

Содержание

Сентябрь/2024

Contents



Анатолий Кубышко

Трансглютаминаза. Между велением времени и пищевой безопасностью
Почему исключенный из Технического регламента более 10 лет назад фермент
остается до сих пор предметом разногласий?

4

Anatoly Kubishko

Transglutaminase. Between the dictates of the time and food safety

Why does the enzyme excluded from the Technical regulation more than 10 years ago is still a point of disagreement?



АРИВА: наши новые добавки

Новинки сентября

Пищевые добавки для создания вкуса и аромата копчения в мясных продуктах

10

ARIVA: our new additives

Novelties of September

Food additives to create taste and aroma of smoking in meat products



Криштафович В. И., Криштафович Д. В.

Сравнительная характеристика качества ветчины, выработанной
по разным нормативным документам

12

Krishtafovich V.I., Krishtafovich D.V.

Comparative quality characteristics of ham produced according to different regulatory documents



Кудряшов Л. С., Кудряшова О. А.

Цитоскелетные белки и их роль в послеубойной тендеризации мяса

19

Kudryashov L.S., Kudryashova O.A.

Cytoskeletal proteins and their role in post-slaughter meat tenderization



Naturoma Agri Commodities Pvt Ltd

23

Богачев Д. А.

Профи.Био

Наука и инновации

24

Bogachev D.A.

Profi.Bio

Science and innovations



Резниченко И. Ю., Мирошина Т. А.

Разработка рецептуры мясного рубленого полуфабриката из нетрадиционного
регионального сырья

26

Reznichenko I.Yu., Miroshina T.A.

Development of a recipe of a minced meat semi-finished product from the non-traditional regional raw material



Научно-технический
производственный журнал
Основан в 1923 г.
Выходит 12 раз в год

Журнал зарегистрирован
в Минпечати РФ 17 января 1996 года,
регистрационный номер 014361.

Индекс 72625

При перепечатке ссылка на журнал обя-
зательна. Мнение редакции не всегда
совпадает с мнением авторов статей. За
содержание рекламы и объявлений от-
ветственность несет рекламодатель.

Адрес редакции:

109316, Москва,
ул. Талалихина, 26

Телефоны:

+7(985) 938-39-14
+7(963) 925-76-45

E-mail:

sub@meatind.ru
meatindustry@yandex.ru (редакция)
www.meatind.ru



Комплексные добавки с эмульгирующим эффектом для вареных колбасных изделий от компании «АРОМАРОС-М»

Complex additives with the emulsifying effect for cooked sausages from the company AROMAROS-M

30



Алексейчева Е. Ю.

Управление региональным развитием предприятий мясной отрасли России

Alekseycheva E. Yu.

Managing the regional development of Russian meat processing enterprises

32



Колчин С. П., Осянин Д. Н.

Устойчивое развитие мясоперерабатывающих предприятий: путь к успеху в будущем

Kolchin S.P., Osyenin D.N.

Sustainable development of meat processing enterprises: a way to success in the future

40



Перспективы переработки мяса: традиционные методы, новые разработки, внедрение

Prospects of meat processing: traditional methods, new developments, implementation

44



Старовойт Т. Ф., Дидан А. В.

Инновационные продукты Могунции в преддверии выставки «Агропродмаш 2024»

Starovoyt T.F., Didan A.V.

Innovative products of Moguntia on the threshold of the exhibition "Agroprod mash 2024"

46



В МВА им. К. И. Скрябина заработал научно-образовательный центр «Черкизово»

Scientific-educational center «Cherkizovo» began to work in the MVA named after K.I. Skryabin

50

Главный редактор
канд. техн. наук **Горбатов А. А.**

Заместитель
главного редактора
Тужикова Т. М.

Научный редактор
д-р техн. наук, проф.
Кудряшов Л. С.

Редакционная коллегия:

д-р экон. наук **Абрамов В. Л.**,
д-р техн. наук **Андреев В. А.**,
д-р техн. наук **Гиро Т. М.**,
канд. техн. наук **Горбунова Н. А.**,
д-р техн. наук **Гуринович Г. В.**,
д-р техн. наук **Дунченко Н. И.**,
д-р техн. наук **Жаринов А. И.**

д-р экон. наук **Иванов О. В.**,
акад. РАН **Лисицын А. Б.**,
д-р экон. наук **Мельников Р. М.**,
канд. экон. наук **Разлетовская В. В.**,
д-р техн. наук **Семенова А. А.**,
д-р техн. наук **Тихонов С. Л.**,
д-р техн. наук **Узаков Я. М.**,
д-р техн. наук **Шипулин В. И.**

Компьютерная
верстка и дизайн
Евгения Пригожина

Бумага мелованная.
Формат 60х84/8.
Печать офсетная.