

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 ВНИИМПа № 4, стр. 50
на производство продуктов из свинины
- 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 приготавливаемых 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