

Всё о мясе

№ 3 • 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

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://images8.alphacoders.com>

Подписано в печать: 22.06.2022

Заказ № 412. Тираж: 300 экз.

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

67-й Международный Конгресс по вопросам науки и технологиям мясной промышленности	3	67th International Congress of Meat Science and Technology	3
Чернуха И.М., Лунина О.И.		Chernukha I.M., Lunina O.I.	
Оценка перспектив развития мясного рынка с учётом локальной специализации экономики регионов	10	Assessment of prospects for the meat market development with regard to the local specialization of regional economy	10
Петрунина И.В., Захаров А.Н.		Petrulina I.V., Zakharov A.N.	
Многокомпонентные рассолы: особенности состава, свойств и способов приготовления. Часть 6	13	Multicomponent brines: composition, properties and methods of preparation. Part 6	13
Жаринов А.И., Кузнецова О.В.		Zharinov A.I., Kuznetsova O.V.	
Влияние регуляторов кислотности на функционально-технологические свойства соевого белка	18	Effect of acidity regulators on functional and technological properties of soy protein	18
Туниева Е.К., Богданова Ю.И.		Tunieva E.K., Bogdanova Yu.I.	
Разработка рецептуры сырокопчёных колбас с различными наполнителями.	20	Development of a recipe for raw smoked sausages with various fillers	20
Кичко Ю.С., Клычкова М.В.		Kichko Yu.S., Klychkova M.V.	
Влияние параметров тепловой обработки на формирование сенсорных и структурно-механических свойств продуктов из свиных ушей	23	Effect of thermal treatment parameters on formation of sensory and structural-mechanical properties of products from pork ears.	23
Насонова В.В., Туниева Е.К., Мотовилина А.А., Милеенкова Е.В.		Nasonova V.V., Tunieva E.K., Motovilina A.A., Mileenkova E.V.	
Научное обоснование нового подхода в технологии консервирования кишечного сырья.	26	Scientific substantiation of a new approach in the technology of preservation of intestinal raw materials	26
Хардина Е.В., Берестов Д.С., Вострикова С.С., Уткина О.С., Леконцева А.А.		Hardina E.V., Berestov D.S., Vostrikova S.S., Utkina O.S., Lekontseva A.A.	
Влияние способа подготовки мясных ингредиентов на органолептические свойства ливерных колбас с различным содержанием скатола.	30	Influence of the method for meat ingredient preparation on organoleptic properties of liver sausages with different skatole content	30
Ревущая Н.М., Насонова В.В., Кузнецова Т.Г.		Revutskaya N.M., Nasonova V.V., Kuznetsova T.G.	
Мясо — уникальный ресурс для создания функциональных продуктов питания	34	Meat — a unique resource for creating functional food products	34
Дыдыкин А.С., Асланова М.А., Деревницкая О.К., Зубарев Ю.Н., Логунова Е.И.		Dydykin A.S., Aslanova M.A., Derevitskaya O.K., Zubarev Yu.N., Logunova E.I.	
Организация процесса авторефрижераторных перевозок мяса и мясной продукции	40	Organizing the process of meat and meat product refrigerated transportation	40
Корниенко В.Н., Горбунова Н.А.		Kornienko V.N., Gorbunova N.A.	
Упаковка как важнейший элемент обеспечения срока годности пищевой продукции.	44	Packaging as an important element for ensuring food shelf life	44
Батаева Д.С., Грудистова М.А., Насыров Н.А., Стаханова О.А.		Bataeva D.S., Grudistova M.A., Nasyrov N.A., Stakhanova O.A.	
Комплексные исследования баранины, обогащённой эссенциальными микроэлементами	48	Comprehensive studies of fortified lamb enriched with essential microelements	48
Куликовский А.В., Гиро Т.М., Курзова А.А., Князева А.С.		Kulikovskii A.V., Gyro T.M., Kurzova A.A., Knyazeva A.S.	
Влияние высокого давления на микробиологические показатели мяса птицы	54	Effect of high pressure on microbiological indicators of poultry meat	54
Прокопенко И.А., Веляев Ю.О., Максименко А.Е.		Prokopenko I.A., Velyaev Yu.O., Maksimenko A.E.	
Исследования накопления гетероциклических ароматических аминов в продуктах из говядины и мяса птицы, отпускаемых в ресторанах быстрого питания РФ.	60	Investigation of heterocyclic aromatic amines accumulation in beef and chicken products sold in Russian fast food restaurants	60
Утьянов Д.А., Куликовский А.В., Князева А.С., Курзова А.А.		Utyanov D.A., Kulikovskiy A.V., Knyazeva A.S., Kurzova A.A.	