Содержание

Contents Май/2024

INGREDIENTS

Анатолий Кубышко

«Технологический суверенитет — это наше всё» Форум «Ингредиенты и добавки» **Anatoly Kubishko**

Technological sovereignty is our everything

Forum «Ingredients and additives»



Петрунина И. В.

Российский экспорт мяса: проблемы и перспективы Petrunina I.V.

Russian export of meat: problems and prospects



АРиВА: наши новые добавки

Готовимся к летнему сезону: представляем самые популярные маринады

12

ARiVA: our new additives Preparing to the summer season: the most popular marinades



Кудряшов Л. С., Кудряшова О. А., Галиева З. А.

Технологии копчёно-варёных продуктов из свинины с разным характером автолиза Kudryashov L.S., Kudryashova O.A., Galieva Z.A.

14

Technologies of smoked-cooked products from pork with the different character of autolysis



Магомедов М. Д.

Региональный вектор развития отечественных мясоперерабатывающих предприятий Magomedov M.D.

20

Regional vector of the development of domestic meat processing enterprises



Анатолий Кубышко

Перемены на «хозяйственном фронте» ДНР: опыт реинтеграции отдельно взятой отрасли

24

Anatoly Kubishko

Changes on the «economic front»

DPR: an experience of reintegration of the particular branch



Еманов С. Н.

Инновации и тренды на рынке пищевых красителей

Emanov S.N.

Innovations and trends on the market of food colorants

26



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

	Пляшешник П. И., Шихов С. С., Басов В. О. 3D—принтеры для мяса: будущее, которое уже наступило Plyasheshnik P.I., Shikhov S.S., Basov V.O. 3D printers for meat: the future that has already come	35
КРИСТ	Киселев Д. А., Захаркина А. С. О применении стартовых культур при производстве ферментированных мясных продуктов Kiselev D.A., Zakharkina A.S. About using starter cultures in production of fermented meat products	40
	Перспективы «колбасного пути» Prospects of «sausage road»	43
	Никифоров Л. Л. О значении экологии в пищевой промышленности Nikiforov L.L. About the significance of ecology in the food industry	44
	Светлой памяти Ивана Георгиевича Серегина посвящается Dedicated to the blessed memory of Ivan Georgievich Seregin	47
	Бугленко Г. А., Кочиева И. В., Столбовская А. А., Темираев Р. Б., Кубалова Л. М. Биологическая ценность мяса бройлеров, используемого в рецептуре полукопчёной колбасы Вuglenko G.A., Kochieva I.V., Stolbovskaya A.A., Temiraev R.B., Kubalova L.M. Biological value of broiler meat used in the recipe of semi-smoked sausage	48
13	Россия закрепила статус крупнейшего производителя индейки в Европе и второго — в мире Российское индейководство второй год лидирует по выпуску мяса индейки в Европе, уступая только США в мировом рейтинге стран-производителей Russia strengthened the status of the largest producer of turkey in Europe and the second one in the world Russian turkey farming takes the leading place in Europe in terms of turkey meat production once more being second only to the USA in the world ranking of producer countries	52

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.

Бумага мелованная. Формат 60×84/8. Печать офсетная.