

ПЛАН учебных мероприятий дополнительного профессионального образования ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН на 2025 г.

| № п/п | Наименование учебного мероприятия | Формат | Плановая дата |
|---|---|-----------------|---|
| Семинары в области технического регулирования, стандартизации и управления качеством | | | |
| 1 | Практическая реализация требований ТР ЕАЭС 051/2021. Актуальные изменения в Технических регламентах на мясную продукцию и продукцию из мяса птицы | очно/ онлайн | с 17 по 18 февраля 2025 с 21 по 22 мая 2025 с 20 по 21 октября 2025 |
| 2 | NEW. Классификация и кодирование пищевой продукции и кормов по ТН ВЭД ЕАЭС – взаимосвязь с кодами ОКПД 2 | очно/ онлайн | 18 апреля 2025 04 декабря 2025 |
| 3 | NEW. Производственный контроль пищевых предприятий. От выполнения надлежащих производственных практик до ведения документации | очно/ онлайн | с 03 по 04 марта 2025 с 11 по 12 ноября 2025 |
| 4 | Ключевые вопросы разработки и актуализации ТУ и СТО на мясную продукцию и продукцию из мяса птицы в свете нового законодательства. Оценка тождества и сходства названий мясной продукции. Защита названий товарными знаками | очно/ онлайн | 21 февраля 2025 06 июня 2025 22 октября 2025 |
| 5 | Самостоятельное декларирование соответствия пищевой продукции | очно/ онлайн | с 19 по 20 февраля 2025 с 16 по 17 апреля 2025 со 02 по 03 октября 2025 |
| 6 | Особенности новой (6 версии) схемы сертификации FSSC 22000 и практические аспекты реализации изменений | очно/ онлайн | 24 апреля 2025 10 октября 2025 |
| 7 | Практические особенности маркировки продуктов убой, мясной продукции и продукции из мяса птицы | очно/ онлайн | с 14 по 15 апреля 2025 с 30 по 31 октября 2025 |
| 8 | NEW. Система ХАССП на предприятиях общественного питания в соответствии с ТР ТС 021/2011 и СанПин 2.3/2.4.3590-20 | очно/ онлайн | С 30 по 31 января 2025 |
| 9 | Теоретическая и практическая реализация требований стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) на пищевых предприятиях. Оценка рисков и возможностей | очно/ онлайн | с 12 по 13 февраля 2025 с 22 по 23 апреля 2025 с 08 по 09 октября 2025 |
| 10 | Прослеживаемость и идентификация пищевой продукции в системах «Честный знак» и ГИС «Меркурий» | очно/ онлайн | 07 февраля 2025 21 ноября 2025 |
| 11 | NEW. Все от создания мясной продукции до выпуска ее в реализацию. Законодательные требования, разработка документации, сроки годности, упаковка | очно/ онлайн | 15–16 мая 2025 |
| 12 | Управление аллергенами при производстве пищевой продукции. Разработка и внедрение программы управления аллергенами на пищевом производстве. Методы контроля аллергенов | очно/ онлайн | 25 апреля 2025 12 ноября 2025 |
| 13 | Внутренний аудит систем менеджмента в соответствии с ГОСТ Р 19011-2021 «Оценка соответствия. Руководящие указания по проведению аудита систем менеджмента» | очно/ онлайн | 14 февраля 2025 21 апреля 2025 10 октября 2025 |
| 14 | NEW. Современные аспекты выявления фальсификации в пищевой продукции | очно/ онлайн | с 16 по 17 октября 2025 |
| 15 | NEW. Руководитель службы качества пищевого производства. | очно/ онлайн | С 03 по 04 июня 2025 |
| 16 | Увеличение хранимостпособности пищевых продуктов и определение их сроков годности | очно/ онлайн | с 03 по 04 февраля 2025 с 14 по 15 октября 2025 |
| 17 | Актуальные вопросы гигиены и санитарии предприятий пищевой промышленности | очно/ онлайн | с 03 по 04 апреля 2025 с 23 по 24 октября 2025 |

Все О МЯСЕ

№ 1 • 2025



www.vniimp.ru

Главный редактор: А. Б. Лисицын

Заместители главного редактора:

А. А. Семенова, А. Н. Захаров

Выпускающий редактор номера:

В. Н. Родионова

тел.: +7 (495) 676–95–11 (205)

Подписка и распространение:

П. С. Попова

тел.: +7 (495) 676–95–11 (244)

Т. И. Милованова

тел.: +7 (495) 676–95–11 (255)

Верстка:

В. А. Хохлова

тел.: +7 (495) 676–95–11 (205)

Адрес ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН:
109316, Москва, Талалихина, 26

Телефон: 7 (495) 676–95–11

E-mail: journal@fncps.ru

Электронная версия журнала
на сайте: www.elibrary.ru

**Журнал зарегистрирован
в Роскомнадзоре**

Регистрационный №:

ПИ № ФС77-71650 от 13.11.2017

ISSN 2071-2499

Периодичность: 6 выпусков в год
Издается с января 1998 года

Подписные индексы:

в объединенном каталоге

«Пресса России» 81260;

ООО «РУНЭБ»

**Журнал «Все о мясе»
входит в Перечень рецензируемых
научных журналов ВАК.**

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ:

Чернуха И. М. — председатель редакционного совета, руководитель научного направления ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, академик РАН

Баженова Б. А. — профессор кафедры «Технология мясных и консервированных продуктов» ФГБОУ ВО Восточно-Сибирского государственного университета технологий и управления, доктор технических наук

Горлов И. Ф. — научный руководитель ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции» РАН, академик РАН

Донник И. М. — помощник президента НИЦ «Курчатовский институт», академик РАН

Захаров А. Н. — заведующий редакционно-издательским отделом ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, кандидат технических наук

Ковалев Ю. И. — генеральный директор Национального союза свиноводов, доктор технических наук

Крылова В. Б. — главный научный сотрудник ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, доктор технических наук

Кудряшов Л. С. — главный научный сотрудник ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, доктор технических наук

Кузнецова О. А. — директор ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, доктор технических наук

Лисицын А. Б. — научный руководитель ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, академик РАН

Машенцева Н. Г. — профессор кафедры «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза» ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», доктор технических наук

Мелещеня А. В. — генеральный директор Республиканского унитарного предприятия «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», кандидат экономических наук

Николаев Н. С. — профессор кафедры «Ресурсосберегающие процессы и технологии пищевых производств» Московского государственного университета пищевых производств, доктор технических наук

Семенова А. А. — заместитель директора ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН по научной работе, доктор технических наук

Узаков Я. М. — профессор кафедры «Технология продуктов питания» Алматинского Технологического Университета, академик НАЕН

При перепечатке ссылка на журнал обязательна.

Мнение редакции не всегда совпадает с мнениями авторов статей.

За содержание рекламы и объявлений ответственность несет рекламодатель.

Все материалы на английском языке предоставлены авторами.

На обложке использованы материалы с портала: <https://i.artfile.ru>

Подписано в печать: 27.02.2025. Выход из печати: 28.02.2025.

Заказ № 14. Тираж: 300 экз.

Отпечатано: Типография ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| Производство мяса сельскохозяйственной птицы в РФ: анализ и прогнозы. | 3 | Production of poultry meat in the RF: analysis and forecasts | 3 |
| Чурилова Э.Ю. | | Churilova E.Yu. | |
| Обзор методов определения уровня ДНК-содержащих компонентов в составе мясной продукции | 10 | A review of methods for determining a level of DNA-containing components in meat products | 10 |
| Кузлякина Ю.А., Минаев М.Ю., Хвостов Д.В., Бирюкова А.И. | | Kuzlyakina Yu.A., Minaev M.Yu., Khvostov D.V., Biryukova A.I. | |
| Горизонты рационального использования побочного мясного сырья в агропромышленном комплексе РФ и за рубежом | 13 | Prospects of the rational use of meat by-products in the agro-industrial complex in the Russian Federation and abroad | 13 |
| Мылов Д.С., Соколов А.Ю. | | Mylov D.S., Sokolov A.Yu. | |
| Животный коллаген в составе пищевых продуктов | 21 | Animal collagen in the composition of food products | 21 |
| Бабурина М.И., Мотовилина А.А., Веревкин А.Н., Иванкин А.Н. | | Baburina M.I., Motovilina A.A., Verevkin A.N., Ivankin A.N. | |
| Влияние условий и кратности замораживания–размораживания на микроструктуру мяса в процессе его хранения | 26 | Influence of freezing-thawing conditions and multiplicity on meat microstructure during storage | 26 |
| Никитин В.В., Сучков А.Н. | | Nikitin V.V., Suchkov A.N. | |
| Снековая продукция на основе баранины с растительными ингредиентами | 33 | Lamb meat snacks with plant ingredients | 33 |
| Баженова Б.А., Доржиева В.В., Ханхалаева И.А., Булдакова А.С., Самойлова Д.Н. | | Bazhenova B.A., Dorzhieva V.V., Khankhalaeva I.A., Buldakova A.S., Samoilova D.N. | |
| Модификация мясного сырья для получения белкового гидролизата как основного компонента продуктов энтерального питания для людей с термическими и костными травмами | 37 | Modification of meat raw materials to obtain protein hydrolysate as the main component of enteral nutrition products for people with thermal and bone injuries | 37 |
| Асланова М.А., Боро А.Л., Дыдыкин А.С., Василевская Е.Р., Кокшарова А.Р. | | Aslanova M.A., Bero A.L., Didikin A.S., Vasilevskaya E.R., Koksharova A.R. | |
| Математическое моделирование двухстадийного процесса подмораживания мяса | 40 | Mathematical simulation of a two-stage slight freezing process of meat | 40 |
| Коннов А.В., Белозеров Г.А., Прибытковский Н.В. | | Konnov A.V., Belozеров G.A., Pribytkovsky N.V. | |
| Побочные продукты переработки животного и растительного сырья как источник ценных биологически активных веществ: обзор | 48 | Animal and plant by-products as a source of valuable biologically active substances: a review | 48 |
| Чернуха И.М., Полищук Е.К., Трубина М.В., Нестерова М.Д., Купаева Н.В. | | Chernukha I.M., Polishchuk E.K., Trubina M.V., Nesterova M.D., Kupaeva N.V. | |
| Перечень материалов, опубликованных в журнале «Всё О МЯСЕ» в 2024 году | 58 | The list of publications in the journal «Vsy o Myase» in 2024 | 58 |