вероятности возникновения и значимости последствий биологических, химических, физических факторов на всех этапах хранения, транспортирования и реализации колбасных изделий.

The article deals with a lack of continuity of the cold chain, analysis and evaluation of the likelihood and significance of the effects of biological, chemical and physical factors at all stages of storage, transportation and sale of meat products.

Ключевые слова: холодильная цепь, анализ рисков, значимость последствий, вероятность возникновения, нарушение условий хранения.

Keywords: cold chain, risk analysis, the significance of impacts, likelihood, breach of storage.

с. 38 - 43

Основные направления развития мирового рынка мяса

Н. Ф. Небурчилова, И. П. Волынская, И. В. Петрунина, А. С. Чернова

Main directions of development of the world meat market

N. F. Neburchilova , I. P. Volynskaya , I. V. Petrunina , A. S. Chernov

Проанализированы данные, опубликованные в ноябре 2013 года Продовольственной и сельскохозяйственной организацией ООН (ФАО), по объему мировой торговли и производству основных видов мяса за 2011-2012 годы и по итогам 2013 года (предварительная оценка). Приведена динамика показателей среднедушевого потребления мяса в мире и определены основные тенденции развития мировых рынков говядины, свинины, мяса птицы и баранины. Рассмотрены показатели по производству, потреблению, импорту и экспорту мяса КРС, свиней и птицы и темпам их изменения по странам мира за 2011, 2012 и 2013 годы и прогнозные данные на 2014 год. Анализ выполнен на основе данных статистики, опубликованных Зарубежной сельскохозяйственной службой (FAS) Минсельхоза США (USDA) в ноябре 2013 года.

The data, published in November 2013 by the Food and Agriculture Organization (FAO) , the volume of world trade and production of the main types of meat in 2011-2012 and by the end of 2013 (preliminary estimate) . Shows the dy-

CONTENTS

Congratulations Rogov Iosif

Congratulations Antipova Lyudmila

MAIN THEME

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

E. K. Tunieva New requirements for the use of food additives in the technical regulations of the Customs Union 029/2012

O. A. Kuznetsova, Z. A. Yurchak, A. E. Girutsky Quality management system and safety based on HACCP principles

A. E. Antonov, D. S. Shiryaev Application of food grade lubricants - a new level of product safety

M. Yu. Minayev Technological control of microorganisms in fermented food products

namics of per capita consumption of beef in the world and the main trends in the development of world markets beef, pork, poultry and lamb. Considered indicators of production, consumption, imports and exports of beef, swine and poultry and their rates of change by country for 2011, 2012 and 2013 and projections for 2014. The analysis is based on statistics published by the Foreign Agricultural Service (FAS) , USDA in November 2013 .

Ключевые слова: мировое производство мяса, торговля, прогноз, импорт, экспорт, потребление, темпы роста, страны мира, конкуренция.

Keywords: world meat production, trade, outlook, import, export, consumption, growth, countries in the world competition.

с. 44 - 48

Итоги конкурса мясной продукции

С. А. Горбатов, Ф. В. Холодов

Results of the competition meat products

S. A. Gorbатов , F. V. Holodov

Во ВНИИМП в рамках торжественных мероприятий, посвященных памяти Василия Матвеевича Горбатова, состоялся II международный профессиональный конкурс мясной продукции. Мясную продукцию оценивала дегустационная комиссия, состоящая из независимых авторитетных специалистов мясной отрасли, торговых сетей и сотрудников института.

The VNIIMP in the framework of the commemoration of the memory of Vasily Matveevitch Gorbатов , the II International Professional Competition meat products. Meat products evaluated taste panel consisting of independent eminent experts of the meat industry , retailers and employees of the Institute .

Ключевые слова: мясной конкурс, ВНИИМП, качественная мясная продукция, дегустации, торговые сети, мясоперерабатывающие предприятия

Keywords: meat competition, VNIIMP, quality meat products, wine, retail chains, meat processing plants

с. 49

«Продэкспо-2014» задал направления развития продовольственного рынка

М. И. Савельева

"Prodekspo-2014" set the directions of development of the food market

M. I. Savelyeva

О том, какие события деловой программы «Продэкспо» достойны внимания специалистов, о мероприятиях выставки и её статистические данные. What events of the business program of the exhibition «Prodekspo» are worth of attention of specialists, about exhibition events and statistics.

Ключевые слова: Продэкспо, Экспоцентр, ЭкоБиоСалон

Keywords: Prodekspo, Expocentre, Ecobiosalon, business program

с. 50 - 53

Обзор диссертационных работ, защищенных во ВНИИ мясной промышленности имени В.М. Горбатова в 2013 году

А. Н. Захаров

Overview of theses defended in the Meat Industry Research Institute named by V.M. Gorbатов in 2013

A. N. Zakharov

В 2014 году мы продолжаем публикации обзоров диссертационных работ, защищенных в Диссертационном совете ВНИИМП им. В. М. Горбатова.

In 2014, we continue to publish reviews of dissertations defended in the Dissertation Council Institute of Meat Industry.

Ключевые слова: управление, холодильная цепь, стартовые культуры, сырокопченые колбасы, полициклические ароматические углеводороды, накопление, мясная продукция, технологический потенциал, качество свинины, «барьерной» технология, длительному хранению, повышенные температуры

Keywords: management, cold chain, starter cultures, summer sausage, polycyclic aromatic hydrocarbons, accumulation, meat products, technological capabilities, the quality of pork, "barrier" technology , long-term storage, elevated temperature

с. 54 - 56

Сегодня мама готовит гуляш

А. С. Дыдыкин

Today mom cooks goulash

A. S. Dydykin

В данной статье приведены требования к мясному сырью, используемому для приготовления гуляша из говядины для детского питания, представлен способ его приготовления и рецепт

This article describes the requirements for meat ingredients used for cooking goulash beef baby food, a method of cooking and recipe

Ключевые слова: гуляш, говядина, детское питание, способ приготовления.

Keywords: goulash, beef, baby food, cooking method.

A. I. Rogatin, A. A. Semenova, V. V. Nasonova, A. V. Kulikovskiy, N. L. Vostrikova, A. N. Ivankin Influence of bacterial cultures on the organoleptic Characteristics of food products based on meat

Yu. N. Nelepov , M. I. Slozhenkina , E. Y. Korovina, M. V. Simon Development of new functional products through the use of sprouted chickpeas

V. E. Nikitchanka, D. V. Nikitchanka, R. R. Gurin , I. V. Sus Commodity evaluation of young cattle of different directions productivity

A. B. Lisitsin, V. S. Barabanshikova Risk analysis of the cold chain

N. F. Neburchilova , I. P. Volynskaya , I. V. Petrunina , A. S. Chernov Main directions of development of the world meat market

S. A. Gorbатов , F. V. Holodov Results of the competition meat products

A. N. Zakharov Overview of theses defended in the Meat Industry Research Institute named by V.M. Gorbатов in 2013

A. S. Dydykin Today mom cooks goulash