



УДК 636.5:001

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Прияшников В.В., генеральный директор, канд. техн. наук, профессор Саратовского государственного аграрного университета
 ЗАО «Могунция-Интеррус»

Аннотация: Автор рассказывает о деятельности пищевой секции ЦДУ РАН на примере собственного доклада сопровождающей дегустации.

Summary: The author describes the activity of the Food section in CHS RAS in terms of his own report there and accompanying testing.

Ключевые слова: мясные продукты, технологии производства, ингредиенты и добавки, отраслевая наука, ученое сообщество.

Key Words: meat products, processing methods, ingredients and additives, sectoral research, scientists community.



«Инновационные технологии мясных продуктов. Мифы и реальность» — так назывался большой двухчасовой доклад, прозвучавший недавно в Центральном доме ученых РАН. После доклада состоялась обширная дегустация мясных продуктов, произведенных на ведущих российских предприятиях по современным технологиям. Не случайно местом встречи с заинтересованными слушателями стал ЦДУ РАН. Здесь неизменно собирается большая профессиональная аудитория: аспиранты, профессора и преподаватели московских вузов, специалисты и руководители мясоперерабатывающей промышленности.

ЦДУ — не просто место встреч российской интеллигенции, это уникальный центр науки, культуры и искусства с многолетней и яркой историей. Каждый день его двери распахнуты для всех, кто любит и умеет ценить разумное, доброе, вечное, чья душа открыта всему, что делает нашу жизнь интересной и насыщенной.

Дом ученых, открытый в 1922 году, — это своеобразная форма организации научной общественности страны. Это не клуб, не обычное научное общество. Здесь созданы все необходимые условия и соответствующая обстановка, обеспечивающая общение между работниками науки, техники, искусств, литературы.

Работой Пищевой секции ЦДУ руководит д-р техн. наук, профессор Родина Тамара Григорьевна (кафедра товароведения и товарной экспертизы Российской экономической академии имени Г.В. Плеханова). Регулярно, не реже одного раза в месяц, на заседаниях секции выступают ведущие ученые и специалисты по проблемам пищи, питания, технологиям производства продуктов. Только за последнее время с интересными докладами выступили кандидат медицинских наук Ю.А. Лысков (Институт питания РАМН), посвятивший свое выступление теме последних исследований по рациональному и здоровому питанию, а также известный ученый с мировым именем академик А.А. Кудряшова — автор более 500 научных статей, 20 монографий и учебников. Известны ее заслуги в разработке пищи XXI века с заданными полезными полифункциональными свойствами.

Задача отраслевой науки состоит в том, чтобы органично соединить воедино богатые многовековые традиции русского вкуса с самыми последними достижениями мировых технологий мясопереработки. Были приведены исторические свидетельства и документы многовековой давности. Подробно была описана история становления мясопереработки, сегодняшнее состояние отрасли, перспективы производства мясных продуктов. Всеобщий интерес вызвали вопросы, связанные с применением генно-модифицированных продуктов, с использованием в производстве сои, каррагинанов и других ингредиентов.

В сферу научных интересов автора входит изучение использования в мясных технологиях пшеничной клетчатки «Витацель» — важного элемента здорового и функционального питания. Мы были первыми, кто всесторонне изучил уникальные свойства клетчаток и разработал нормативную документацию на целый ряд мясных продуктов — от вареных колбас и сосисок до сырокопченых колбас.

«Могунция» — немецкая фирма со 100-летней историей, широко известная в мире. В ее составе есть собственный научно-исследовательский центр «Аротоп» (г. Майнц, ФРГ) и заводы в пяти странах, среди них самый современный

в Европе завод по производству пищевых ингредиентов в г. Кирхбихль (Австрия). В России «Могунция» работает уже более 15 лет. Ее партнерами являются лучшие отечественные производители мясных продуктов.

Сейчас во многих рецептурах традиционных мясных продуктов все больше используют мясо птицы: грудку и голень, прежде всего. В продуктах экономического сегмента с успехом применяется мясо птицы механической обвалки.

Слушатели имели возможность не только услышать много интересного, но и попробовать лучшие образцы отечественных мясных продуктов, произведенных по технологиям и с добавками от компании «Могунция». Дегустацию провела кандидат технических наук, сотрудница фирмы «Могунция» В.И. Любченко. Около 20 различных продуктов, произведенных на таких мясоперерабатывающих предприятиях, как «Останкино», «Царицыно», «Мясной дом Бородина», «Микоян» и других, были самым подробным образом ею охарактеризованы. А в центре внимания оказались мясные продукты завода «Велес» (г. Курган). Это и не удивительно: ведь на самой престижной мясной выставке в мире *IFFA* (г. Франкфурт, ФРГ), которая состоялась в мае 2010 года, продукция завода «Велес» была удостоена 65 золотых медалей и 2 серебряных кубков Немецкого мясного союза. Выставка *IFFA* проводится раз в три года и является своеобразной всемирной мясной олимпиадой. Конкурс колбас, который проходит в рамках этой выставки, необычен: это конкурс качества. Если продукция соответствует требованиям качества, она получает награ-

ду. Фирму «Могунция» связывают с «Велесом» более 10 лет плодотворной партнерской работы.

Среди прочих в ЦДУ были продегустированы и колбаски для детского питания производства завода «Велес», рецептуры и добавки для которых разработаны в рамках трехстороннего проекта совместно с ВНИИМП имени Горбатова. Они содержат 10 витаминов и необходимой детям кальций.

Полуфабрикаты из мяса птицы также не остались без внимания.

Многочисленные участники встречи задали волновавшие их вопросы. Следующий доклад запланирован на апрель 2011 года.

Как сказал президент Союза производителей пищевых ингредиентов А.П. Нечаев, подобные дискуссии очень важны, особенно в период формирования открытых институтов гражданского общества, осознания себя гражданами России. Глобализация стирает границы, но не должна лишать нас национального своеобразия и духовных связей поколений. В свободном обмене мнениями утверждаются истины, рождается понимание значимости своего дела и готовность отстаивать интересы своего сообщества. ■

Для контактов с автором:
Прянишников Вадим Валентинович
e-mail: vadim@moguntia.ru

ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ КУРСОВ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ СПЕЦИАЛИСТОВ ПТИЦЕВОДЧЕСКИХ ОРГАНИЗАЦИЙ В 2011 ГОДУ ГНУ ВНИТИП

№ п/п	Тема семинара	Дата проведения
1.	Инновационные ресурсосберегающие технологии и оборудование для производства пищевых и инкубационных яиц кур (для технологов, зоотехников, ветврачей, инженеров, начальников цехов и бригадиров птицеводческих предприятий)	14–19 марта 7–12 ноября
2.	Новые технологии и пути повышения эффективности производства мяса бройлеров (для технологов и специалистов по производству и переработке мяса птицы)	21–26 марта 10–15 октября
3.	Актуальные вопросы переработки, качества и стандартизации продукции птицеводства (для специалистов по производству и переработке яиц и мяса птицы)	26 сентября–1 октября
4.	Перспективные технологические решения и оборудование при ресурсосберегающих технологиях производства и переработки птицеводческой продукции (для инженеров, энергетиков, технологов птицеводческих хозяйств)	28 февраля–5 марта 28 ноября–3 декабря
5.	Племенная работа с высокопродуктивными кроссами сельскохозяйственной птицы (для руководителей и специалистов племенных хозяйств)	28 марта–1 апреля 24–29 октября
6.	Современные подходы к кормлению высокопродуктивных кроссов птицы, контроль качества комбикормов, биологически активных добавок, новые технологии в кормопроизводстве (для технологов птицеводческих хозяйств и комбикормовых предприятий, ветврачей, заведующих зоо- и ветлабораториями, зоотехников по кормам)	11–16 апреля 12–17 сентября
7.	Современные подходы к технологии инкубации яиц сельскохозяйственной птицы, болезни эмбрионов сельскохозяйственной птицы (для зоотехников, ветврачей, заведующих и механиков цехов инкубации)	14–19 февраля 14–19 ноября
8.	Экономические аспекты обеспечения результативности функционирования птицеводческих предприятий (для руководителей и специалистов финансово-экономической службы, технологов птицеводческих предприятий)	16–21 мая

Курсы повышения квалификации специалистов птицеводческих организаций будут проводиться совместно со специалистами Росптицесоюза.

Во время проведения курсов повышения квалификации продается новая научная литература по птицеводству.

Дополнительную информацию можно получить на сайте www.vnitip.ru

Телефоны для справок: 8 (4965) 47-7070, 46-1351;

факс: 8 (4965) 46-1138