



Александр Штарк
ответственный редактор

«Накормите мир» - но только, как полагается!

Вобеденный перерыв я, как правило, держу в руках пластиковую упаковку с бутербродом или другой закуской. Иногда я позволяю себе купить готовое блюдо глубокой заморозки. Я – не исключение, я тоже являюсь активным участником бурно развивающегося рынка продуктов быстрого приготовления «Convenience-Trend». Однако с точки зрения вкусовых качеств такой подход не всегда представляет собой оптимальный вариант – в любом случае в отношении полноценности продуктов. Так или иначе, ассортимент продуктов быстрого приготовления оставляет желать лучшего. Конечно, выбор продуктов быстрого приготовления отличается на рынках разных стран. Если в британских супермаркетах предлагаемый ассортимент различных блюд глубокой заморозки пополняет почти все без исключения пожелания покупателей, немецкие прилавки с продукцией глубокой заморозки на 2/3 заполнены готовой пиццей. Однако для всех промышленно развитых стран характерна одна общая особенность, которая проявляется в структурном изменении привычек в питании и в демографическом воздействии на потребительскую структуру. Такие изменения, несомненно, способствуют развитию индустрии продуктов быстрого приготовления, что открывает многообещающие возможности сбыта. Наконец, готовая продукция обладает рядом неоспоримых преимуществ, таких, как экономия времени, упрощенный выбор продукции без излишнего многообразия и без интуитивно обусловленных покупок, которые по-прежнему будут представлять потенциал для розничных мелких торговцев. Производители продуктов питания, уделяющие особое внимание инновационным разработкам, все чаще фокусируют свои усилия на этом сегменте продукции. Многие производители проделали в этом направлении отличную работу, о чем свидетельствует, например, деятельность предприятия Fabry, на которую мы обратили внимание наших читателей в первом номере немецкого издания журнала за 2010 год. Специалисты этого предприятия поняли, что производить готовую продукцию высокого качества нельзя без дальнейших исследований и разработок и без комплексного междисциплинарного подхода. Мобилизация дополнительных усилий отпугивает многих производителей. Однако, если учесть многообещающие потенциальные возможности динамично развивающегося рынка продуктов быстрого приготовления, такой подход не отличается дальновидностью. Те мясопереработчики, которые намерены расширить свою долю рынка, в будущем тоже будут вынуждены изучать и учитывать специфические качества хлеба, овощей и соусов, чтобы, действительно, укрепить свои позиции на рынке пищевой продукции.



Актуальные сообщения

4

Календарь выставок
АГРОПРОДМАШ – это инвестиции в будущее Вашего предприятия 4

Обзор выставки IFFA 2010

6

Автоматизация
Удобный и лёгкий инструмент – гарант высокой производительности (EFA Schmid & Wezel) 10
Нежность и сочность (Van Hees) 13
Перспективное оборудование (Autotherm) 13
Технологии будущего (Bastra) 13
Варка, копчение и созревание, экономя энергию и не загрязняя окружающую среду (Ness) 14
Универсальные установки (Reich) 15
Положительный результат (Rudolf Schad) 15

Устранение отходов

16

Обработка сточных вод



ЭКСТРА

Измельчение и набивка

18

Искусство изготовления колбасных оболочек
Высокая производительность – гибкое производство (Tipper Tie Alpina) 25
Промышленная набивка (Frey) 25
Широкий ассортимент волчков (K+G Wetter) 25
HY-GEN – новое поколение льдогенераторов (Maja) 26
Автоматизация и рост производительности (Poly-clip System) 27
Оптимальная производственная линия 28
Надёжный рентгеновский контроль (Ishida) 31
Тесный диалог с клиентами (Handtmann) 32

Молочное производство

35

На молочном рынке Евросоюза царит хаос
Осенняя пора выставок 37



Реструктуризация на складе паллет

38

Простые в применении стабилизирующие системы (Hydrosol) 40
Гигиенически чистый и лёгкий замер (Jumo) 40
Высочайшая эффективность производства (Poly-clip System) 40
Новая оболочка (Атлантис-Пак) 40