

# Всё о мясе

## № 2 • 2022



теория и практика  
ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА

[www.vniimp.ru](http://www.vniimp.ru)

**Главный редактор:** А. Б. Лисицын

**Заместители главного редактора:**

А. А. Семенова, А. Н. Захаров

**Выпускающий редактор:**

М. И. Савельева

**Размещение рекламы:**

М. И. Савельева

тел.: +7 (495) 676-93-51

**Подписка и распространение:**

А. С. Любушкина

тел./факс: +7 (495) 676-72-91

**Вёрстка:**

В. А. Хохлова

тел./факс: +7 (495) 676-72-91

**Адрес ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН:**

109316, Москва, Талалихина, 26

**Телефон:** 7 (495) 676-95-11

**Телефон/факс:** +7 (495) 676-72-91

**E-mail:** [journal@vniimp.ru](mailto:journal@vniimp.ru)

Электронная версия журнала

на сайте: [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru)

**Журнал зарегистрирован  
в Роскомнадзоре**

**Регистрационный №:**

ПИ № ФС77-71650 от 13.11.2017

**ISSN** 2071-2499

**Периодичность:** 6 выпусков в год  
**Издаётся с января 1998 года**

**Подписные индексы:**

в объединённом каталоге

«Пресса России» 81260;

ООО «РУНЭБ»

**Журнал «Всё 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.** – вице-президент РАН, академик РАН

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

**Ковалёв 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 несёт рекламодатель.

Все материалы на английском языке предоставлены авторами.

**Фото на обложке с портала:** <http://attuale.ru>

**Подписано в печать:** 22.04.2022

**Заказ № 404. Тираж: 300 экз.**

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

<b>К вопросу отделения влаги в упаковке мяса и мясных полуфабрикатов. . . . .</b>	<b>3</b>	<b>On the question of moisture separation in meat and meat semi-finished product package . . . .</b>	<b>3</b>
Ревущая Н.М., Насонова В.В., Андропова М.С.		Revutskaya N.M., Nasonova V.V., Andronova M.S.	
<b>Многокомпонентные рассолы: особенности состава, свойств и способов приготовления. Часть 5 . . . . .</b>	<b>6</b>	<b>Multicomponent brines: composition, properties and methods of preparation. Part 5 . . . . .</b>	<b>6</b>
Жаринов А.И., Кузнецова О.В.		Zharinov A.I., Kuznetsova O.V.	
<b>Влияние термической обработки на окисление жиров и белков . . . . .</b>	<b>10</b>	<b>Effect of heat treatment on fat and protein oxidation . . . . .</b>	<b>10</b>
Туниева Е.К., Насонова В.В., Мотовилова А.А., Милеенкова Е.В.		Tunieva E.K., Nasonova V.V., Motovilina A.A., Mileenkova E.V.	
<b>Оптимизация процесса получения белковых обогатителей из субпродуктов на основе микробной ферментации сырья . . . . .</b>	<b>14</b>	<b>Optimization of the process for obtaining protein fortifiers from by-products based on microbial fermentation of raw materials . . .</b>	<b>14</b>
Зинина О.В., Ребезов М.Б., Меренкова С.П.		Zinina O.V., Rebezov M.B., Merenkova S.P.	
<b>Исследование процесса созревания фаршей из мяса птицы при производстве сыровяленых колбас . . . . .</b>	<b>18</b>	<b>Study of the process of poultry minced meat aging in dry sausage production . . . . .</b>	<b>18</b>
Курбанова М.Г., Патракова И.С., Ворошилин Р.А., Патшина М.В., Арустамян В.С.		Kurbanova M.G., Patrakova I.S., Voroshilin R.A., Patshina M.V., Arustamyan V.S.	
<b>Анализ влияния параметров распылительной сушки на свойства желатина . . . . .</b>	<b>22</b>	<b>Analyzing an effect of spray drying parameters on gelatin properties . . . . .</b>	<b>22</b>
Ворошилин Р.А., Махамбетов Э.М., Просеков А.Ю.		Voroshilin R.A., Mahambetov E.M., Prosekov A.Yu.	
<b>Влияние расстояния транспортирования свиней на показатели качества продуктов убоя при использовании технологии газового обездвиживания . . . . .</b>	<b>27</b>	<b>Influence of the distance of pig transportation on the quality of slaughter products when using gas stunning . . . . .</b>	<b>27</b>
Синичкина А.И., Семенова А.А., Насонова В.В., Кузнецова Т.Г.		Sinichkina A.I., Semenova A.A., Nasonova V.V., Kuznetsova T.G.	
<b>Морфологический состав туш бычков герефордской породы . . . . .</b>	<b>32</b>	<b>Morphological composition of carcasses from Hereford steers . . . . .</b>	<b>32</b>
Мирошникова Е.П., Догарева Н.Г., Кичко Ю.С., Клычкова М.В.		Miroshnikova E.P., Dogareva N.G., Kichko Yu.S., Klychkova M.V.	
<b>Цифровые технологии в проектировании зерновых смесей для сельскохозяйственных животных и птицы . . . . .</b>	<b>36</b>	<b>Digital technologies in designing grain mixtures for farm animals and poultry . . . . .</b>	<b>36</b>
Благов Д.А., Миронова И.В., Гапеева Н.Н.		Blagov D.A., Mironova I.V., Gapeeva N.N.	
<b>Исследование температурных полей в камере распределительного холодильника и холодильной витрине. . . . .</b>	<b>40</b>	<b>The Study of Temperature Fields in a Chamber of a Distributional Refrigerator and in a Refrigerating Commercial Showcase. . . . .</b>	<b>40</b>
Белозеров Г.А., Петров В.В., Пытченко В.П., Бабакин Б.С.		Belozеров G.A., Petrov V.V., Pitchenko V.P., Babakin B.S.	
<b>Организация процесса авторефрижераторных перевозок мяса и мясной продукции . . . . .</b>	<b>44</b>	<b>Organizing the process of meat and meat product refrigerated transportation . . . . .</b>	<b>44</b>
Корниенко В.Н., Горбунова Н.А.		Kornienko V.N., Gorbunova N.A.	
<b>Ключевые элементы построения системы управления рисками на предприятиях пищевой промышленности . . . . .</b>	<b>50</b>	<b>Key elements for building the risk management system in meat industry enterprises . . . . .</b>	<b>50</b>
Кузлякина Ю.А., Замула В.С., Крюченко Е.В.		Kuzlyakina Yu.A., Zamula V.S., Kryuchenko E.V.	
<b>Обзор дезинфицирующих средств, актуальных для санитарной обработки на пищевых предприятиях . . . . .</b>	<b>54</b>	<b>A review of disinfectants relevant to sanitary treatment in food enterprises . . . .</b>	<b>54</b>
Юшина Ю.К., Насыров Н.А., Грудистова М.А., Батаева Д.С.		Yushina Yu.K., Nasyrov N.A., Grudistova M.A., Bataeva D.S.	
<b>Взаимоотношения микроорганизмов в мясной экосистеме и характеристика доминирующих бактерий порчи в зависимости от температуры хранения . . . . .</b>	<b>58</b>	<b>Microbial interactions in the meat ecosystem and characterization of dominant spoilage bacteria depending on storage temperatures . . . . .</b>	<b>58</b>
Батаева Д.С., Грудистова М.А., Кузнецова Т.Г., Насыров Н.А.		Bataeva D.S., Grudistova M.A., Kuznetsova T.G., Nasyrov N.A.	
<b>Подготовка кадров высшей квалификации в Федеральном научном центре пищевых систем им. В.М. Горбатова . . . . .</b>	<b>61</b>	<b>Training highly qualified personnel in the V.M. Gorbatov Federal Research Center for Food Systems . . . . .</b>	<b>61</b>
Захаров А.Н.		Zakharov A.N.	
<b>Возможности импортозамещения, альтернативы и вызовы АПК . . . . .</b>	<b>66</b>	<b>Possibilities of import substitution, alternatives and challenges of the agro-industrial complex . . . . .</b>	<b>66</b>
Савельева М.И.		Savel'yeva M.I.	