Содержание

Январь/2024 Contents



Кузнецова О. А., Семенова А. А., Горбунова Н. А., Трифонов М. В., Кузлякина Ю. А., Глотова А. А.

Война товарных знаков: может ли помочь «Мясная индустрия» ?

Kuznetsova O.A., Semenova A.A., Gorbunova N.A., Trifonov M.V., Kuzlyakina Yu.A., Glotova A.A. A war of trademarks: can Meat Industry help?

4



АРиВа: всё новое — хорошо забытое старое

Смеси натуральных молотых специй, производимые в СССР

ARIVA: everything new is well-forgotten old

Mixtures of natural ground spices produced in the USSR

12



Анатолий Кубышко

Агропром и новая инвестиционная политика

Как изменится инвестиционный климат в эпоху продовольственной безопасности?

Anatoly Kubishko

Agroprom and new investment policy
How will the investment climate change in the epoch of food security?

14



Юрий Матвеев

Вкусы Азии Yuri Matveev Tastes of Asia 18



Старовойт. Т. Ф., Дидан А. В.

Варёные колбасы: история и особенности производства

Starovoit T.F., Didan A.V.

Cooked sausages: history and peculiarities of production

20



Магомедов М. Д.

Стратегии продвижения мясной продукции с учётом особенностей спроса россиян маgomedov M.D.

Strategies for promoting meat products taking into account peculiarities of the Russians' demand

22



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 обязательна. Мнение редакции не всегда совпадает с мнением авторов статей. За содержание рекламы и объявлений ответственность 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

Форест	Еманов С. Н., Корж А. П. Инновации в технологии ароматизации мясных продуктов Emanov S.N., Korzh A.P. Innovations in the technology of meat product flavoring	28
	Милеенкова. Е. В. Попробуй лучшее! Делаем кусковые полуфабрикаты из говядины по стандарту Mileenkova E.V. Taste the best! Making semi-finished beef products in pieces under the standard	35
	Пчелкина В. А., Руднева Л. В. Особенности выявления костных включений в мясных изделиях микроструктурными методами Pchelkina V.A., Rudneva L.V. Features of the detection of bone fragments in meat products by microstructural methods	40
13	Глобальная продовольственная безопасность в 2023 году Global food security in 2023	43
	Широкова Н. В., Шкуров А. В., Трегубов А. В. Использование соевого и горохового изолятов белка при производстве варёных колбас Shirokova N.V., Shkurov A.V., Tregubov A.V. Using soy and pea protein isolate in the production of cooked sausages	44
٥	Кирш И. А., Банникова О. А., Губанова М. И., Тверитникова И. С., Безнаева О. В., Альхаир А. Упаковочные материалы для мясных продуктов на основе полимеров и шунгита Kirsh I.A., Bannikova O.A., Gubanova M.I., Tveritnikova I.S., Beznaeva O.V., Alkhair A. Packaging materials for meat products based on polymers and shungite	48
	Питательные вещества, содержащиеся в говядине и молочных продуктах, улучшают иммунный ответ на рак Nutrient found in beef and dairy improves immune response to cancer	52

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 **Андреенков 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 60×84/8. Печать офсетная.