

Всё о мясе

№ 2 • 2022



теория и практика
ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА

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

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
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

Мелешеня 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

К вопросу отделения влаги в упаковке мяса и мясных полуфабрикатов.	3	On the question of moisture separation in meat and meat semi-finished product package	3
Ревутская Н.М., Насонова В.В., Андропова М.С.		Revutskaya N.M., Nasonova V.V., Andronova M.S.	
Многокомпонентные рассолы: особенности состава, свойств и способов приготовления. Часть 5.	6	Multicomponent brines: composition, properties and methods of preparation. Part 5.	6
Жаринов А.И., Кузнецова О.В.		Zharinov A.I., Kuznetsova O.V.	
Влияние термической обработки на окисление жиров и белков.	10	Effect of heat treatment on fat and protein oxidation.	10
Туниева Е.К., Насонова В.В., Мотовилина А.А., Милеенкова Е.В.		Tunieva E.K., Nasonova V.V., Motosvilina A.A., Mileenkova E.V.	
Оптимизация процесса получения белковых обогатителей из субпродуктов на основе микробной ферментации сырья.	14	Optimization of the process for obtaining protein fortifiers from by-products based on microbial fermentation of raw materials.	14
Зинина О.В., Ребезов М.Б., Меренкова С.П.		Zinina O.V., Rebezov M.B., Merenkova S.P.	
Исследование процесса созревания фаршей из мяса птицы при производстве сыровяленых колбас.	18	Study of the process of poultry minced meat aging in dry sausage production.	18
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.	
Анализ влияния параметров распылительной сушки на свойства желатина.	22	Analyzing an effect of spray drying parameters on gelatin properties.	22
Ворошилин Р.А., Махамбетов Э.М., Просеков А.Ю.		Voroshilin R.A., Mahambetov E.M., Prosekov A.Yu.	
Влияние расстояния транспортирования свиней на показатели качества продуктов убоя при использовании технологии газового обездвиживания.	27	Influence of the distance of pig transportation on the quality of slaughter products when using gas stunning.	27
Синичкина А.И., Семенова А.А., Насонова В.В., Кузнецова Т.Г.		Sinichkina A.I., Semenova A.A., Nasonova V.V., Kuznetsova T.G.	
Морфологический состав туш бычков герефордской породы.	32	Morphological composition of carcasses from Hereford steers.	32
Мирошникова Е.П., Догарева Н.Г., Кичко Ю.С., Клычкова М.В.		Miroshnikova E.P., Dogareva N.G., Kichko Yu.S., Klychkova M.V.	
Цифровые технологии в проектировании зерновых смесей для сельскохозяйственных животных и птицы.	36	Digital technologies in designing grain mixtures for farm animals and poultry.	36
Благов Д.А., Миронова И.В., Гапеева Н.Н.		Blagov D.A., Mironova I.V., Gapeeva N.N.	
Исследование температурных полей в камере распределительного холодильника и холодильной витрине.	40	The Study of Temperature Fields in a Chamber of a Distributional Refrigerator and in a Refrigerating Commercial Showcase.	40
Белозеров Г.А., Петров В.В., Пытченко В.П., Бабакин Б.С.		Belozarov G.A., Petrov V.V., Pitchenko V.P., Babakin B.S.	
Организация процесса авторефрижераторных перевозок мяса и мясной продукции.	44	Organizing the process of meat and meat product refrigerated transportation.	44
Корниенко В.Н., Горбунова Н.А.		Kornienko V.N., Gorbunova N.A.	
Ключевые элементы построения системы управления рисками на предприятиях пищевой промышленности.	50	Key elements for building the risk management system in meat industry enterprises.	50
Кузлякина Ю.А., Замула В.С., Крюченко Е.В.		Kuzlyakina Yu.A., Zamula V.S., Kryuchenko E.V.	
Обзор дезинфицирующих средств, актуальных для санитарной обработки на пищевых предприятиях.	54	A review of disinfectants relevant to sanitary treatment in food enterprises.	54
Юшина Ю.К., Насыров Н.А., Грудистова М.А., Батаева Д.С.		Yushina Yu.K., Nasyrov N.A., Grudistova M.A., Bataeva D.S.	
Взаимоотношения микроорганизмов в мясной экосистеме и характеристика доминирующих бактерий порчи в зависимости от температуры хранения.	58	Microbial interactions in the meat ecosystem and characterization of dominant spoilage bacteria depending on storage temperatures.	58
Батаева Д.С., Грудистова М.А., Кузнецова Т.Г., Насыров Н.А.		Bataeva D.S., Grudistova M.A., Kuznetsova T.G., Nasyrov N.A.	
Подготовка кадров высшей квалификации в Федеральном научном центре пищевых систем им. В.М. Горбатова.	61	Training highly qualified personnel in the V.M. Gorbатов Federal Research Center for Food Systems.	61
Захаров А.Н.		Zakharov A.N.	
Возможности импортозамещения, альтернативы и вызовы АПК.	66	Possibilities of import substitution, alternatives and challenges of the agro-industrial complex.	66
Савельева М.И.		Savelyeva M.I.	