

Продукты информационного агентства "INFOLine" были по достоинству оценены ведущими европейскими компаниями. Агентство "INFOLine" было принято в единую ассоциацию консалтинговых и маркетинговых агентств мира "ESOMAR". В соответствии с правилами ассоциации все продукты агентства "INFOLine" сертифицируются по общеевропейским стандартам, что гарантирует нашим клиентам получение качественного продукта и постпродажного обслуживания.



Крупнейшая информационная база данных мира включает продукты агентства "INFOLine". Компания "Lexis-Nexis" с 1973 года интегрирует информацию от 9000 СМИ всего мира, в рамках работы по мониторингу данных о России и странах СНГ сбор информации осуществляет с помощью продуктов агентства "INFOLine".



Информационное агентство "INFOLine" имеет свидетельство о регистрации средства массовой информации ИА № ФС 77 – 37500.

Информационная услуга «База событий»

"Рынок замороженных полуфабрикатов РФ"

Информационные услуги для Вашего бизнеса

- Тематические новости
- PR-поддержка
- Отраслевая лента новостей
- Готовые маркетинговые продукты
- Заказные исследования
- Доступ к базе данных 7000 СМИ и многое другое





Содержание выпуска

Новости агропромышленного комплекса и пищевой промышленности	3
<i>Сырье уступило производству. "Эксперт Северо-Запад". № 49 2013.....</i>	<i>3</i>
Общие новости отрасли	5
<i>В 2012 году объём рынка замороженных овощей и грибов в России составил 163 тыс. тонн.....</i>	<i>5</i>
<i>В преддверии Нового года грандиозный праздник еды – Ярмарка "ПИР" – в третий раз собирает на одной площадке самые интересные региональные продукты из России и Европы, популярные московские рестораны и поп-ап-кафе, известных шеф-поваров, а также более 150 производителей и поставщиков с отличными ценами на качественные продукты.</i>	<i>5</i>
<i>Пожары на промышленных холодильниках и холодильных установках. Статистические сведения и примеры. "Холодильная техника". № 11 2013.....</i>	<i>6</i>
<i>Шоковая заморозка – это по-нашему! "Equipnet.ru". 6 декабря 2013.....</i>	<i>10</i>
<i>Новости ПРОДЭКСПО-2014. "Все флаги в гости будут к нам....."</i>	<i>12</i>
<i>Агропромышленный инвестиционный форум начнется в Якутии.....</i>	<i>12</i>
<i>В целях дальнейшего расширения торгово-экономического сотрудничества Алтайского края со странами дальнего зарубежья Администрация Алтайского края формирует делегацию представителей агропромышленных организаций, а также заинтересованных лиц для участия в качестве профессиональных посетителей в международной выставке "Зеленая неделя".....</i>	<i>13</i>
Новости компаний	14
<i>АПХ "Мираторг" увеличит розничную сеть в Санкт-Петербурге до 10 супермаркетов в 2013 году.....</i>	<i>14</i>
<i>Юристы АПХ "Мираторг" признаны лучшими в отрасли в 2013 году.....</i>	<i>14</i>
<i>Фаршированные шарики с различными начинками ТМ "Обожамс" отмечены премией "Здоровое питание" в Главной номинации "Технология года".....</i>	<i>14</i>
<i>Контрольная закупка: Замороженные крабовые палочки.....</i>	<i>14</i>
Новинки	16
<i>Компания "Вилон" представляет оригинальную новинку: фаршированные шарики с разными начинками ТМ "Обожамс".....</i>	<i>16</i>
<i>Петрохоллод запустил новую категорию продукции в своем ассортименте – замороженные полуфабрикаты высокой степени готовности.</i>	<i>16</i>
<i>Петрохоллод: Новинка ассортимента – манты, хинкали "Восточные рецепты".....</i>	<i>16</i>
Региональные новости.....	17
<i>Замороженная фасоль не прошла тесты. "Cityreporter.ru". 11 декабря 2013.....</i>	<i>17</i>



Новости агропромышленного комплекса и пищевой промышленности

Сырье уступило производству. "Эксперт Северо-Запад". № 49 2013

С начала 2013 года машиностроительные предприятия Северо-Запада сумели запустить столько же инвестиционных проектов, сколько и прежний лидер – лесопромышленный комплекс. Если тренд окрепнет, то структура экономики региона изменится

Такие выводы следуют из очередного инвестиционного обзора, подготовленного Аналитическим центром журнала "Эксперт Северо-Запад". Охвачены девять месяцев 2013 года.

В третьем квартале в регионе запущено 12 проектов, во втором – девять, но большинство стартовали в первом. Причем с июля по сентябрь больше всего проектов (четыре) относятся к отрасли машиностроения – за этот период туда вложено 7,2 млрд рублей. В пищевой и химической промышленности запущено по два проекта, столько же новичков появилось в инфраструктурных проектах. Заметим, что в этот раз сырьевые отрасли оказались менее популярными у инвесторов. В лесопереработке начат лишь один проект – создание лесозавода "Судом" в Псковской области. Инвестором выступает GS Group.

Если посмотреть на отраслевой срез за девять месяцев, то и в этом случае наблюдается конец доминирования сырьевых отраслей среди инвесторов. Так, в нефтепереработке и ЛПК запустили 14 проектов, а в машиностроении, пищевой и химической промышленности и фармацевтике – 30. Конечно, вложения в переработку леса по-прежнему популярны: за девять месяцев 2013 года инвесторы начали создавать в этой отрасли 12 производств. Но машиностроение сумело догнать леспром – там тоже запущена дюжина проектов, хотя совокупный объем вложений меньше. Но ненамного – разница составляет 2,5 млрд рублей. Тем не менее больше всего денег (56,7 млрд рублей) вложено в сферу услуг – в три проекта, представленные в нашем перечне.

Два слона

Отрадно видеть, что в третьем квартале в регионе появились два новых крупных проекта. Раньше драйвер был, по сути, только один – строительство нефтеперерабатывающего завода в Новгородской области. Теперь в Ленинградской области создается завод по переработке природного газа в аммиак и карбамид. Проект реализует компания "Балтийский карбамидный завод" (входит в Группу компаний "ИСТ"), объем вложений – около 1,5 млрд долларов (47 млрд 425,7 млн рублей), ожидаемая дата окончания – 2018 год.

Второй крупный проект инициировала корпорация Toyota, заявив о расширении мощностей завода в Санкт-Петербурге, чтобы начать выпуск кроссовера RAV4. Объем инвестиций в проект – около 5,9 млрд рублей. Ожидается, что выпуск автомобилей стартует в 2016 году.

Остальные проекты, представленные в перечне, более скромные по заявленным срокам и масштабам: средний срок реализации – два года, причем величина капиталовложений в половине случаев не превышает 1 млрд рублей. Тех, у кого инвестиции измеряются десятками миллиардов, можно пересчитать по пальцам – это максимум, который мы имеем сегодня.

Меньше и дороже

В третьем квартале на Северо-Западе нельзя выделить регион-лидер, который и раньше особенно привлекал инвесторов. Так, по три проекта запущено в Санкт-Петербурге и Ленинградской области. Причем первый регион привлек капиталовложения в машиностроение и фармацевтику, а второй – в химическую и пищевую промышленность. Столько же инвестпроектов стартовало в Вологодской области: один относится к машиностроению, остальные связаны с инфраструктурой. В Калининградской области создаются два предприятия, в Псковской – одно.

Выводы будут точнее, если посмотреть на инвестиционную активность в регионах Северо-Запада за девять месяцев текущего года. Ленинградская область традиционно сумела привлечь больше денежных средств, чем остальные, – 96,8 млрд рублей. Стоит отметить, что этот субъект оказался чемпионом и по количеству инвестпроектов – 18. По этому показателю он идет со значительным отрывом от остальных. "Серебро", если рассудить справедливо, поделили сразу два региона – Новгородская область (47 млрд рублей) и Санкт-Петербург (37,4 млрд). Первая сумела обойти Северную столицу по объему инвестиций за счет строительства нефтеперерабатывающего завода, но проиграла по числу новых проектов – четыре против десяти у Петербурга. По этой же причине получили "бронзу" Псковская (9 млрд рублей, три проекта) и Калининградская (8,4 млрд рублей, восемь проектов) области, хотя и с большим отрывом от лидеров. В аутсайдерах оказались Архангельская область и Ненецкий автономный округ. Там проектов начато на сумму меньше 1 млрд рублей.

Заметим, что большинство регионов наращивают инвестиционную активность за счет привлечения пары-тройки крупных инвесторов. Тогда как растущих за счет и числа проектов, и их масштабов мало. К таким регионам можно отнести Ленинградскую и Калининградскую области, Санкт-Петербург и Республику Коми. Вологодская область



хотя и сумела разместить у себя девять новых мощностей, но они вряд помогут существенному росту инвестиционной активности. Объем вложений в них едва превысил 1,5 млрд рублей.

Инвесторов на всех не хватит

Доверяя инвестиционную активность крупным инвесторам, которых в регион приходят единицы, можно столкнуться с масштабными колебаниями и диспропорциями в экономике в дальнейшем. Сегодня об этом говорят данные официальной статистики. Так, объем инвестиций в основной капитал по СЗФО за девять месяцев отстает от результатов аналогичного периода прошлого года на 26,1%. Причем в третьем квартале этот показатель оказался в два раза ниже, чем в предыдущем. Произошло это не только за счет падения деловой активности, но и в результате завершения ряда крупных проектов. Надежду вселяет возобновление проекта "Белкомур". Если он в обозримом будущем сможет перейти в фазу строительства, то рост в регионах возобновится. Правда, по старым законам и правилам.

Очевидно, что затягивать с негативными трендами не стоит. Все-таки инвестиции – это основной драйвер экономического роста в регионах. А так как период между идеей и началом строительства достаточно велик (в том числе за счет огромных сроков, необходимых для получения всех согласований), лучше прямо сейчас планировать новые заводы и мощности. А это, судя по всему, происходит вяло. И если все останется по-прежнему, инвестиционный бум мы увидим не скоро.

В связи с этим между регионами обострится борьба за инвесторов. Привлечь крупных инвесторов в экономику с низкими темпами роста сложно, на это готовы немногие. Они выберут те субъекты федерации, куда и раньше шли инвестиции. Поэтому регионам, которые проигрывают в конкурентной борьбе за хорошие, интересные проекты, придется искать альтернативные источники роста. Или ждать лучших времен. (Эксперт Северо-Запад 10.12.13)



Общие новости отрасли

В 2012 году объём рынка замороженных овощей и грибов в России составил 163 тыс. тонн.

Согласно данным исследования российского рынка замороженных овощей, грибов, фруктов и ягод в России, в 2012 году объём рынка замороженных овощей и грибов в России составил 163 тыс. тонн. Объём рынка замороженных фруктов и ягод составил 64 тыс. тонн. В целом объём рынка плодоовощных продуктов в России в 2012 году составил 302 тыс. тонн.

Согласно результатам обработки баз данных ФТС, в 2012 году в структуре импорта замороженных овощей и грибов продукция, произведённая в Польше, составляла 61% от объёма импорта в натуральном выражении. В структуре импорта замороженных фруктов и ягод доля поставок из Польши - 56%.

Доля отечественной продукции на российском рынке, по расчётам аналитиков, в 2012 году составляла только 13%.

На рынке в настоящее время наблюдается сокращение импортной продукции и рост отечественного производства. По итогам 2012 года в Россию было импортировано овощей, грибов, фруктов и ягод в объёме 197,4 тыс. тонн. На рынке крупные производители расширяют своё производство. Например, один из крупнейших производителей, Группа "БИТ", создаёт собственный центр заморозки, хранения и дистрибьюции в Новосибирске. Строительство новых заводов запланировано в Вологодской области, Алтайском крае и других регионах.

По данным ФСГС РФ, по итогам 2012 года объём производства овощей и грибов замороженных увеличился по сравнению с объёмом производства в 2011 году на 10%. В 2012 году Белгородская область была лидером в производстве замороженных овощей и грибов. (РБК.Исследования рынков 06.12.13)

В преддверии Нового года грандиозный праздник еды – Ярмарка "ПИР" – в третий раз собирает на одной площадке самые интересные региональные продукты из России и Европы, популярные московские рестораны и поп-ап-кафе, известных шеф-поваров, а также более 150 производителей и поставщиков с отличными ценами на качественные продукты.

Ключевые события Ярмарки:

Московские премьеры 50 интересных региональных продуктов

За год организаторы отобрали в 21 регионе нашей страны самые интересные местные продукты, которые в Москве найти сложно или вовсе невозможно. На Ярмарке таких продуктов будет более 50: кобьяйский карась из Якутии, козья колбаса из горного Дагестана, настоящие осетинские пироги, карельская форель, медынская цесарка, колбаски из сусанинского кролика, вяленый башкирский гусь, татарский чак-чак, сахалинские крабы и многие другие. Все можно будет попробовать и купить по специальной цене.

Более 20 мастер-классов по мотивам российских региональных продуктов

На площадке Центральная арена "Русская кухня", известные столичные шеф-повара, звезды телешоу телеканала СТС "МастерШеф", гастрономические писатели и блогеры проведут мастер-классы, на которых расскажут и покажут, что с этими продуктами можно делать дома – как их готовить, с чем сочетать. Участие в программе по мотивам российских региональных продуктов примут: Елена Усанова и ее коллеги из проекта HandmadeFood; Сергей Милянчиков, Денис Крупеня и другие участники и победители шоу "МастерШеф" на канале СТС; Андрей Бугайский (ведущий "Мужской еды" на Кухня-ТВ); Кирилл Мартыненко и шеф-повара сети Togo Grill; Ольга и Павел Сюткины (авторы бестселлеров о русской и советской кухне) и многие другие.

Конкурс "Сладкая жизнь"

Третий раз состоится грандиозный конкурс среди домохозяек и всех любителей кондитерского мастерства! В этом году более 60 участников представят свои сладкие шедевры на новогоднюю и рождественскую темы: изысканные торты, веселые пряники, разноцветные капкейки и другие лакомства. Вас ждет большая выставка их невероятных работ.

Контактные мастер-классы от лучших кулинарных школ города

На 2 площадках Ярмарки пройдут практические мастер-классы: каждый, кто решит принять в них участие, получит возможность готовить вместе с поваром, step-by-step.

- Школа "ХлебСоль". Мастер-классы со звездными шеф-поварами

Известный журнал "ХлебСоль" представляет программу контактных мастер-классов от лучших поваров столицы: Мирко Калдино (ресторан "Песто кафе"), Павла Галковского (бренд-шеф стейк-хаусов GOODMAN), Дмитрия Погорелова (шеф-повар ресторана "Золотой", пиццерия "Джанни"), Хорхе де Анхель Молинера (автор книги "Испанец", повар, фуд-блогер), Антона Булыгина (шеф-повар журнала "ХлебСоль" и "Jamie") и многих других.

- Школа Jamie. Лучшие рецепты со всего мира

Популярный журнал Jamie Magazine пригласил известных шеф-поваров, которые поделятся рецептами со всего мира: Кирилл Тюрин (шеф-повар Firma Cafe и La Carette), Эзекеле Барбуто (шеф-повар ресторана Fish), Максим Копылов (шеф-консультант "МЕТРО", корпоративный шеф-повар Tabasco), Алесандро Кардели (шеф-повар Cafe Sempatico и "Джей Джей"), Антон Прокофьев (ресторан "Гусятникофф") и другие.

Интерактивные мастер-классы по кондитерскому мастерству



Кондитерская академия порадует интерактивными мастер-классами от лучших преподавателей Академии Кулинарного Искусства Эксклюзив во главе с ее создательницей Еленой Шрамко. Все желающие смогут научиться расписывать рождественские пряники, создавать украшения из марципана и сахара, сладкие новогодние подарки и многое другое.

Академия кофе и чая

Ведущие бариста и чайные мастера Москвы научат разбираться в тонкостях вкусов и помогут каждому выбрать свой идеальный напиток, предложив множество вариантов на дегустациях. Мастер-классы проведут Асли Йаман (главный обжарщик компании Soyuz Coffee Roasting), Анастасия Никитина и Валентина Волкова из "Большого кафе Студии Артемия Лебедева", Мария Кикинадзе и Дарья Бекасова из Double B Coffee & Tea, Сергей Степанчук и Арсений Кузнецов из компании Traveler's Coffee и другие. Впервые на площадке будет работать Фабрика обжарки кофе. Купив зеленое зерно, каждый желающий сможет заказать его обжарку, опытные технологи помогут изучить этот интересный процесс и выбрать индивидуальный вариант обжарки.

Академия напитков

Мастер-классы от барменов лучших заведений столицы о смешивании популярных коктейлей в домашних условиях! Известный бармендер и совладелец Lawson's bar Дмитрий Соколов расскажет, как кухня влияет на миксологию и с чем сочетаются определенные напитки. Настоящий коктейльный перформанс устроит Максим Артемьев от компании Хортица Ice. Максим Широков воссоздаст историю культовых американских бурбонов Jim Beam и Maker's Mark, Эмма Закоян из Pernod Ricard Rouss поделится антологией легендарного армянского коньяка "АрАрАт", а настоящий знаток миксологии Александр Кузнецов покажет, как правильно встречать Новый год – с отличными коктейлями.

Академия волшебства для детей

Маленькие гости Ярмарки научатся рисовать на песке, готовить несложные блюда и мастерить поделки под чутким руководством профессиональных преподавателей. Детей ждут мультфильмы, новогодний аквагрим, афрокосички, а также веселые игры в специально отведенной для этого зоне. И, конечно, подарки от Деда Мороза и Снегурочки, которым они смогут рассказать о своих самых заветных желаниях.

Подробности и программа – на сайте fair.pir.ru

Контакты для аккредитации:

+ 7 (495) 637 94 40

Румянцева Александра: pr@pir.ru, моб.: 8 (916) 450 28 10

Воеводская Екатерина: vovodskaya@pir.ru, моб.: 8 (906) 731 92 79

Организатор: "ПИР Групп"

При поддержке: Федерации Рестораторов и Отельеров, Национальной Гильдии шеф-поваров, Национальной Ассоциации Производителей и Поставщиков Региональных Продуктов, Академии Кулинарного Искусства Эксклюзив. (АлкоЭксперт 09.12.13)

Пожары на промышленных холодильниках и холодильных установках. Статистические сведения и примеры. "Холодильная техника". № 11 2013

Д-р техн. наук Л.П. Вогман, В.И. Сибирко, ФГБУ Всероссийский научно-исследовательский институт противопожарной обороны МЧС России

Требования пожарной безопасности, представленные в Федеральном законе "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности" от 22 июля 2008 г. №123-ФЗ, должны быть уточнены и скорректированы применительно к промышленным холодильникам. Эта задача может быть решена в процессе разработки нормативного документа, отражающего современные требования пожарной безопасности к холодильникам. Актуальность задачи обоснована представленным ниже анализом статистических сведений о пожарах в холодильниках за последние 15–18 лет.

Общие сведения о пожарах в холодильниках: причины, распространение

Пожарная опасность холодильников обусловлена прежде всего применением в качестве хладагентов, помимо негорючих и трудногорючих фторхлорсодержащих органических соединений (фреонов) и диоксида углерода, также горючих газов: аммиака и углеводородов (пропана, бутана, этана, этилена и пропилена). Продукция, которая находится в холодильниках, тоже как правило, является горючей и часто хранится в горючей упаковке.

Наиболее часто пожары в промышленных холодильниках возникают в период их строительства, реконструкции и ремонта. В это время теплоизоляция еще не покрыта слоем защитной штукатурки, в камерах скапливаются значительные запасы изоляционных материалов и их отходов, рулонных материалов для пароизоляции, битума, устраиваются строительные леса и подмости. Положение усугубляется тем, что часть помещений холодильника или отдельные этажи в это время уже находятся в эксплуатации.

Пожары в холодильниках, как правило, принимают большие размеры и носят затяжной характер. Это обусловлено тем, что во многих случаях пожары обнаруживаются поздно, так как термоизоляция (торфоплиты, камышит, пробка и др.) может длительное время тлеть благодаря воздуху, находящемуся в ее порах под штукатуркой, без заметного повышения температуры и выделения дыма.



Более интенсивное горение термоизоляции наблюдается в вертикальных ограждениях конструкций (по сравнению с горизонтальными). В результате они подвергаются большему, чем горизонтальные конструкции, температурному воздействию, что приводит к их деформации (образованию трещин по углам при самонесущих стенах и т.п.) и даже обрушению.

Пустоты между стенами, перегородками и термоизоляцией создают благоприятные условия для распространения огня.

Как показывает практика, противопожарные пояса из пенобетона не всегда обеспечивают ограничение распространения огня с этажа на этаж и по этажу в целом по неплотностям в швах между пенобетонными блоками или вследствие их разрушения и т.п., что значительно усложняет выявление путей распространения огня и создает трудности в определении границ скрытого горения термоизоляции.

Пожары в холодильных камерах в начальный период быстро распространяются, а затем интенсивность горения снижается, создаются плотная концентрация дыма и высокая температура. Линейная скорость распространения огня по упаковочным материалам, стеллажам и при пламенном горении теплоизоляционных материалов составляет 0,5–1 м/мин. Линейная скорость распространения огня по термоизоляции под штукатуркой снизу вверх не превышает 0,02 м/мин, а сверху вниз – 0,01 м/мин.

Высокая температура в камерах холодильников может не снижаться в течение многих часов из-за недостаточного воздухообмена, сковывающая работу подразделений, а также вызывая деформацию и обрушение стеллажей и строительных конструкций с образованием завалов из хранящихся товаров. При пожаре в камерах холодильника часто расплавленная масса жира, растекаясь, горит внутри камер, а при вскрытии стен выливается и горит снаружи здания.

При пожарах в строящихся холодильниках продукты сгорания через монтажные проемы и щели в перекрытиях в течение 20–40 мин заполняют все этажи здания. Пожарам в машинных отделениях холодильников, где хладагентом является аммиак, как правило, предшествуют взрывы газозвушной смеси. При взрывах повреждаются конструкции здания, коммуникации и трубопроводы, машины и аппараты. Аммиак заполняет машинное отделение и смежные с ним помещения. Наличие в зоне пожара аммиака резко ухудшает обстановку, создает непосредственную угрозу жизни людей и крайне затрудняет боевые действия подразделений при тушении пожара.

Статистика пожаров на холодильниках за 1995–2012 гг.

Для пожаров, объектами которых стали холодильники для хранения пищевых продуктов (промышленные складские здания, сооружения, помещения), характерна следующая динамика изменения показателей с 1995 по 2012 г. (табл. 1).

Таблица 1

Основные показатели обстановки с пожарами, произошедшими в РФ в 1995–2012 гг., объектами возникновения которых стали холодильники для хранения пищевых продуктов*

Год	Число пожаров		Погибло всего, человек	Травмировано всего, человек	Прямой материальный ущерб, тыс. руб
	Всего	В том числе по причине взрыва			
1995	72	0	0	1	389
1996	54	0	1	1	2913
1997	75	0	1	0	516
1998	85	0	1	0	419
1999	104	0	0	4	1302
2000	68	0	1	1	2248
2001	66	0	0	1	1638
2002	69	0	4	0	831
2003	58	0	0	0	2474
2004	59	0	0	3	1022
2005	63	0	0	1	1735
2006	51	0	1	1	361304
2007	50	0	0	1	1990



Год	Число пожаров		Погибло всего, человек	Травмировано всего, человек	Прямой материальный ущерб, тыс. руб
	Всего	В том числе по причине взрыва			
2008	35	0	0	2	6744
2009	17	0	0	1	2331
2010	10	0	0	0	50969
2011	20	0	1	0	1425
2012	21	0	0	0	5858

* Статистические данные рассчитаны по сведениям, содержащимся в Федеральной государственной информационной системе «Федеральный банк данных «Пожары».

С 1997 по 1999 г. ежегодно росло число пожаров на объектах данного вида. В результате в 1999 г. оно почти в 2 раза превысило значение этого показателя в 1996 г. (104 и 54 пожара соответственно). В 2000 г. произошло резкое снижение числа пожаров до 68 (-34,6% по сравнению с 1999 г.). В период с 2000 до 2002 г. этот показатель находился приблизительно на одном и том же уровне – от 66 до 69 пожаров за год. Начиная с 2003 г. и вплоть до 2012 г. наблюдается тенденция к ежегодному снижению общего числа пожаров, произошедших в Российской Федерации. Такая тенденция в целом относится и к пожарам, объектами которых стали рассматриваемые виды холодильников. Так, в 2003–2005 гг. среднее число таких пожаров в год составляло 60, в 2006 и 2007 гг. произошло их уменьшение до 51 и 50 соответственно. Еще более существенное снижение было в 2008 г. – за этот период произошло 35 пожаров, что на 30 % меньше, чем в 2007 г.

Причинами значительного снижения числа пожаров на холодильниках, зарегистрированных в 2009–2012 гг., являются, с одной стороны, вышеуказанное снижение общего числа пожаров в стране, а с другой – изменение правил регистрации пожаров в карточке учета пожаров (КУП). Приведенные в табл. 1 статистические данные рассчитаны по тем КУП, в которых объектами пожаров являлись склады продовольственных товаров (базы, холодильники и др.). При этом в текстовом кодовом поле КУП "Наименование объекта пожара" оказались такие объекты, как, например: "склад продовольственных товаров (холодильник)"; "здание производственного холодильника"; "холодильный агрегат"; "холодильная установка"; "холодильная камера"; "холодильник"; "морозильная камера" и др. В 2000–2008 гг. в КУП, объектом пожара в которых был проставлен код, соответствующий холодильникам для хранения пищевых продуктов, кодовое поле "Наименование объекта пожара" было заполнено каким-либо из вышеперечисленных или подобным наименованием объекта примерно в 59 % карточек учета. Исходя из этого, можно предположить, что реальное число пожаров на объектах данного вида в 2009–2012 гг. составило примерно от 17 до 36 в год. При этом стоит отметить, что по сравнению с 2009–2010 гг. в 2011–2012 гг. значения рассматриваемого показателя не снизились, а наоборот, увеличились.

За рассматриваемый период не произошло ни одного пожара, причиной которых были бы взрывы.

Примеры пожаров на холодильниках

15 августа 2010 г. произошел пожар в одноэтажном здании холодильника, находившегося по адресу: г. Кострома, ул. Юбилейная, 24. Объект пожара имел 3-ю степень огнестойкости. Холодильник принадлежал предприятию пищевой промышленности. Вследствие нарушений в эксплуатации электрооборудования произошло возгорание изоляционных материалов токоведущих частей холодильника в складском помещении здания. Пожаром повреждено около 1000 м² площади здания, прямой ущерб составил 46,5 млн руб.

17 января 2009 г. в г. Волгодонске Ростовской области на ул. Складской, дом 5"б" зарегистрировано загорание холодильного модуля склада продовольственных товаров. Здание склада – одноэтажное, IV степени огнестойкости. Причиной возникновения пожара стало неосторожное обращение с огнем (сигарета, спички, зажигалка).

Объектом пожара, произошедшего 12 августа 2008 г. по адресу: Мурманская область, г. Кандалакша, ул. Беломорская, д. 35, стал холодильник для хранения пищевых продуктов. Здание склада холодильника IV степени огнестойкости имело один надземный этаж, на котором и возник пожар в одном из подсобных помещений вследствие нарушений правил технической эксплуатации электрооборудования. Последствия пожара: огнем было повреждено 1 строение на площади 1155 м², 1 единица автотракторной техники. Прямой материальный ущерб – 2,5 млн руб.

26 марта 2008 г. по адресу: г. Архангельск, округ Варавино-Фактория, ул. Дачная, 62 произошло возгорание склада пищевой продукции, принадлежащего предприятию "Архгазстрой". Объект охранялся сторожевой охраной.



Установлено, что причиной возникновения пожара явился поджог. Огнем повреждено 100 м² площади здания, причинен прямой материальный ущерб в размере 3 млн руб.

В Азовском районе Ростовской области на ул. Кагальницкое шоссе, д. 7 на заводе ООО ПКФ "Проксима" по производству мороженого 20 мая 2012 г. в основном производственном помещении одноэтажного здания II степени огнестойкости для переработки и изготовления пищевых продуктов возникло возгорание в холодильнике. Здание было уничтожено полностью. Пожарным удалось спасти материальных ценностей на сумму 100 тыс. руб.

Статистика пожаров на предприятиях торговли и питания, причиной которых стали холодильные установки

Далее рассмотрим пожары, которые возникли от холодильных установок, а объектом пожара стали здания предприятий торговли и питания (табл. 2).

Таблица 2

Основные показатели обстановки с пожарами, произошедшими в РФ в 1995–2012 гг. на объектах торговых предприятий, организаций, предприятий питания, источниками возникновения которых стали холодильные установки

Год	Число пожаров		Погибло, человек		Травмировано, чел		Прямой материальный ущерб, тыс. руб	
	Всего	В том числе по причине взрыва	Всего	В том числе по причине взрыва	Всего	В том числе по причине взрыва	Всего	В том числе по причине взрыва
1995	69	0	0		2		868	
1996	93	0	0		0		2065	
1997	88	0	2		0		1047	
1998	125	1	0	0	1	0	1663	0
1999	132	0	1		0		2726	
2000	152	0	0		0		2980	
2001	195	0	0		2		5562	
2002	191	0	2		0		8648	
2003	240	0	0		0		10222	
2004	214	0	1		0		12332	
2005	218	1	0	0	0	0	19598	50
2006	261	0	0		2		23615	
2007	262	0	0		3		25253	
2008	213	0	1		3		77684	
2009	230	0	0		0		43522	
2010	222	0	0		0		22664	
2011	240	1	0	0	0	0	84399	0
2012	231	0	0		0		46330	

Доля пожаров, возникших на этих объектах, от общего числа пожаров в зданиях производственного и общественного назначения, источниками возникновения которых стали холодильники, в 2009–2012 гг. составила 79,6 %. Анализ тех 20,4 % пожаров, которые произошли в других зданиях, сооружениях общественного назначения, а также в зданиях производственного назначения, показал, что в основном источниками их возникновения становились бытовые холодильники.

Наибольшее число пожаров, произошедших от холодильных установок в зданиях, сооружениях предприятий торговли и питания за 4 последних года (2009–2012 гг.), имело место в магазинах со смешанным ассортиментом товаров – 33 % от общего числа пожаров, возникших на объектах такого рода. На торговые павильоны приходится 12,5 %, в неспециализированных продовольственных магазинах эта доля составляет 11,9 %, в киосках, ларьках, палатках, в том числе контейнерного типа, – 11,7 %, в специализированных продовольственных магазинах – 9,1 %,



на предприятиях питания – 7,5 % и в универсальных магазинах – 5,9 %. Место возникновения рассматриваемых пожаров в 61 % случаев находилось в торговых залах, в 14 % случаев – в прочих помещениях, в 8,6 % случаев – в подсобных помещениях, в 5,1 % случаев – в складских помещениях, кладовых, в 2,4 % случаев – в буфетах или барах.

Представленные в табл. 2 сведения позволяют сделать следующие выводы.

Период с 1996 по 2007 г. в целом характеризуется значительным ростом числа пожаров на объектах торговли и питания, источниками возникновения которых стали холодильные установки. В результате в 2006 и 2007 гг. число пожаров достигло 261 и 262 соответственно, что почти в 3,8 раза больше, чем в 1995 г. (69 пожаров). Отметим, что рост числа пожаров данного вида отмечался и после 2003 г., когда общее число пожаров в России стало заметно уменьшаться.

Этот факт, по-видимому, во многом обусловлен увеличением числа предприятий и организаций торговли и питания в стране в те годы. Так, по данным Госкомстата России (Росстата), приведенным в табл. 3, число таких предприятий и организаций выросло с 525 тыс. в 1995 до 1746 тыс. в 2006 гг.

Таблица 3

Число зарегистрированных предприятий и организаций торговли и питания в РФ в 1995–2001 гг., 2005–2007 гг. (на начало года), 2010–2011 гг. (на конец года), тыс. ед.*

1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2005	2006	2007	2010	2011
525	640	746	852	935	1033	1153	1613,6	1746	1629,2	1650,6	1660
* Данные за 2005–2007, 2010–2011 гг. представлены по предприятиям и организациям оптовой и розничной торговли, за исключением предприятий и организаций торговли автотранспортными средствами и мотоциклами.											

В 2010–2011 гг. (на конец года) число предприятий и организаций торговли и питания оставалось на уровне 2005–2007 гг. и число пожаров рассматриваемого вида за 2008–2012 гг. по сравнению с 2006–2007 гг. несколько снизилось, но осталось на достаточно высоком уровне. При этом в 2011–2012 гг. зафиксирован рост их числа (240 и 231 пожар соответственно) по сравнению с 2008–2010 гг. (213–230 пожаров за год).

За 1995–2012 гг. в рассматриваемой группе пожаров было 3 пожара, причиной которых стали взрывы.

Приведенные статистические данные позволяют сделать вывод об актуальности разработки нормативного документа с современных позиций, диктующих требования пожарной безопасности в отношении как холодильников и складских зданий, помещений, так и холодильных установок, от которых возникают пожары в зданиях, сооружениях предприятий торговли и питания.

Пожары, причиной которых стали бытовые холодильники

Электрические изделия (к которым относятся и бытовые холодильники) традиционно являются одними из наиболее пожароопасных видов продукции, поскольку в них сочетается присутствие горючих электроизоляционных материалов (изоляция проводов, оболочка кабелей и т.п.) с появлением в аварийных режимах источников зажигания (искры, дуги, нагретые электрическим током детали и т.п.). В промышленно развитых странах доля пожаров от электрических изделий ежегодно составляет 15–25 %. В России в 2009 г. эта доля была равна 23,6 %, а в последующие 3 года она выросла до 25,3 % в 2010 г., 26,2 % в 2011 г. и 27,5 % в 2012 г. По данным за 9 месяцев 2013 г., тенденция к росту сохранилась – доля пожаров от электрических изделий выросла до 29,1 %.

В зданиях, сооружениях жилого сектора, зданиях производственного, учебно-воспитательного назначения, помещениях здравоохранения и социального обслуживания населения, административных зданиях и др. доля числа пожаров, источниками возникновения которых стали холодильные установки (почти все такие пожары возникли от бытовых холодильников), составила в 2009 г. 2,2 % (992 пожара), в 2012 г. – 2,3 % (1052 пожара) от общего числа пожаров, источниками которых стали электрические изделия. (12.12.13)

Шоковая заморозка – это по-нашему! " Equipnet.ru". 6 декабря 2013

Виды и устройство камер быстрого замораживания

Появление в пищевой индустрии скороморозильного оборудования стало своего рода небольшой революцией. Шоковая заморозка на сегодняшний день считается самым эффективным способом сохранения биологических, вкусовых и физических свойств продуктов питания. Скорость этого процесса влияет на сохранение полезности продукции, её запах и степень усушки.

При экстренном замораживании эффект достигается за счет превращения молекул воды в продукте в микрокристаллы льда. Таким образом, клеточная структура не разрушается, как при медленной заморозке. Применяется эта технология для любой продукции: мяса, рыбы, овощей, фруктов, ягод, полуфабрикатов, кондитерских изделий и готовых блюд.



Камеры для быстрого замораживания достаточно широко представлены на технологическом рынке и отличаются большим разнообразием по габаритам, температуре заморозки, скорости и направлению потоков воздуха и т. д. Все оборудование подбирается и рассчитывается исходя из потребностей конкретного заказчика.

Устройство

По своей конструкции камера шоковой заморозки представляет собой сборно-разборную установку из теплоизоляционных сэндвич-панелей. По типу: в тупиковом и тоннельном исполнении. Внутренняя и наружная поверхности выполнены из оцинкованной окрашенной стали, обладающей высокими антикоррозионными свойствами. Теплоизоляция – пенополиуретан. Входная дверь установки оборудована подогревом для защиты от примерзания. На пол камеры, обычно, настелен лист из рифленого алюминия или нержавеющей стали. Для ввоза продуктов имеется пандус. Выравнивание давления воздуха обеспечивает специальный клапан.

Технически камера оснащается холодильным компрессором, воздухоохладителем и автоматикой управления. Дополнительно: оттаивателем воздухоохладителя, сливным трубопроводом и его подогревателем.

Холодильные компрессоры бывают трех основных типов: поршневые (герметичные и полугерметичные), спиральные и винтовые. Оптимальным по соотношению цена-качество является поршневой полугерметичный. Надежен при переменных нагрузках и устойчив к неблагоприятным условиям. Имеет простую конструкцию, поэтому в случае поломки легко ремонтируется. Спиральные и винтовые компрессоры – более мощные агрегаты и используются в средних и больших холодильных установках от 100 до 1000 кВт.

Воздухоохладитель для камеры шоковой заморозки используется только промышленный. Он обеспечивает низкую температуру и обдув продукта. При необходимости его оттаивание осуществляется с помощью специальных нагревателей. То же и со сливным трубопроводом для оттаявшей воды. В целях предотвращения его закупоривания замерзшей водой он оборудован подогревателем.

По своей комплектации камеры делятся на промышленные и базовые (коммерческие). Первые более дорогие, вторые относятся к эконом-классу. Промышленные модели включают в себя: агрегат на базе двухступенчатых полугерметичных поршневых компрессоров, воздухоохладитель, автоматику управления и защиты от аварий. Всё это ещё на этапе производства встраивается в корпус камеры. Коммерческая серия имеет стандартный поршневой полугерметичный компрессор, воздухоохладитель и автоматику. Собранный холодильный агрегат монтируется на камеру поставщиком уже на месте.

Вообще, качественно собранная установка шоковой заморозки с правильно подобранным оборудованием всегда будет обеспечивать её владельцу идеальную сохранность продуктов.

Вида камер и их применение

Существует несколько основных типов скороморозильного оборудования и способов быстрой заморозки продукции:

Полибоксы

Стационарные морозильные камеры большого объёма. Используются для замораживания мясных и рыбных продуктов в коробах или на подвесных путях. Применяются и для закаливания мороженого. Длительность глубокой заморозки варьируется от 6 до 20 часов в зависимости от объема продукции. Небольшое количество можно охладить и заморозить (от +90 °С до -18 °С) всего за 240 минут.

Камеры шоковой заморозки тележечного и лоточного типа

Это установки периодического действия. Используются для шоковой заморозки полуфабрикатов, пельменей, готовых блюд, а также парного и охлажденного мяса. Продукция помещается на лотки или тележки внутри камеры, где быстро замораживается до -25-40 °С. Производительность такой установки от 20 до 500 кг/час. Полная заморозка, исходя из толщины продукта, составляет от 12 до 24 часов.

Скороморозильные аппараты непрерывного действия

Это самый мощный тип камер шоковой заморозки. Оснащаются спиральными или конвейерными холодильными аппаратами. Применяются для заморозки широкого спектра полуфабрикатов и готовых блюд. Производительность таких установок: от 500 до 3000 кг/час.

Плиточные скороморозильные аппараты

Замораживание в них происходит контактным способом. То есть продукция превращается в блоки из рыбы, мяса, фарша и пр. Производительность: от 200 до 900 кг/час.

Крупные производственные компании, занимающиеся пищевыми продуктами, не ограничиваются только морозильными камерами. Они оснащают холодильными установками целые склады, предварительно проведя их отделку экологически чистыми, негорючими, устойчивыми к водопоглощению и температурным колебаниям теплоизоляционными материалами. Если не экономить, то такие помещения можно эксплуатировать годами, не боясь снижения теплопроводных характеристик.

Для обеспечения на таких складах необходимой мощности замораживания лучшим выбором является холодильный агрегат на базе винтового компрессора. А, если создать низкотемпературную централь из параллельно подключенных винтовых компрессоров, то можно увеличить мощность ещё в несколько раз. Это отличный вариант для крупных мясокомбинатов и птицефабрик. В помещениях с большой площадью может, конечно, возникнуть проблема равномерного замораживания. Однако и на это есть решение. В качестве воздухоохладителя (основного



или дополнительного) устанавливают высокоэффективные низкотемпературные напольные шокофростеры. Они обеспечивают одинаковую скорость и равномерность замораживания, уменьшая в конечном итоге общее время заморозки. (Equipnet.ru 06.12.13)

Новости ПРОДЭКСПО-2014. "Все флаги в гости будут к нам..."

На фоне глобальных кризисов и изменений в сфере информационных технологий лидер российского выставочного бизнеса, выставка ПРОДЭКСПО, продолжает удерживать высокий рейтинг в мировом экономическом сообществе.

Не секрет, что эффективность выставки как механизма для введения и продвижения своего товара на локальный рынок можно оценивать по разным факторам. Один из них – участие зарубежных компаний, которые тщательно анализируют выставочное поле и принимают участие только в мероприятиях, приносящих максимальный эффект.

В этом смысле ПРОДЭКСПО – абсолютный лидер на выставках продовольствия в России. В 2013 году выставка собрала 2309 участников из 64 стран мира. Показатель выдающийся не только для России, но и для ведущих экономических держав, таких как Германия или Франция.

В основном, зарубежные участники приезжают для того, чтобы представить свои товары и найти партнеров по дистрибуции. По отзывам дирекции выставки, такие компании подходят к участию рационально, ставя на первый план информационную часть своего участия, нежели имиджевую. Хотя, конечно, бывают исключения.

Наиболее заметная форма участия зарубежных компаний в выставке – национальные экспозиции, которые как раз позволяют и выдержать имиджевую часть, и информировать о продукте. Как правило, на таких экспозициях представлены десятки производителей.

Формат участия национальным объединенным стендом удобен не только для компаний-новичков, но и для тех, кто уже работает на продовольственном рынке России. Вот что говорит Татьяна Корсунская, генеральный директор международного агентства SOPEXA, представляющего на этой выставке интересы Франции: *"Для компаний-экспонентов участие в национальной экспозиции обладает рядом преимуществ. Наша работа, как организаторов стенда, начинается с момента подготовки к выставке: от информации о российском рынке до полной организации участия "под ключ". Во время работы на стенде мы помогаем нашим участникам правильно представить себя россиянам – ведь многие приезжают в Москву впервые. Посетителям выставки также удобнее найти поставщиков из Франции в нашей национальной экспозиции, основная часть которой традиционно располагается во 2-м павильоне, 1-м зале, а более специализированная (мясная) - во 2-м павильоне, 2-м зале."*

По части национальных экспозиций ПРОДЭКСПО абсолютный лидер – в этот раз на выставке будет представлено 36 национальных экспозиций. Причем этот сегмент участников показывает хорошую стабильность: традиционно многопрофильные национальные стенды представляют Германия, Испания, Италия, Австрия, Венгрия. Франция в этот раз организует свою 20-ю, юбилейную, экспозицию. *Комментирует Татьяна Корсунская:*

"Объединенный стенд французских производителей принимает участие в выставке ПРОДЭКСПО с 1994 года. Тогда мы выступали на небольшой площади размером 80 кв.м., которая представляла всего лишь 10 компаний. Сейчас экспозиция Франции занимает более 700 кв.м. и представляет около 60 компаний. Такой размер и количество участников сравним с французскими экспозициями многих ведущих международных площадок. ПРОДЭКСПО – лидер российских выставок в сегменте В2В, в ней нельзя не участвовать"

Тенденция роста присутствует среди национальных стендов многих участников, например, существенно увеличивают свое присутствие Польша, Китай, Прибалтийские страны, Парагвай.

В 2014 году мы вновь увидим экспозиции Армении, Марокко и Черногории, дебютировавших на национальном уровне в 2013 году. После 10-летнего перерыва на выставочной площади "Экспоцентра" вновь появится национальный стенд Турции. Также возвращаются Япония, Болгария, Кыргызстан. Ожидаются и премьеры: впервые с национальным стендом выступит ЮАР.

В целом, динамика изменений экспозиции национальных стендов отражает колебания рынка, лишней раз подтверждая, что выставки – отражение ситуации в мировой экономике. ПРОДЭКСПО занимает достойное место среди таких "зеркал", при этом не забывая и о своем вкладе в развитие российского продовольственного рынка. (INFOLine, ИА (по материалам компании) 06.12.13)

Агропромышленный инвестиционный форум начнется в Якутии.

Агропромышленный инвестиционный межрегиональный форум, который проводится в рамках мероприятий, посвященный Году села, начинается в Якутии 12 декабря, сообщил РИА Новости представитель правительства республики.

По словам собеседника агентства, в форуме принимают участие представители органов государственной власти, научного сообщества и агропромышленной отрасли Хабаровского, Приморского, Алтайского краев, Новосибирской области, Чукотского автономного округа, Еврейской автономной области и Ростова-на-Дону, а также делегаты от крупных промышленных компаний и банковских учреждений.

На форум ожидается приезд заместителя министра сельского хозяйства России Дмитрия Юрьева и заместителя председателя правления ОАО "Россельхозбанк" Кирилла Левина.



"В рамках форума будут проведены круглые столы, посвященные биотехнологиям в агропромышленном комплексе, привлечению инвестиций, продвижению в регионе продукции, произведенной местными сельскохозяйственными и перерабатывающими предприятиями", — сказал представитель правительства. Центральным мероприятием трехдневного форума станет пленарное заседание на тему "Инвестиции в Агропромышленный комплекс — дорога в будущее". В рамках программы запланировано подписание соглашений, а также пройдут презентации инвестиционных проектов. (РИА Новости 12.12.13)

В целях дальнейшего расширения торгово-экономического сотрудничества Алтайского края со странами дальнего зарубежья Администрация Алтайского края формирует делегацию представителей агропромышленных организаций, а также заинтересованных лиц для участия в качестве профессиональных посетителей в международной выставке "Зеленая неделя".

Крупнейшее международное мероприятие состоится с 16 по 26 января 2014 года в Берлине. На выставке будут представлены новейшие технологии и научные разработки в агропромышленном комплексе, кроме того презентуют полный ассортимент продовольственных товаров.

Как отмечают организаторы "Зеленой недели", участие в отраслевом форуме дает возможность представителям предприятий Алтайского края познакомиться с особенностями развития агропромышленного комплекса практически всех стран мира, оценить возможность сотрудничества с зарубежными партнерами и установить взаимовыгодные контакты.

В соответствии с пожеланиями участников делегации будет организована деловая программа с проведением встреч и переговоров с немецкими экспертами.

Дополнительную информацию можно получить в управлении Алтайского края по обеспечению международных и межрегиональных связей, контактное лицо – Лобанова Маргарита Александровна, телефон: +7(385-2)65-87-18, в управлении Алтайского края по пищевой, перерабатывающей, фармацевтической промышленности и биотехнологиям, контактное лицо – Ноздрачев Евгений Вячеславович, телефон: +7(385-2)63-68-58. (Управление пищевой, перерабатывающей и фармацевтической промышленности Алтайского края 11.12.13)



Новости компаний

АПХ "Мираторг" увеличит розничную сеть в Санкт-Петербурге до 10 супермаркетов в 2013 году.

Агропромышленный холдинг "Мираторг" сообщает, что открыл девятый фирменный супермаркет в Санкт-Петербурге и планирует расширить сеть магазинов в Северной столице и Северо-Западном регионе в следующем году.

Компания реализует долгосрочную стратегию развития вертикально-интегрированной системы производства широкой линейки охлажденного мяса и продуктов мясопереработки "от поля до прилавка" и планирует довести фирменную сеть магазинов до 100 в 2013 году с дальнейшим ростом числа точек продаж в трехлетней перспективе.

Первый супермаркет "Мираторга" в Санкт-Петербурге заработал в феврале 2013 года, и до конца года сеть вырастет до 10 точек, целевой аудиторией которых являются жители "спальных" жилых массивов. Новый супермаркет, открывшийся по адресу Новоизмайловский пр. д 3, предлагает свыше 6 тыс. наименований продуктов питания, в том числе широкий выбор фирменной продукции: охлажденного мяса и мясных полуфабрикатов в потребительской упаковке. Высокотехнологичное торговое оборудование гарантирует свежесть продуктов, а также комфорт для покупателей.

"Санкт-Петербург является ключевым рынком для сети супермаркетов "Мираторг": спрос на высококачественное отечественное охлажденное мясо и мясные полуфабрикаты в Северной столице стабильно растет. Мы предлагаем покупателям самый большой на рынке ассортимент, в том числе, свыше 50 наименований фирменных продуктов "Мираторга" по доступным ценам. Компания продолжит наращивать сеть супермаркетов в Санкт-Петербурге и Северо-Западном регионе и расширять линейку продуктов и услуг, гарантируя высокое качество и уровень сервиса", - сказал Президент АПХ "Мираторг" Виктор Линник.



Для справки: Название компании: *Агропромышленный Холдинг Мираторг (АПХ Мираторг)* Регион: *Москва*
 Адрес: *115516, Россия, Москва, Пречистенская наб., 17 (вход со стороны Курсового пер.), 4 этаж* Вид деятельности: *Агропромышленный холдинг* Телефоны: *(495)7750650* Факсы: *(495)9332937* E-Mail: info@miratorg.ru; info@agrohold.ru Web: <http://www.miratorg.ru> Руководитель: *Линник Виктор Вячеславович, Президент; Линник Александр Вячеславович, Председатель Совета Директоров* (INFOline, ИА (по материалам компании) 09.12.13)

Юристы АПХ "Мираторг" признаны лучшими в отрасли в 2013 году.

АПХ "Мираторг" сообщает, что юридический департамент Холдинга признан лучшим в отрасли по версии журнала "Корпоративный юрист" по итогам 2013 года.

"Мираторг" ведущий оператор мясного рынка России, последовательно реализует стратегию развития в рамках модели вертикально-интегрированного бизнеса "от поля до полки". Компания управляет активами во всех сегментах агропромышленного бизнеса и является крупнейшим инвестором в отрасль с объемом завершенных вложений свыше 100 млрд рублей.

"Успешная реализация масштабных проектов "Мираторга", многие из которых уникальны для России, определяется в том числе и грамотным управлением юридическими рисками. Оценка экспертов подтверждает высокий уровень квалификации юридического департамента компании и умение наших специалистов эффективно решать стоящие перед ними задачи", - сказал Президент АПХ "Мираторг" Виктор Линник.

В 2012 году юристы "Мираторга" победили в конкурсе на звание "Лучшего юридического департамента России", организованном журналом "Legal Insight". (INFOline, ИА (по материалам компании) 10.12.13)

Фаршированные шарики с различными начинками ТМ "Оболамс" отмечены премией "Здоровое питание" в Главной номинации "Технология года".

Новый продукт, выпущенный на рынок в декабре 2013 года - фаршированные шарики с разными начинками завоевали высокую оценку жюри, которое по достоинству отметило уникальность, а главное перспективность продукта.

Премия инициирована НИИ питания РАМН при поддержке Департамента образования г. Москвы, Российского союза промышленников и предпринимателей (РСПП), Ассоциации отраслевых союзов агропродовольственного комплекса России (АССАГРОС), Ассоциации производителей и поставщиков продовольственных товаров "Руспродсоюз" и ряда других общественных организаций. (frozen-products.ru) (11.12.13)

Контрольная закупка: Замороженные крабовые палочки.

Участники:

1. "Albatros"
2. "Бухта изобилия"



3. "Vici"

4. "A`More"

5. "Norton"

6. "Санта Бремор"

Победитель: "Vici"

Народный отбор

Наибольшее количество голосов было отдано за крабовые палочки торговых марок "Vici", "A`More", "Norton" и "Санта Бремор". По результатам народного голосования лидирует продукция торговой марки "Vici".

Полуфинал

О. Юсова, эксперт испытательного центра: Крабовые палочки должны иметь плотную сочную консистенцию и ровную поверхность без деформаций. Так же мы проверили, не присутствуют ли в образцах генно-модифицированные компоненты. Нарушений обнаружено не было.

Внеконкурсная экспертиза

О. Росанова, эксперт испытательного центра: Крабовые палочки торговых марок "Albatros" и "Бухта изобилия" соответствуют всем требованиям стандарта и безопасности.

Выбор победителя "Контрольной закупки"

О. Юсова, эксперт испытательного центра: Если при производстве крабовых палочек не соблюдались нормы или были нарушены условия хранения, в продукте могли развиваться опасные микроорганизмы. Все конкурсанты безопасны. Но стоит отметить, что наименьшее количество пищевых добавок использовалось при производстве крабовых палочек торговой марки "Vici".

Цена и качество

Крабовые палочки имитируют мясо краба. Классическая основа - фарш сурими, который делают качественной океанической рыбы. Недобросовестные производители заменяют фарш соей, куриным белком, добавляют яичный порошок, крахмал, ароматизаторы. Крабовые палочки должны быть белого цвета с кремовым оттенком. Белоснежный или сероватый цвет выдаст продукт низкого качества. Палочки должны обладать упругой консистенцией и не разваливаться при надавливании.

Вкусные советы

Марина Черкасова, шеф-повар

Закуска в шляпках шампиньонов

Шампиньоны - 5 шт., лук-шалот - 2 шт., сыр "Гауда" - 150 г, крабовые палочки - 4 шт., соль - по вкусу, сметана - 200 г.

Срежьте ножки шампиньонов и подготовьте шляпки к начинке, удалив мякоть. Для приготовления начинки мелко нарежьте ножки и обжарьте на сковороде с растительным маслом. Добавьте измельченный лук-шалот и крабовые палочки. Посолите. Шляпки шампиньонов так же нужно посолить, выложить внутрь немного сметаны и положить начинку. Переложите шляпки в форму для запекания со сметаной, посыпьте тертым сыром. Поставьте форму в духовку, разогретую до 200 градусов, на 20 минут.

Закуска на шпажках

Куриное филе - 1 шт., крабовые палочки - 6 шт., зеленый лук - 2 шт. Кляр: мука - 3 ст. ложки, яйца - 1 шт., молоко - 100 г, соль - по вкусу.

Нарежьте куриное филе полосками той же толщины, что и крабовые палочки. Выложите крабовые палочки, чередуя с полосками куриного филе. Сверху положите перья лука. У вас должно получиться две заготовки. Нанижите каждую на две шпажки. Приготовьте кляр. Смешайте муку с яйцом и добавьте молоко. Обмакните в смесь крабовые палочки с филе и выложите на разогретую сковороду с растительным маслом. Обжаривайте 5 минут с каждой стороны. Готовое блюдо выложите на салфетку, чтобы удалить излишки жира.

Все под контролем

На вопросы отвечает врач-диетолог Марина Аплетаева

В неделю необходимо съедать 700 граммов рыбы. Рыба - единственный белковый продукт, содержащий полный набор незаменимых аминокислот. Подсолнечное масло обогащает состав крабовых палочек, так как является источником ненасыщенных полезных жиров. (Первый канал 09.12.13)



Новинки

Компания "Вилон" представляет оригинальную новинку: фаршированные шарики с разными начинками ТМ "ОбоЖамс!"

Аппетитные шарики идеально подходят в качестве полноценного блюда на обед или ужин. В ассортименте представлены разнообразные вкусы: "Картофельные шарики с сыром и укропом с соусом "Тартар", "Куриные шарики с сыром и шпинатом, с соусом "Цезарь", "Мясные шарики с фасолью по - мексикански, с томатным соусом", "Рисовые шарики с рыбой, с соевым соусом" и "Гречневые шарики с мясом, с кетчупом "Барбекю". Для приготовления используются только натуральные высококачественные продукты. Натуральный продукт! Не содержит сою, ГМО, красители и консерванты. (frozen-products.ru) (06.12.13)



Петрохоллод запустил новую категорию продукции в своем ассортименте – замороженные полуфабрикаты высокой степени готовности.

Наша компания рада представить Вам новую категорию продуктов – замороженные полуфабрикаты высокой степени готовности. Жареные шарики с мясом, жареные мини – чебуреки с мясом, чебурек с мясом – эти продукты порадуют Вас доступной ценой, отличным качеством, отменным вкусом.

Все продукты полностью готовы к употреблению, их нужно просто разогреть. (INFOLine, ИА (по материалам компании) 10.12.13)

Петрохоллод: Новинка ассортимента – манты, хинкали "Восточные рецепты".

Мы представляем Вашему вниманию новинки в нашем ассортименте – манты "Домашние", хинкали "Сочинские". Продукты ТМ "Восточные рецепты" изготавливаются по уникальным рецептам, которые вобрали в себя национальные традиции приготовления этих блюд и современные тенденции в производстве замороженных полуфабрикатов. Отличаются доступной ценой, качественным сырьем и оригинальным букетом специй. (INFOLine, ИА (по материалам компании) 12.12.13)



Региональные новости

Замороженная фасоль не прошла тесты. "Cityreporter.ru". 11 декабря 2013

Что показали результаты выборочной экспертизы замороженной фасоли

В 2013 году в рамках ведомственной целевой программы "Защита прав потребителей в городе Ростове-на-Дону на 2012–2014 годы" экспертной организацией "Ростовский консалтинговый центр" по заказу Департамента экономики г. Ростова-на-Дону проведены независимые экспертизы ряда товаров, реализуемых на розничном рынке города Ростова-на-Дону. Экспертизы выполнены на базе испытательной лаборатории пищевой продукции, продовольственного сырья и товаров народного потребления, аккредитованной Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии.

Результаты экспертиз и общие оценки продуктов питания касаются исключительно конкретных образцов, включенных в выборку, а не всей аналогичной продукции указанных предприятий-изготовителей. Вместе с тем, информация о выявленных недостатках реализации или производства продукции направлялась контролирующим органам, производителю продукции и в торговые организации — для принятия мер по устранению нарушений.

С целью проведения экспертиз в сети общественного питания г. Ростова-на-Дону было закуплено 5 образцов замороженных овощей — фасованных и весовых:

ТЕСТОВАЯ ФАСОЛЬ

Образцы весовой фасоли, представленные на тест



- 1** Фасоль зеленая стручковая замороженная резаная, фасованная «Зеленая грядка»
Ul. ArmiiKrajowej 31 17-300 Siemiatycze/ Polska Польша



- 2** Фасоль зеленая стручковая замороженная, резаная весовая «Зеленая грядка»
ООО «ТД «Мега-Дон» г. Ростов-на-Дону, пр. Сельмаш, 2



- 3** Фасоль быстрозамороженная овощная смесь «Овощи по-деревенски» «4 сезона» Фасованная
ЗАО «Хладокомбинат Западный»
МО, г.Одинцово, ул.Западная, 22



- 4** Фасоль свежемороженая фасованная «Фасоль ROMANO» Польша
Предприятие по переработке фруктов и овощей, м. Лежайск, ул. Фабричная, 2



- 5** Фасоль стручковая резаная замороженная весовая изготовитель не обозначен
маг. «Пятерочка» г. Ростов-на-Дону, Красноармейская, 157

ИСТОЧНИК: «Ростовский консалтинговый центр»



По органолептическим показателям замороженные овощи должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 54683–2011 "Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия".

Общие требования к органолептическим показателям быстрозамороженной стручковой фасоли — целой или резаной.

Требования к пищевой, биологической и энергетической ценности обусловлены особенностями используемого сырья, рецептур и технологии производства. Рекомендуемые сведения по пищевой, биологической и энергетической ценности стручковой фасоли приведены в ГОСТ Р 54683–2011: массовая доля белков — 3,00 г, углеводов — 4,00 г, калорийность — 16,00 ккал.

Наименование продукта	результаты теста
Фасоль стручковая резаная замороженная, фасованная «Зеленая грядка» (Польша)	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 54683-2011 по органолептическим показателям: имеет вкус, несвойственный свежим овощам, привкус брожения; кусочки стручковой фасоли бурого цвета, не свойственного свежей фасоли; имеет кислый специфический запах не свойственный свежим овощам. Продукция разморожена. Условия реализации – рекомендовано минус 18 °С, фактически - минус 11,8°С, дата выработки 05.02.2013 г. При температуре выше минус 18 °С срок хранения 1 месяц. На дату закупки 02.09.2013 - может рассматриваться, как просроченный товар. Имеются замечания к способу исполнения маркировки, к достоверности сведений о калорийности продукта.
Фасоль стручковая замороженная, весовая «Зеленая грядка», ООО «ТД «Мега-Дон» супермаркет «ФРЕШ»	Не соответствует ГОСТ Р 54683-2011 по органолептическим показателям: стручки с механическими повреждениями, встречаются засушенные стебли



Наименование продукта	результаты теста
	фасоли. Является биологически опасным продуктом по наличию бактерий группы кишечных палочек (БГКП). Маркировка на термо-чеке не содержит полной информации о происхождении и способе приготовления продукта.
Фасоль стручковая замороженная, весовая, магазин «Пятерочка»	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 54683-2011 к органолептическим показателям: неравномерно заморожена, комки, признаки повторного замораживания; кусочки фасоли различных цветов от зеленого до коричневого. Условия хранения не соблюдаются – реализуется при температуре в торговом оборудовании минус 10 ⁰ С, при рекомендованных выше минус 18 ⁰ С. Фасоль не соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 по микробиологическим показателям: обнаружено наличие группы кишечных палочек (БГКП). Информация для потребителя не соответствует ГОСТ Р 51074-2003 и характеризуется как неполная, недостаточная для правильного выбора продукта.
Фасоль быстрозамороженная, овощная смесь, фасованная «Овощи по-деревенски», т/м «4	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 54683-2011 по



Наименование продукта	результаты теста
сезона» (Россия)	органолептическим показателям: кусочки овощей неравномерно заморожены, комки продукта, не в сыпучем виде, с признаками повторного замораживания. Не соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 по микробиологическим показателям: по наличию бактерий группы кишечных палочек (БГКП). Маркировка не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003, характеризуется как недостоверная: дата изготовления указана 17.10.2013г., при том, как закупка произведена 25.09.2013г.; сведения о пищевой и энергетической ценности отличны от полученных при испытании: фактически массовая доля белка – 1,56г, вместо 2,9г, углеводов- 11,94г, вместо 16,2г, калорийность 56,64ккал, вместо 79,0ккал.
Фасоль свежемороженая, фасованная «Фасоль ROMANO» (Польша)	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 54683-2011 по органолептическим показателям: отсутствие сыпучести, комки продукта, с видимостью повторного замораживания. Характеризуется биологической опасностью по наличию бактерий



Наименование продукта	результаты теста
	группы кишечных палочек (БГКП). Маркировка с грубыми нарушениями требований ГОСТ Р 51074-2003: неполное наименование продукта по отсутствию признака «резаная»; сведения маркировки о пищевой и энергетической ценности отличны от результатов испытаний: фактически - углеводы 7,6г, вместо 3,3г, калорийность - 41,8ккал, вместо 31,0 ккал.

Рекомендации потребителям

Результаты исследования качества и безопасности замороженных овощей свидетельствуют о проблемности основных поставщиков данного вида продукта на рынок г. Ростова-на-Дону - производителей Польши. Отечественный переработчик под торговой маркой "4 сезона" также не смог преодолеть планку качества и безопасности, установленную для пищевой продукции на российском рынке.

При выборе продукции следует обращать внимание на информацию о сроках годности и условиях хранения. Должна быть указана дата изготовления продукта. Длительный срок годности на замороженный продукт распространяется при соблюдении условий хранения продукта — при температуре минус 18 градусов Цельсия. Все морозильные прилавки снабжены датчиками температуры, что позволяет проверить соответствие условий хранения рекомендациям изготовителя.

Наименование продукта "замороженный" указывает на его термическое состояние. Для замороженного и расфасованного продукта повторное замораживание недопустимо. Прежде чем купить упакованные овощи, необходимо убедиться в отсутствии смерзшихся комков продукта.

При оценке информации о пищевой и энергетической ценности следует учитывать, что фасоль стручковая относится к бобовым растениям, богатым белками и углеводами. Поэтому рекомендованная стандартом калорийность — не менее 16,0 ккал.

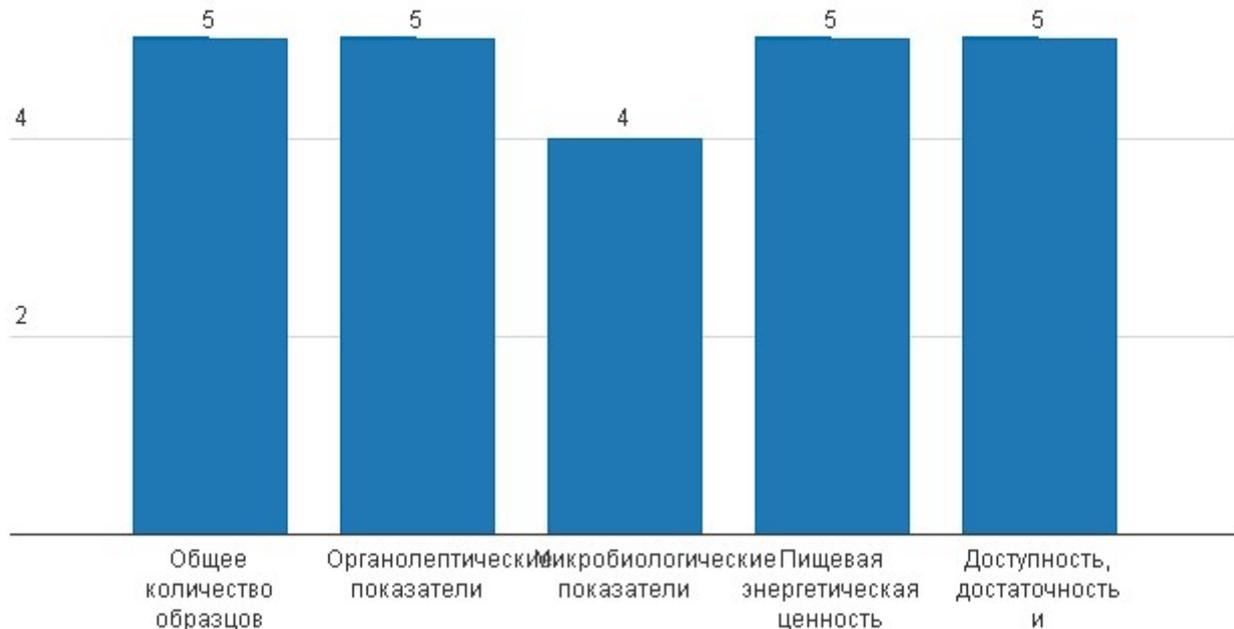
Наличие рекомендаций по приготовлению продукта обязательно в случае, если ее использование без данных рекомендаций может привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции.

Маркировка пищевой продукции должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей, при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону.



Результаты тестирования замороженной фасоли

Всего закуплено 5 образцов продукции – овощи замороженные (стручковая фасоль), реализуемой в торговой сети г. Ростова-на-Дону



При продаже продукции на развес часто происходит дополнительное загрязнение продукции болезнетворными микроорганизмами. Лучше отдавать предпочтение фасованным продуктам. При этом следует обращать внимание на маркировку даты изготовления: экспертами выявляются факты, когда изготовитель указывает дату значительно позже фактической, тем самым необоснованно продлевается фиктивный срок годности продукта. (11.12.13)