

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

№ 2 • 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://www.fonstola.ru>

Подписано в печать: 30.04.2025. Выход из печати: 14.05.2025.

Заказ № 37. Тираж: 300 экз.

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

Прослеживаемость пищевой продукции в государственных информационных системах	3	Traceability of food products in state information systems	3
Никитина М. А., Кузлякина Ю. А.		Nikitina M. A., Kuzlyakina Yu. A.	
Сравнительная оценка физико-химических и микроструктурных характеристик мясных гидролизатов — основы полуэлементных смесей для питания пациентов	8	Comparative assessment of physico-chemical and microstructural characteristics of meat hydrolysates — the basis of semi-elemental mixtures for patient nutrition.	8
Асланова М. А., Беро А. Л., Василевская Е. Р., Пчелкина В. А., Кокшарова А. Р.		Aslanova M. A., Bero A. L., Vasilevskaya E. R., Pchelkina V. A., Koksharova A. R.	
Влияние технологических факторов на показатели качества мясорастительных консервов в потребительской упаковке из комбинированного материала	13	The influence of technological factors on the quality indicators of meat-and-plant canned foods in consumer packaging made of composite material	13
Крылова В. Б., Густова Т. В., Пчелкина В. А., Юров И. А., Пядухов В. Ю.		Krylova V. B., Gustova T. V., Pchelkina V. A., Yurov I. A., Piadukhov V. Yu.	
Применение метода секвенирования для идентификации мясной и рыбной продукции	19	Application of sequencing for the identification of meat and fish products.	19
Фомина Т. А., Хвостов Д. В., Минаев М. Ю.		Fomina T. A., Khvostov D. V., Minaev M. Yu.	
Комплексный подход к снижению аллергенности мясных продуктов	26	A comprehensive approach to reducing allergenicity of meat products	26
Баженова Б. А., Жамсаранова С. Д., Лебедева С. Н., Болхонов Б. А., Ангархаева А. Ц.		Bazhenova B. A., Zhamsaranova S. D., Lebedeva S. N., Bolkhonov B. A., Angarkhaeva A. Ts.	
Влияние колебаний температуры на показатели качества замороженного мяса.	32	The influence of temperature fluctuations on the quality indicators of frozen meat.	32
Никитин В. В., Сучков А. Н.		Nikitin V. V., Suchkov A. N.	
Анализ механизма пенообразования ячного белка как основа подхода к измерениям его функциональных показателей	37	Analyzing the mechanism of foaming of egg protein as a basis for an approach to measuring its functional indicators . . .	37
Агафонычев В. П., Мотина Н. В.		Agafonychev V. P., Motina N. V.	
Влияние экстрактов пряностей на окислительную устойчивость мясных рубленых полуфабрикатов	41	Influence of spice extracts on the oxidative stability of minced meat semi-finished products	41
Васюкова А. Т., Эдварс Р. А.		Vasyukova A. T., Edwards R. A.	
Исследование физико-химических показателей поджелудочной железы крупного рогатого скота	48	Investigation of physico-chemical parameters of the bovine pancreas.	48
Чоманов У. Ч., Кененбай Г. С., Турсунов А. А.		Chomanov U. Ch., Kenenbai G. S., Tursunov A. A.	
Инновационные методы контроля кристаллизации влаги при подмораживании и замораживании продуктов животного происхождения	52	Innovative methods for controlling moisture crystallization upon slight freezing and freezing of products of animal origin.	52
Донецких А. Г.		Donetskikh A. G.	
Результаты исследований качества баранины, полученной от овец эдильбаевской породы, помесей дорпер и гемпшир	61	The results of studies on the quality of mutton obtained from sheep of the Edilbaev breed, crossbreeds of Dorper and Hampshire.	61
Чоманов У. Ч., Кененбай Г. С., Сейтпан К. М., Абилда А. С., Крамсакова Ж. Б., Сейсенов Б. С., Мустафин М. Б.		Chomanov U. Ch., Kenenbai G. S., Seitpan K. M., Abilda A. S., Kramsakova Zh. B., Seisenov B. S., Mustafin M. B.	