

**Россия сосредотачивается на продовольственной безопасности**

Редакционная статья

Впервые в своей истории страна получила документ, которым власть намерена руководствоваться в государственной экономической политике (по самому широкому кругу вопросов). Успешное достижение целей Доктрины позволит предотвращать экономические, социальные и политические угрозы, как реальные, так и гипотетические, обусловленные продовольственными факторами.

**Инновационные технологии консервированных продуктов питания в полимерной потребительской таре**

В.Б. Крылова, Т.В. Густова

Телефон: (495) 676–78–11

Применение современной потребительской тары из многослойных полимерных материалов с высокими барьерными свойствами позволило значительно снизить тепловые нагрузки на продукт при стерилизации, что способствует сохранности витаминов, незаменимых аминокислот и жирных кислот — в среднем на 95 %, при высоких органолептических характеристиках продукции, а также экономии энергоресурсов. На основе полученных данных разработана широкая линейка продукции в новой полимерной потребительской таре с гарантированным сроком годности от 1 года до 3 лет.

**Ключевые слова:** инновационные технологии, консервы, стерилизация, новая потребительская тара, качество, сроки годности.

**Формирование вкусоароматических характеристик ферментированных колбас**

В.Ю. Лызова, А.Н. Старчевой, Г.Ф. Насырова,

Л.У. Войцеховская

Телефон: (044) 517–12–01

Исследовано влияние композиционной добавки «Компакт-БП» на формирование вкусоароматических характеристик ферментированных колбас. Показано, что использование композиционной добавки, содержащей функционально-технологические компоненты и культуры молочнокислых бактерий и микрококка, способствует увеличению количества свободных аминокислот и летучих жирных кислот, сокращению процесса сушки вследствие быстрого размножения молочнокислых бактерий, накопления молочной кислоты и снижения pH.

**Ключевые слова:** ферментированные колбасы, композиционная добавка, свободные аминокислоты, летучие жирные кислоты, вкус, аромат.

**Влияние пропионовокислых бактерий на физико-химические процессы при посоле мяса**

И.С. Хамагаева, И.А. Ханхалаева, И.В. Хамаганова,

А.Ф. Батуева

Телефон: (3012) 41–31–65

В статье приведены результаты исследования влияния пропионовокислых бактерий на физико-химические процессы, протекающие при посоле мяса. Установлено, что за счет целенаправленного использования как эндогенных, так и экзогенных ферментов, продуцируемых пропионовокислыми бактериями, можно обеспечить направленное регулирование и интенсификацию процессов созревания и посола мяса.

**Ключевые слова:** пропионовокислые бактерии, посол, устойчивость, функционально-технологические свойства мяса, расход нитрита натрия.

**«И мощности по убою модернизируем, и животноводческие комплексы строить будем»**

А.Н. Захаров

Телефон: (495) 676–72–91

Интервью председателя совета директоров ООО УК «МаВР» В.М. Ромашова. Концепция развития сибирского продовольственного холдинга, выгоды интеграции и стратегия успешной компании.

**«Необходим единый государственный центр по выходу из кризиса»**

М.В. Ерхов

Отклик на статью «Российский рынок оборудования мясной промышленности между экономизмом и национальными интересами», № 5, 2009 г. Автор считает, что промышленная политика государства должна отвечать интересам отечественных производителей оборудования. Только государство сегодня способно сконцентрировать все необходимые для возрождения отрасли интеллектуальные, финансовые и организационные ресурсы.

**«Кампомос» увеличил содержание мяса в продуктах и впервые в России заявил об этом на упаковке**

Наталья Колобова

Телефон: (812) 33–66–888

На российском рынке отсутствует практика маркировки мясорезных продуктов с указанием процентного содержания мясных ингредиентов. Компания «Кампомос» пока единственная, кто сделал своим конкурентным преимуществом достоверную информацию на упаковке о количестве мясных ингредиентов в продукте.

**Картина будущего на рынке свинины: в центре композиции — упаковка**

Т.Н. Доброхотова

Телефон: (495) 795–01–01

О некоторых инновационных способах упаковки и материалах в свете актуальных тенденций мирового рынка свинины. Меняется демографическая ситуация, привычки потребителей, кулинарные предпочтения. Технология готова дать адекватный ответ вызовам глобального рынка.

**Результаты адаптации математической модели оптимизации рецептур консервированных готовых блюд**

Л.Б. Сметанина, А.Ш. Тактаров, Г.П. Горошко

Телефон: (495) 676–64–11

В работе решалась задача создания качественного продукта для здорового питания, обеспечивающего экономию наиболее дорогих ингредиентов. В результате математического моделирования разработаны виртуальные модели рецептур консервированных готовых блюд.

**Ключевые слова:** математическое моделирование, оптимизация рецептур, консервированные блюда, суммарная стоимость сырья, здоровое питание.

**Пластиковые оболочки GSN и GSD — новое решение для полукопченых и варено-копченых колбас**

Д.Г. Шегердюков, В.Ю. Смурыгин

Новые пластиковые оболочки отличаются хорошей паро- и дымопроницаемостью, а также высокой технологичностью. Степень их проницаемости позволяет использовать как влажное, так и сухое копчение, однако наилучший эффект дает комбинация влажного и сухого копчения.

**Морфологический состав туш овец эдильбаевской породы**

Д.В. Никитченко, В.Е. Никитченко, Р.Д. Ибрагимов,

Т.А. Магоматов

Телефон: (495) 677–05–15

Авторы изучили морфологический состав туш баранов эдильбаевской породы в 4-; 6-; 9- и 12-месячном возрасте. Установили, что в 4-месячном возрасте баранов масса туш достигает 9,32 кг, относительная масса мышц составляет, 65,40 %, жира — 14,08 и костей — 17,57 %; в 12-месячном возрасте — туш — 33,09 кг, мышц — 57,27 %, жира — 25,28 % и костей — 14,65 %, масса курдюка — 1,80 и 7,86 кг соответственно.

**Ключевые слова:** туша, мышцы, жир, кости, курдюк, живая и относительная масса.

**Влияние скрещивания на мясную продуктивность быков и качественные показатели их мяса**

Д.А. Ранделин

Телефон сотовый: (905) 393–61–52

Поголовье специализированного мясного скотоводства Российской Федерации составляет не более 4 % от общего числа КРС. Поэтому для получения качественного мяса необходимо промышленное скрещивание коров молочных и комбинированных пород с быками специализированных мясных пород. Автор описывает результаты таких опытов и делает выводы.

**Ключевые слова:** абердин-ангусская, черно-пестрая, помесные бычки, мясная продуктивность, химический состав, аминокислотный состав.

**Оценка опасных факторов при внедрении системы управления безопасностью пищевой продукции, основанной на принципах HACCP**

И.М. Чернуха, О.А. Кузнецова

Телефон: (495) 676–91–26

Авторами были проведены исследования, направленные на разработку и адаптацию методики оценки опасных факторов для предприятий мясной промышленности. Предложенные методики позволяют комплексно оценить существующую на предприятии практику контроля и предупреждения выпуска продукции, не соответствующей нормам безопасности и качества.

**Ключевые слова:** опасные факторы, HACCP, технический регламент, коэффициент значимости, ГОСТ Р 51705.1-01, критические контрольные точки.

**Лучшие инновации — национальный стандарт на колбасные изделия вареные для детей**

А.В. Устинова, Н.Е. Солдатова, Н.В. Тимошенко

Телефон: (495) 676–75–41

Национальный стандарт на вареные колбасные изделия (колбасы, колбаски, сосиски, сардельки) устанавливает регламентированные требования к сырью, ингредиентам, качеству продукции, приемке, методам испытания, маркировке, упаковке, транспортированию и хранению, которые обеспечат выпуск готовой продукции гарантированной безопасности, высокого качества, соответствующей специфике питания детей старше 3-х лет. Ассортимент включает изделия предназначенные для рационального питания, а также для снижения риска и профилактики заболеваний диабетом и железодефицитных состояний. Инвестиционная привлекательность производства обеспечивается за счет расширения сырьевых ресурсов, снижении себестоимости и защите законных прав наших маленьких потребителей.

**Ключевые слова:** национальный стандарт, изделия колбасные вареные, детское питание.

**Базовые потребности человека и базовые принципы экономики на «Продэкспо 2010»**

А.А. Кубышко

Телефон сотовый: (918) 557–29–62

В Москве прошла одна из крупнейших продовольственных выставок Европы. Она показала огромный потенциал аграрно-промышленного комплекса, как основы устойчивого развития экономики в условиях мирового кризиса. Несмотря на некоторое сокращение потребления продуктов питания в прошлом году, интерес промышленного и торгового бизнеса к выставке сохранился на уровне предыдущей выставки 2009 года.

**Первый Российско-Японский конгресс по сельскому хозяйству**

М.И. Савельева

Телефон: (495) 676–93–51

Первое в своем роде Мероприятие было посвящено вопросам государственного регулирования и поддержки сельского хозяйства, а также актуальным направлениям сотрудничества между РФ и Японией в обеспечении продовольствием, развитии продовольственного рынка и его инвестиционной привлекательности.

**Биологическое разнообразие — наследие, которое нельзя потерять**

О.В. Лисова

Телефон сотовый: (918) 557–29–62

Сохранить биологическое разнообразие — задача, которую необходимо решить в интересах не только дикой природы, но и сельского хозяйства. Без него невозможна успешная деятельность селекционеров и сохранение многих кулинарных традиций, как части культурного наследия.