Пищевые добавки для мясной промышленности
Редакционная статья, посвященная главной теме номера.

Счастье жить во времена больших свершений
13 мая исполняется 80 лет Евгению Георгиевичу Шумкову, талантливому ученому и организатору, человеку, который внес большой вклад в развитие аграрной науки и пищевой промышленности. Поздравление Юбиляру.

Применение нанотехнологий при производстве мясных продуктов
А.А. Семенова, В.В. Насонова, М.И. Гундырева Телефон: (495) 676–61–61
Наука предлагает отрасли абсолютно новые технологии по моделированию и манипулированию ранее известными веществами, что приводит к появлению качественно новых свойств и возможностей исходного материала. Технология основана на мицеллировании основного активного вещества с помощью эмульгатора.
Ключевые слова: окисление жиров, антиоксидант мицеллирование, цветовые характеристики, активность воды.

Перспективы использования трансглютаминазы для производства мясных продуктов
А.А. Семенова, Е.К. Туниева, С.А. Горбатов Телефон: (495) 676–65–51
В статье рассмотрены особенности влияния трансглютаминазы на функциональные свойства белковых препаратов в присутствии поваренной соли, а также перспективные направления использования фермента для производства широкого спектра мясных продуктов.
Ключевые слова: фермент, трансглютаминаза, растительные белки, поваренная соль.

Микроструктурные особенности растительных белковых продуктов для мясной промышленности
С.И. Хвыля, В.А. Пчелкина Телефон: (495) 676–92–31
Для получения высококачественных и биологически полноценных продуктов питания в условиях дефицита качественного мясного сырья производители прибегают к оптимальному комбинированию, как мясных, так и немясных (прежде всего растительных) белоксодержащих пищевых компонентов. В статье приведены результаты исследований различных видов растительного белка, описаны методы количественного анализа растительных белков в мясопродуктах.
Ключевые слова: растительный белок, соевые бобы, функциональные добавки, пшеничный текстурат, гороховая мука, количественная оценка.

Перспективы применения трегалозы для производства мясных продуктов
В.В. Насонова, Е.К. Туниева, Ф.В. Холодов Телефон: (495) 676–61–61
В статье рассмотрены два перспективных направления использования трегалозы для производства мясных продуктов: в качестве криопротектора, способного нивелировать негативные последствия процессов замораживания и холодильного хранения и стабилизатора для вареных колбасных изделий.
Ключевые слова: трегалоза, криопротектор, активность воды, пищевые фосфаты, вареные колбасные изделия.

Кальцийсодержащие функционально-технологические добавки для вареных колбас, предназначенных для беременных женщин
М.А. Асланова, А.В.Устинова, И.А. Говор Телефон: (495) 676–75–41
При производстве варёных колбасных изделий для беременных и кормящих женщин возникает необходимость использовать добавки, аналогичных фосфатам по их функциональному воздействию на мясную систему. Полученные результаты позволили заключить, что включение солей кальция в модельные образцы фаршей способствовало повышению содержания кальция в готовых образцах продуктов и достижению требуемого соотношения Ca : P, равное 1÷1,5.
Ключевые слова: иммунологическая атака, фосфаты, соли кальция, электроактивированная вода, мясной фарш.

Российский рынок говядины в контексте мировых тенденций
А. Плугов Телефон: (495) 730–85–30
Автор анализирует современное состояние мирового рынка говядины и его тенденции. Экспортные цены на говядину на мировом рынке будут расти. Первопричиной является сокращение ресурсов при увеличении спроса.
Ключевые слова: говядина, живой скот, издержки, фьючерсные цены, корма.

Всеобъемлющие IT-решения – уже не фантастика
М.И. Савельева Телефон: (495) 676–93–51
Рассказ о новых информационных технологиях от ЦСБ, способных охватить все стадии производства. Внедрено на заводе «Приосколье», позволяет контролировать производственные и складские процессы и управлять ими в режиме онлайн.
Ключевые слова: прослеживаемость, логистика, безопасность, учет, интеграция, трудозатраты.

Влияние лактулозосодержащих биологически активных добавок на формирование мясной продуктивности бычков и качественные показатели говядины
М.Е. Спивак, Д.А. Ранделин, М.О. Жесткова Телефон: (8442) 32–12–06
В статье приведены результаты экспериментальных исследований по изучению влияния новых лактулозусодержащих биологически активных добавок на продуктивность бычков и качественные показатели мяса. Установлены более высокая интенсивность прироста, лучшие убойные качества, химический и биохимический составы и технологические свойства мяса у молодняка, потреблявшего БАДы.
Ключевые слова: бычки, биологически активные добавки, мясная продуктивность, химический и биохимический составы, технологические свойства, конверсия.

Методическая помощь в интересах прогресса
С.В. Осипова Телефон: (495) 676–69–71
Кадровый резерв готовит систему послевузовского образования.
Приглашение в аспирантуру ВНИИМП.

Активная упаковка
Ю.В. Штина Телефон: (495) 620–36–27
Кислород, который остается в их упаковке мясных изделий, способствует их быстрой порче, возбуждая окислительные процессы и поддерживая жизнедеятельность плесени, аэробных бактерий, насекомых. Одним из самых современных методов борьбы с этой проблемой является использование адсорбента, который поглощает кислород, оставшийся после герметизации упаковки. Реклама.

Паштеты: особенности сырья, ингредиентов и технологического процесса
С.Ю. Прохоренко, О.В. Кузнецова Телефон: (495) 786–85–65
Технологические подходы для выработки паштетов существенно отличаются от тех, которые используются при производстве вареных и полукопченых колбас. Практические советы по производству паштетов от специалистов компании ПТИ.

Компания «Влади»: первоосновы рыночного успеха
А.А. Кубышко Телефон: (918) 557–29–62
Рекламный материал о стратегии завоевания рынка успешной компанией. В основе стратегии лежит управление качеством и технически совершенная производственная база.

Десятый юбилейный форум «Мясная индустрия 2011»
А.А. Кубышко Телефон: (918) 557–29–62
На ВВЦ 15-18 марта прошел десятый международный форум «Мясная индустрия 2011», как всегда – параллельно с форумом «Молочная индустрия». Отчет о выставке и деловой программе форума.

Конкурсная программа форума: стабильность – признак мастерства, развитие – залог успеха
А.А. Семенова, Л.А. Веретов, Е.В. Милеенкова Телефон: (495) 676–73–61
В рамках форума «Мясная индустрия 2011» Всероссийским НИИ мясной промышленности имени В.М. Горбатова были проведены уже ставшие традиционными конкурсы качества мясопродуктов и пищевых добавок, представленных предприятиями мясной отрасли на экспертизу жюри дегустационной комиссии.
Ключевые слова: прослеживаемость, логистика, безопасность, учет, интеграция, трудозатраты.

Семинары «Агро-3»: учимся вместе
Р.П. Кононенко
Представление семинаров, проводимых Компанией «Агро-3». Тематика таких семинаров разнообразна и включает наиболее актуальные аспекты производства различных видов мясной продукции.

Переработчики мяса решили сообща отстаивать собственные интересы и защищать доброе имя отечественного продукта
А.А. Кубышко Телефон: (918) 557–29–62
Состоялся первый съезд некоммерческого партнерства Национальный союз мясопереработчиков (НСМ). В съезде приняли участие представители компаний-учредителей новой общественной организации. В качестве наблюдателей присутствовали около тридцати руководителей и владельцев предприятий мясной отрасли, проявивших принципиальную заинтересованность в работе НСМ.

Деликатес с глубоким подтекстом
О.В. Лисова
Баранина не относиться к редким видам мяса, однако нравится не всем. Но если к этому мясу подойти с пониманием и узнать особенности его приготовления – оно превратится в блюдо, способное украсить самый изысканный праздничный стол.