Юбилей ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова
Редакционная статья

Этот номер почти полностью посвящен главной теме — юбилею института. Круглая дата — это всегда повод к размышлению о прожитом и настоящем, к воспоминаниям и оценкам сделанному.

ВНИИМП имени В.М. Горбатова: 80 лет в авангарде науки о мясе
А.Б. Лисицын

Об истории Института мясной промышленности, основных достижениях и этапах развития. Показана его системообразующая роль в условиях индустриального уклада, который складывался и развивался все эти годы в производстве мясных продуктов, научная и экономическая значимость деятельности в разное время.

«Наши исследования должны идти на несколько шагов впереди»
А.А. Кубышко

Интервью заместителя директора ВНИИ мясной промышленности по научной работе И.М. Чернухи о фундаментальных исследованиях и отраслевой специфике науки, ее целях, задачах и проблемах в современных условиях и в перспективе.

Прикладная наука во ВНИИМПе: самые перспективные проекты финансируем сами
А.А. Кубышко

Интервью заместителя директора ВНИИ мясной промышленности по научной работе А.А. Семеновой о прикладных исследованиях во ВНИИМПе, об инновациях, задачах и проблемах прикладной науки в условиях современного развития и путях обеспечения конверсии знаний в передовые технологии и новые продукты.

ВНИИМП жизненно заинтересован в инновационном развитии отрасли
М.Х. Искаков

Каковы внешние и внутренние функции маркетинга в отраслевом научно-исследовательском институте и какие задачи сегодня стоят перед маркетологами ВНИИМПа? Интервью заместителя директора ВНИИ мясной промышленности по экономическим связям и маркетингу А.Н. Захарова.

Технологии как самое широкое поле деятельности
В.В. Насонова, Л.А. Веретов

Лаборатория технологии колбас, полуфабрикатов и упаковки является одним из ведущих подразделений ВНИИМПа. На сегодняшний день основная задача лаборатории — разработка и внедрение в мясоперерабатывающую промышленность инновационных технологий, развивающих и совершенствующих производство. В статье представлены основные направления работ и задачи лаборатории, люди, внесшие вклад в развитие науки о мясе.

«Первичка» для мясной промышленности и не только
И.В. Сусь, Л.А. Люблинская, М.И. Бабурина

О том, что представляет собой лаборатория технологии предубойной подготовки, первичной переработки и оценки качества сырья, какие научные труды и технологические разработки были созданы в ней за годы существования и какие задачи стоят сегодня перед коллективом лаборатории.

Лаборатория технологии консервного производства — в ногу со временем
В.Б. Крылова, Т.В. Густова

О том, как развивались исследования и в лаборатории консервного производства и какие задачи решали ее сотрудники в разные годы. Эти задачи не всегда решались только в лаборатории: вместе с полярниками ученые исследовали склады продовольствия, которые оставили участники экспедиций начала XX века в высоких широтах.

Лаборатория продуктов детского питания: большие задачи для блага маленьких граждан
А.С. Дыдыкин

Одним из условий здоровья будущих поколений является обеспеченность детей безопасными и потребительски доступными продуктами питания, которая возможна лишь на прочном фундаменте научных знаний. В лаборатории детского питания за период с 2000 по 2010 год разработали более 185 наименований специализированных мясных продуктов, в том числе обогащенных полноценным белком, витаминами, минералами и пищевыми волокнами.

От «А» и далее в гистологии мясных продуктов
С.И. Хвыля

В 1974 году с целью реализации данного направления во Всероссийском научно-исследовательском институте мясной промышленности была создана лаборатория «Микроструктура мяса». В статье рассказывается об истории лаборатории, представлены направления исследований и научные достижения.

Лаборатория гигиены производства и микробиологии: к чистоте – с глубоким научным подходом
М.Ю. Минаев

В статье рассказывается об истории лаборатории, задачах, которые решали ученые лаборатории в разное время, об основных направлениях деятельности, таких, как безопасность мяса для потребителя и его хранимоспособность, гигиена производства и т.д.

Испытательно-экспертный центр: профессионализм, оснащенный по высшему разряду
Ю.К. Юшина

Что такое Испытательный центр ВНИИМПа и каковы его функции? Вот уже более 15 лет Испытательный центр использует самые современные методы исследований для качественных и количественных анализов мясопродуктов. Здесь проводят исследования в научных целях и в целях безопасности продуктов питания.

Техническое регулирование отрасли начинается здесь
О.А. Кузнецова

История отдела стандартизации, сертификации и систем управления качеством началась в 1959 году. С тех пор практически вся нормативная база отрасли создавалась при участии отдела. Важную институциональную роль играет отдел и в практике технического регулирования в настоящее время.

Опыт и проблемы экономики мясной промышленности
Н.Ф. Небурчилова

История лаборатории экономических проблем мясной промышленности, современные направления исследований, разработки, сотрудничество с предприятиями отрасли.

В начале 90-х образовательную структуру воссоздали заново
Р.А. Хромова

Не имея профессиональных навыков в сфере образования, но имея глубокие знания проблем отрасли, развития мировой науки, вновь созданный Учебный центр быстро прошел период «знакомства» с отраслью и наладил с предприятиями системный, эффективный взаимовыгодный контакт.

Образ будущего отраслевой науки формируется на стыке дисциплин и в международной кооперации
Н.А. Горбунова

Одной из основных задач отдела «Организация и координация научно-исследовательских работ и международное научно-техническое сотрудничество» можно назвать формирование долгосрочных и краткосрочных планов фундаментальных и приоритетно-прикладных исследований и координацию выполнения научно-исследовательских программ.

Проблема сальмонеллеза при производстве мясной продукции и пути ее решения
Ю.Г. Костенко, Д.С. Батаева, М.А. Краснова, М.В. Храмов Телефон: (495) 676–70–71

Рассмотрены вопросы проблемы пищевого сальмонеллеза. Приведены современные данные о выявлении сальмонелл в мясе, других продуктах убоя животных и птицы, сведения о поражении людей. Изложены предложения по решению проблемы пищевого сальмонеллеза.

Ключевые слова: сальмонеллы, частота поражения, источники возбудителя, методология уничтожения сальмонелл, бактериофаг, ускоренный контроль продукции.

Нарезку в новой упаковке легко открыть и закрыть
Дарья Морчевская

Компания «Атриа Россия» начала продажи продукции в нарезке под брендом «Кампо-Мос» в многократно закрывающейся упаковке (МЗУ), которая ранее успешно зарекомендовала себя на рынке Санкт-Петербурга.

Особенности применения маринадов
Ю.А. Матвеев

Выбор маринада для изготовления полуфабрикатов оказывает существенное влияние, как на качество, так и на себестоимость данных продуктов. Нюансы применения тех или иных видов маринадов приведены в данной статье.

Убой и переработка: от теории к практике
М.И. Зимин

О лучших технических решениях для мясохладобоен. Оглушения и убоя, внутренняя логистика.

Газ пищевого качества — очевидный выбор для лучшей практики
Наталия Ставцева

Практически все мясокомбинаты используют газовые смеси на основе азота и углекислого газа. А какие газы мы используем для этой технологии. Что такое «пищевой газ»? Опасные примеси, находящиеся в газе, вступают в реакцию с продуктом и такой продукт становится опасным для здоровья человека.

Весомые доводы в пользу новых технологий
Т.Н. Доброхотова

Компания Силд Эйр представляет новые упаковочные материалы и автоматизированные системы управления для упаковки продуктов питания. На ежегодном конкурсе упаковки «Дюпон» три образца продукции заняли призовые места.

Совет молодых ученых – сообщество нового поколения
И.М. Чернуха, А.С. Дыдыкин

Год назад во Всероссийском научно-исследовательском институте мясной промышленности им. В.М. Горбатова был создан совет молодых ученых – общество, основанное на добровольном членстве и сотрудничестве. Совет представляет интересы молодых специалистов, научных сотрудников и аспирантов института, которые участвуют в научно-исследовательской работе.

Сверхполезный субпродукт
О.В. Лисова

Использование печени в кулинарии, особенности приготовления и традиции разных народов. Кулинарные рецепты.