

# ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ, ОПУБЛИКОВАННЫХ В ЖУРНАЛЕ



теория и практика переработки мяса  
**Всё О МЯСЕ**  
в 2007 году

## СЫРЬЁ

**Авылов Ч.К., Зеленов Г.Н., Хамидов Р.Н.** № 2, стр. 34  
Формирование дифференцированных цен на мясной скот с учетом выхода мяса  
№ 2. С. 34

**Балым Ю.П., Беляев В.И., Шабунин С.В.** № 2, стр. 36  
Влияние препаратов селена на продуктивность крупного рогатого скота и качество мяса

**Горлов И.Ф., Коханов М.А.** № 2, стр. 41  
Мясная продуктивность лошадей в условиях волгоградского Заволжья

**Лисицын А.Б., Захаров А.Н., Миттельштейн Т.М., Сусь И.В.** № 6, стр. 26  
Объективная оценка качества убойных свиней

**Никитченко В.Е., Никитченко Д.В.** № 2, стр. 39  
Рост мышечных волокон у баранов разных пород и возраста

**Чохатариди Г.Н., Кабулов В.Ю., Доева И.Г.** № 2, стр. 38  
Качество мяса свиней при использовании пивной дробины в их рационах

## ВЕТСАНЭКСПЕРТИЗА МЯСА

**Нечаев А.Ю.** № 1, стр. 2  
Диагностические возможности ветсанэкспертизы мяса при трихинеллезе

## СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ

**Лисицын А.Б., Семенова А.А., Цинпаев М.А.** № 3, стр. 16  
Основные факторы повышения стойкости мясных продуктов к микробиологической порче

**Корнеева О.С., Ильина Н.М., Киселев Д.А.** № 2, стр. 13  
Применение культур молочнокислых микроорганизмов для ускоренной ферментации мясного сырья при производстве сырокопченых продуктов

**Машенцева Н.Г.** № 6, стр. 11  
Идентификация используемых в мясной промышленности стартовых культур

**Райимкулова Ч.О., Джамакеева А.Д.** № 2, стр. 10  
Использование модифицированного коллагенсодержащего сырья в технологии мясных продуктов

**Сурмак Т.П., Томилина В.** № 5, стр. 21  
Стандартизация сырья. Способы решения проблемы

## СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ

- Хвыля С.И., Дибирасулаев М.А., Хачатуров Г.А., Ермилов С.П.** № 5, стр. 23  
О разработке метода прогнозирования возникновения «окоченения – оттаивания» при размораживании мяса
- Чернуха И.М., Захаров А.Н., Стрекалова Е.В.** № 3, стр. 24  
Использование ферментированной говядины с различным характером автолиза при производстве копченостей

## КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ

- Аль Равашдех Раад.** № 2, стр. 27  
Обеспечение безопасности тушек птицы растворами молочной кислоты
- Лисицын А.Б., Чернуха А.М., Протопопов И.И.** № 5, стр. 6  
Применение информационных технологий при производстве и контроле качества и безопасности мясных продуктов
- Тихомирова Т.А., Горожанина Е.С., Ефремова А.С., Авылов Ч.К.** № 2, стр. 29  
Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения методом SDS-электрофореза
- Тихонов С.Л.** № 2, стр. 26  
Применение биологически активной добавки люцэвиты гарантирует безопасность мясного сырья
- Чернуха И.М., Белоусова Н.И., Мануйлова Т.А.** № 5, стр. 11  
Системы управления окружающей средой и перспективы их развития

## МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ

- Батаева Д.С., Нечаев А.Ю.** № 3, стр. 27  
Применение ускоренных микробиологических методов для определения патогенных листерий в мясе

## ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ

- Устинова А.В., Лазутин Д.А., Микиртичев Г.А., Ступин Ю.И.** № 1, стр. 16  
Перспективы использования мяса страуса в детском питании
- Устинова А.В., Солдатова Н.Е., Патиева С.В.** № 2, стр. 23  
Новое поколение функциональных колбасных изделий для коррекции железодефицитных состояний

## КОНСЕРВЫ

- Сметанина Л.Б., Анисимова И.Г., Воробьева О.В.** № 5, стр. 28  
Новые направления в производстве ветчинных консервов
- Сметанина Л.Б., Анисимова И.Г., Воробьева О.В.** № 6, стр. 18  
Исследование качественных показателей различных видов сырья в процессе посола для производства нового поколения ветчинных консервов
- Сметанина Л.Б., Захаров А.Н., Лисицын Б.А.** № 2, стр. 20  
Рациональные режимы стерилизации нового поколения консервированных паштетов из перепелиного мяса

## НОВЫЕ ВИДЫ ПРОДУКТОВ

- Аналоги мясных продуктов с функциональными свойствами № 2, стр. 18
- Запорожский А.А., Касьянов Г.И., Линец А.А.** № 3, стр. 8  
Использование нового вида мясного сырья при производстве функциональных мясных продуктов
- Лисицын А.Б., Чернуха И.М., Алексахина В.А., Семенова А.А., Дурнев А. Д.** № 3, стр. 3  
Пробиотики и пребиотики и их роль в обеспечении здоровья человека

## ДОБАВКИ

- Горлов И.Ф., Шалимова О.А., Жадан Ю.В.** № 1, стр. 11  
Применение проростков нута при моделировании рецептур рубленых полуфабрикатов
- Жаринов А.И., Писменская В.Н., Спасский К.Г., Иванова Е.С.** № 1, стр. 9  
Принцип формирования жиरोудерживающей способности крахмалов
- Лисицын А.Б., Семенова А.А., Цинпаев М.А.** № 1, стр. 3  
Влияние повышенного количества нитрита натрия на качество сырокопченых колбас
- Новые функциональные смеси – рецепт вашего успеха № 5, стр. 26
- Прохоренко С.Ю.** № 3, стр. 14  
Интенсификация процессов производства сырокопченых продуктов – предложения ГК ПТИ
- Прянишников В.В., Микляшевски П., Тонауэр Й., Ильтяков А.В.** № 1, стр. 14  
Производство полуфабрикатов из мяса птицы по современным технологиям
- Самылина В.А., Садовой В.В., Самылина И.Б.** № 6, стр. 15  
Анализ целесообразности комплексного использования полисахаридов натурального происхождения в технологии продуктов на основе мясного сырья
- Семенова А.А., Веретов Л.А.** № 2, стр. 15  
Влияние щелочных фосфатов на цветовые характеристики пищевого красителя Понсо 4R
- Шалимова О.А., Аверина Н.В., Горлов И.Ф.** № 3, стр. 10  
Использование нута и пшеницы как альтернатива сое при создании рецептур колбасных изделий из мяса птицы

## НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ РАЗРАБОТКИ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Лисицын А.Б., Татулов Ю.В.** № 4, стр. 37  
Пути повышения эффективности переработки свинины
- Перечень нормативной документации ВНИИМП на производство продуктов из свинины № 4, стр. 50
- Семенова А.А., Лебедева Л.И., Насонова В.В., Веретов Л.А.** № 4, стр. 45  
Рациональное использование свинины в производстве мясопродуктов

## **НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ РАЗРАБОТКИ И РЕКОМЕНДАЦИИ**

**Семенова А.А., Насонова В.В.**

Дигидрокверцетин – перспективный натуральный антиокислитель

№ 4, стр. 48

**Чернуха И.М., Сусь И.В., Миттельштейн Т.М.**

Требования к промышленно пригодным свиным и полученному мясу: взгляд переработчика

№ 4, стр. 42

## **ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ЭКОНОМИКА**

Из опыта работы свиноводческих комплексов

№ 4, стр. 30

Развитие производства свинины в мире

№ 4, стр. 25

Свиноводство – приоритетное направление развития животноводства и мясной промышленности

№ 4, стр. 16

## **АВТОМАТИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА**

Автоматизация производственных процессов на Губкинском мясокомбинате

№ 6, стр. 8

**Лисицын А.Б., Жанатаев Т.К.**

Информационные технологии в мясной промышленности

№ 6, стр. 4

## **ОБОРУДОВАНИЕ**

Зарубежное оборудование для нарезания и порционирования мяса и мясных продуктов

№ 6, стр. 24

## **ЗАРУБЕЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

Выбор качественных признаков свинины

№ 1, стр. 45

Краткие новости

№ 5, стр. 45

## **КРАТКИЕ НОВОСТИ**

Мир сегодня

№ 1, стр. 47

Мир сегодня

№ 2, стр. 43

Мир сегодня

№ 3, стр. 38

Новости из-за рубежа

№ 6, стр. 40

Новости из российских регионов

№ 1, стр. 47

## ОПЫТ РАБОТЫ

**Брыкля О.А., Семишин Е.В.**

Тенденции современного развития животноводства Орловской области

№ 1, стр. 21

**Животов Г.П., Сударев Н.П., Щукина Т.Н.**

Приоритетные направления производства говядины в Тверской области

№ 6, стр. 35

**Ильтяков А.В.**

Велес: слагаемые успеха

№ 1, стр. 19

**Акулович Л.А.**

ООО «Мясокомбинат Новочеркасский» – 140 лет

№ 6, стр. 38

Череповецкий мясокомбинат – 75 лет

№ 5, стр. 34

## ПРОГНОЗ

**Небурчилова Н.Ф., Маринина Т.А., Волынская И.П., Петрунина И.В.**

Долгосрочный прогноз развития мясной отрасли АПК до 2020 года

№ 5, стр. 3

## РЫНОК МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Рынок мяса и мясных продуктов России в 2006 г

№ 2, стр. 3

## ЭКОНОМИКА

**Брыкля О.А.**

Тенденции развития конкурентоспособного производства мясной продукции на примере Орловской области

№ 3, стр. 32

## ОБЩИЕ ВОПРОСЫ

**Алымбеков К.А.**

Вопросы переработки яков и качества их мяса в Кыргызстане

№ 1, стр. 43

**Жаринов А.И., Воякин М.П.**

Расчетно-аналитические методы в колбасном производстве

№ 6, стр. 29

Краткое изложение Концепции отраслевой целевой Программы развития свиноводства Российской Федерации на 2006-2010 гг. и до 2015 г

№ 1, стр. 40

**Лисицын А.Б., Устинова А.В., Горбунова Н.А.**

Роль агронауки в обеспечении населения России функциональными и диетическими продуктами

№ 1, стр. 34

Обзор диссертаций по вопросам мясной промышленности, защищенных во ВНИИМПе

№ 1, стр. 38

## ОБЩИЕ ВОПРОСЫ

### **Осколков С.К.**

Разработка автономных жидкотопливных горелочных устройств для теплового оборудования специализированных мясных цехов

№ 5, стр. 37

О производстве продукции халяль

№ 3, стр. 36

О Федеральном Законе от 29 декабря 2006 г. № 264-ФЗ «О развитии сельского хозяйства»

№ 1, стр. 42

## ФОРУМЫ, СЕМИНАРЫ, КОНФЕРЕНЦИИ, ВЫСТАВКИ

### **Горбунова Н.А.**

О научно-практической конференции «Интеграция в мясную промышленность России современных методов управления качеством и прослеживаемости»

№ 1, стр. 49

### **Гутник Б.Е., Хромова Р.А.**

О семинаре «Способы увеличения объема продаж»

№ 5, стр. 49

### **Захаров А.Н., Искаков М.Х.**

6-й Международный форум «Мясная индустрия – 2007»

№ 2, стр. 49

Основные вопросы интервью редакции с президентом Мясного союза России Роговым И.А.

№ 5, стр. 47

Пресс-релиз

№ 2, стр. 52

## СЕКРЕТЫ КУЛИНАРИИ

Изменения белков в пищевых продуктах при тепловой обработке

№ 4, стр. 59

Изменение водоудерживающей способности мяса и мясных продуктов при их тепловой обработке

№ 6, стр. 46

Изменение жиров и витаминов при тепловой обработке мяса

№ 5, стр. 50

Рекомендации по кулинарной обработке мяса

№ 2, стр. 54

Рецепты блюд из свинины

№ 1, стр. 51

Рецепты вторых блюд из свинины

№ 6, стр. 49

Рецепты приготовляемых на пару вторых блюд из свинины

№ 4, стр. 64

Секреты приготовления блюд из баранины

№ 5, стр. 51

Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов

№ 3, стр. 52

Рецепты вторых блюд из восточной кухни

№ 3, стр. 55

## **ЭКОЛОГИЯ**

- Белоусова Н.И., Панков Н.Ф., Мануйлова Т.А.** № 3, стр. 43  
Способы снижения техногенного влияния мясожирового производства на окружающую природную среду
- Калинова Ю.Е., Чернуха И.М., Вострикова Н.Л., Ильина Т.В., Орлова О.Н.** № 3, стр. 40  
Изучение накопления остатков токсичных веществ в органах и тканях свиней

## **ОБОЛОЧКА**

- Фибросмок: два рубля дополнительной прибыли с каждого килограмма продукции № 2, стр. 32

## **УПАКОВКА**

- Евстафьева Е.А., Куприянов М.А.** № 5, стр. 32  
Технология упаковки: вакуумирование или модифицированные газовые смеси

## **ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ**

- Корешков В.Н., Лапшин В.А.** № 1, стр. 28  
О безопасных условиях работ на холодильниках мясной отрасли

## **ВОПРОС-ОТВЕТ**

- Рекомендации по определению выхода колбасных изделий № 3, стр. 29

## **РАЗНОЕ**

- Анонс. Новые книги 2007г. № 1, стр. 52
- Биологические и поведенческие особенности свиней № 4, стр. 5
- Год кабана – Новый 2007 год № 1, стр. 53
- Немного истории о возникновении Нового года № 1, стр. 54
- Новая рубрика – «Интеллектуальная собственность» № 1, стр. 56
- Основные породы свиней № 4, стр. 9
- Пищевая ценность свинины № 4, стр. 12
- Памятники свинье № 4, стр. 14
- Разное № 2, стр. 56
- Что такое PL? № 1, стр. 52
- Рефераты № 5, стр. 54
- Рефераты № 6, стр. 56
- Перечень материалов, опубликованных в журнале «Всё о мясе» в 2007 г № 6, стр. 51