

Перечень материалов, опубликованных в журнале «Всё о мясе» в 2013 году

ОТ РЕДАКЦИИ

Мясная промышленность России и ВТО	№1, стр. 1
Технический регламент и межгосударственная стандартизация	№2, стр. 1
Итоги выставки ИФФА 2013.....	№3, стр. 1
Перспективы свиноводства: экономика и технологии. . .	№4, стр. 1
Качество как основа бренда.....	№5, стр. 1
Мясная отрасль: события 2013 года.....	№6, стр. 1

ГЛАВНАЯ ТЕМА

А. Б. Лисицын, А. Н. Захаров, А. А. Кубышко Мясная промышленность и ВТО: перспективы выживания «разменной карты».....	№1, стр. 4
А. А. Семенова, П. П. Веселова, Т. М. Воротынцева Проблемы идентификации отдельных товаров животного происхождения в таможенных целях	№1, стр. 9
В. В. Насонова, Е. В. Милеенкова Мясные продукты с «изюминкой» или новые идеи для маркетинга	№1, стр. 13
А. А. Семенова, О. А. Кузнецова К вопросу принятия Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».....	№2, стр. 4
И. В. Сусь, О. А. Кузнецова, Т. М. Миттельштейн Межгосударственные стандарты мясного сырья - необходимые условия экономической интеграции.....	№2, стр. 8
О. А. Кузнецова Формирование плана межгосударственной стандартизации на 2014 год.....	№2, стр. 11
О. А. Кузнецова ИФФА 2013 — выставка технического прогресса и современных тенденций.....	№3, стр. 4
Е. К. Туниева Ингредиенты и упаковка на выставке ИФФА 2013: удобное потребление натуральных продуктов.....	№3, стр. 6
Д. А. Максимов, А. Н. Захаров Тенденции развития мясоперерабатывающего оборудования.....	№3, стр. 10
Ю. И. Ковалев Российское свиноводство: программа выживания в условиях ВТО	№4, стр. 4
А. В. Устинова, Е. А. Москаленко, Н. Н. Забашта, С. В. Патиева, Н. В. Тимошенко Перспективные технологии откорма свиней для получения экологически безопасной и функциональной свинины.....	№4, стр. 11
И. М. Чернуха, Л. А. Люблинская, Л. В. Федулова, А. Н. Макаренко, Е. А. Тимохина	

Изучение природы действующего вещества препарата «Колимаг».....	№4, стр. 14
И. В. Сусь, Т. М. Миттельштейн, И. В. Козырев Высококачественная говядина - новый продукт на российском рынке.....	№5, стр. 4
Т. Г. Кузнецова, И. Г. Анисимова, А. А. Лазарев Влияние породных особенностей крупного рогатого скота на запах мясного сырья.....	№5, стр. 7
А. А. Семенова, В. В. Насонова, И. Г. Анисимова, А. И. Рогатин Как сделать «Брауншвейгскую» марочным продуктом?.....	№5, стр. 12
А. А. Семенова, А. Н. Захаров, С. А. Горбатов, Ф. В. Холодов Что везут из-за границы? или колбаса заморская «Этторе» с трюфелем.....	№5, стр. 18
О. А. Кузнецова Новые требования к мясной промышленности станут нормой 1 мая 2014 года.....	№6, стр. 4
А. А. Кубышко «Агропродмаш 2013»: рынок инвестиционных товаров не верит в кризис.....	№6, стр. 7
А. А. Кубышко ВТО. Что принесла новая экономическая реальность мясной отрасли?.....	№6, стр. 11
С. А. Горбатов, В. В. Насонова, Ф. В. Холодов Конкурсная программа «Агропродмаш»: новый формат и новый масштаб действия	№6, стр. 14
Н. А. Горбунова, Е. К. Туниева Мировая наука о мясе: достижения и актуальные задачи.....	№6, стр. 19
С. А. Горбатов, Ф. В. Холодов ИФФА 2013 проложила курс инноваций на 3года.....	№6, стр. 25

ТЕХНОЛОГИИ

Д. Ф. Маджитов, Е. А. Степаненко «БиоБонд» – технологический «спецагент» от компании «Флора Ингредиенты».....	№1, стр. 16
А. А. Семенова, Т. Г. Кузнецова, В. В. Насонова, П. М. Голованова, А. Ш. Тактаров Исследование показателей качества сарделек и шпикачек, упакованных в модифицированной газовой среде.....	№2, стр. 14
М. И. Бабурина, А. Н. Иванкин, Н. Л. Вострикова, А. В. Куликовский, К. Г. Таранова Экстрактивные вещества сухих бульонов из вторичного животного сырья.....	№2, стр. 18
М. Ю. Нагорный, Д. М. Мяленко, О. Б. Федотова Исследование антимикробной активности упаковки при	

моделировании условий вакуумного
упаковывания.....№3, стр. 14

О. К. Дерезицкая, В. Н. Щипцов, А. В. Устинова, Н. Е. Солдатова
Инновационные технологии готовых к употреблению
рубленых мясных изделий для здорового питания
учащихся№3, стр. 17

Г. А. Богатов
Новые разработки от ПТИ. Рационально и вкусно: два
новых ТУ с использованием субпродуктов.....№3, стр. 21

А. Ю. Соколов, Е. И. Титов, С. К. Апраксина, Л. Ф. Митасева
Изменения коллоидно-химических свойств фибриллярного
белкового сырья при его модификации.....№4, стр. 18

А. Б. Лисицын, И. М. Чернуха, Л. С. Большакова, Е. В. Литвинова
Мясные рубленые изделия, обогащенные пищевой
добавкой «Биойод», для профилактики йоддефицитных
состояний.....№5, стр. 24

Л. Н. Меньшикова
Развитие пряно-ароматического направления. Новая линия
специй «Оптиспайс».....№5, стр. 28

Б. А. Баженова, Г. Н. Амагзаева, М. В. Баглаева, М. Б. Данилов
Исследование активности тканевых протеиназ в процессе
автолиза мяса яка.....№6, стр. 28

А. Б. Лисицын, В. И. Ивашов, А. Н. Захаров, Б. Р. Каповский, О. Е. Кожевникова
Интеллектуальная система управления качеством мясных
фаршей№6, стр. 32

М. А. Дибирасулаев, Г. А. Белозеров, С. Г. Рыжова, Л. М. Алигаджиева, Б. А. Макаров
Интегрированная модель тепломассопереноса и кинетики
роста микроорганизмов для охлаждения копчено-вареных
изделий из свинины.....№6, стр. 38

А. Куракин, Т. Гребенщикова
Готовые блюда от ГК ПТИ по технологии Sous
Vide.....№6, стр. 42

НАУЧНАЯ ЖИЗНЬ

И. М. Чернуха, Н. А. Горбунова
Лечебно-профилактические свойства низкомолекулярных
пептидов животного происхождения.....№1, стр. 36

А. Н. Захаров, А. А. Кубышко
Обзор диссертационных работ, защищенных в ГНУ
ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии в
2011-2012 годах.....№1, стр. 40

Н. А. Горбунова
Влияние холодильной обработки на качество и
безопасность мяса.....№3, стр. 44

А. Н. Захаров, А. А. Кубышко
Обзор диссертационных работ, защищенных во ВНИИ
мясной промышленности имени В.М. Горбатова в 2013
году.....№3, стр. 47

Н. А. Горбунова
Альтернативные технологии: омический нагрев мясных
продуктов.....№5, стр. 52

Н. Л. Вострикова
Наши компетенции: качество и безопасность
продукции.....№5, стр. 54

ИССЛЕДОВАНИЯ

М. А. Ковалева, А. В. Иванов, Л. И. Ковалев, С. С. Шишкин, А. Б. Лисицын, И. М. Чернуха, Н. Л. Вострикова
Протеомное исследование количества мышечной ткани
в образцах вареных колбас.....№1, стр. 18

А. Ю. Соколов
Гидротермическая стабильность фибриллярных белков при
переработке в пищевые продукты.....№1, стр. 22

И. М. Чернуха, О. А. Шалимова, В. И. Крюков, Н. Г. Друшляк, М. В. Радченко
Полиморфизм ДНК - маркеров, ассоциированных с
качеством мяса у свиней трехпородного скрещива-
ния.....№2, стр. 30

Н. Л. Вострикова, А. Б. Лисицын, И. М. Чернуха, А. Н. Иванкин
Изучение полноценности белков в разных типах мышц
говядины.....№2, стр. 34

С. В. Брюхова, М. Б. Данилов, Н. В. Колесникова, Б. А. Баженова
Влияние белково-жировой полисахаридсодержащей
композиции на химический состав и качественные показа-
тели вареной колбасы.....№2, стр. 40

Л. И. Ковалев, С. С. Шишкин, М. А. Ковалева, А. В. Иванов, Н. Л. Вострикова, И. М. Чернуха
Протеомное изучение белков в образцах свинины и
выработанных из нее мясных продуктах.....№3, стр. 32

В. А. Самылина
«Протоцель» - новый перспективный препарат пищевых
волокон.....№3, стр. 36

Л. В. Антипова, Л. П. Бессонова, М. Е. Успенская, С. А. Сторублевцев
Разработка способов получения стабильных
эмульсий.....№3, стр. 39

О. В. Зинина, И. В. Тарасова, М. Б. Ребезов
Влияние биотехнологической обработки на микроструктуру
коллагенсодержащего сырья.....№3, стр. 41

И. А. Рогов, А. Б. Лисицын, К. Г. Таранова, И. М. Волкова
Мясо in vitro как перспективный источник полноценного
белка.....№4, стр. 22

А. Н. Захаров, Е. Б. Сусь
Оценка термического состояния мяса по
электропроводности.....№4, стр. 26

И. М. Чернуха, Л. А. Люблинская, Л. В. Федулова, Е. Р. Василевская, А. Н. Макаренко
Исследование терапевтических свойств препарата
«Колимак» на лабораторных животных№5, стр. 40

А. Н. Иванкин, Н. Л. Вострикова
Цис-, транс-изомеризация жирных кислот.....№5, стр. 43

А. Б. Лисицын, И. М. Чернуха, Л. В. Федулова, Е. А. Котенкова, С. С. Шишкин
Ткани сердца и аорты крупного рогатого скота и свиней как
функциональный мясной ингредиент с заданным белково-
пептидным профилем.....№5, стр. 48

ТЕХНИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ

В. Велюханов, А. Давтян
Энергосбережение в системах хладоснабжения
предприятий мясной промышленности.....№1, стр. 26

Павел Акулов

- Современные технологии очистки сточных вод мясоперерабатывающих предприятий.....№1, стр. 30
- МЕТАЛКИМИЯ на IFFA2013 - инновации в методах переработки мяса**.....№2, стр. 42
- А. Б. Лисицын, В. И. Ивашов, А. Н. Захаров, Б. Р. Каповский, Д. А. Максимов**
Измельчение замороженного блочного мяса методом фрезерования.....№4, стр. 42

НОРМАТИВНАЯ БАЗА

- Б. Е. Гутник, Л. А. Веретов, В. В. Насонова**
О новых стандартах на мясные продукты.....№3, стр. 24
- Д. В. Никитченко, В. Е. Никитченко, Х. С. Имомназарова, И. В. Сусь**
Товарная оценка молодняка овец мясошерстных пород.....№5, стр. 34
- О. А. Кузнецова**
ХАССП-Мясо: универсальные принципы находят новое применение.....№5, стр. 38
- А. Б. Лисицын, И. М. Чернуха, Л. В. Федулова, Е. А. Котенкова, С. С. Шишкин**
Ткани сердца и аорты крупного рогатого скота и свиней как функциональный мясной ингредиент с заданным белково-пептидным профилем.....№5, стр. 48

ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ СОБСТВЕННОСТЬ

- А. Н. Захаров, М. В. Трифонов, М. Д. Асхабова, С. М. Оплачко**
Мясные продукты.....№1, стр. 32
- А. Н. Захаров, М. В. Трифонов, М. Д. Асхабова, С. М. Оплачко**
Патенты мясной отрасли за 2007 - 2010 годы.....№2, стр. 46

СОБЫТИЯ

- М. И. Савельева**
Крупнейшая выставка промышленного обновления.....№1, стр. 45
- А. А. Кубышко**
Как стать не объектом, а субъектом глобализации?.....№1, стр. 47
- М. В. Трифонов**
Лучшие поставщики мясной промышленности.....№1, стр. 50
- И. В. Козырев, Б. Е. Гутник**
Конкурс обвальщиков: профессия как искусство..№1, стр. 51
- К. Е. Быреева**
Технологические семинары - оптимальная площадка для обмена опытом и мнениями№2, стр. 51
- С. А. Горбатов**
Техническое регулирование и стандартизация в мясной промышленности в условиях ВТО.....№3, стр. 50
- М. И. Савельева**
«Куриный король» с широкими «властными» полномочиями.....№3, стр. 53
- М. И. Савельева**
Продовольственный рынок начинается с «Продэкспо».....№6, стр. 56

КОНЦЕПТУАЛЬНЫЙ РАЗГОВОР

- А. Прасолов**
Органичная связь науки и практики№4, стр. 48
- В будущее - с инновационным оборудованием «Интермик»!**№5, стр. 32
- А. Прасолов**
Стратегический альянс на рынке ингредиентов...№6, стр. 45

СЫРЬЕ

- А. Н. Иванкин**
Переработка животного сырья в пищевые и технические продукты.....№3, стр. 28

ПРОИЗВОДСТВО

- А. С. Дыдыкин, А. В. Устинова, Л. В. Федулова, Н. Л. Вострикова**
Перспективы применения йодсодержащих добавок в мясных продуктах детского питания.....№4, стр. 28

ЭКОНОМИКА

- О. Н. Кузнецова, Ж. Ж. Бельгибаева, Я. М. Узаков**
Экономические аспекты воспроизводства поголовья животных в Казахстане.....№4, стр. 34
- Н. Ф. Небурчилова, И. П. Вольтинская**
Региональные программы развития мясной отрасли АПК на период до 2020 года.....№4, стр. 36

РЕЗОНАНС

- Б. Е. Гутник, Л. А. Веретов**
В ответ на вредные суждения о «вредной колбасе».....№2, стр. 22
- А. А. Семенова, Н. Л. Вострикова, В. В. Насонова**
Вся правда о глутамате натрия в колбасе.....№2, стр. 26

СЕКРЕТЫ КУЛИНАРИИ

- Е. В. Милеенкова**
Деликатный деликатес.....№1, стр. 52
- Е. В. Милеенкова**
Мясной фарш - универсальный продукт для творчества.....№2, стр. 54
- Е. В. Милеенкова**
В воздухе запахло жареным.....№3, стр. 55
- И. К. Петрова, А. В. Андреева**
Мясо по-европейски: рецепты с выставки.....№5, стр. 55
- О. К. Деревицкая, М. А. Асланова**
Всем деткам по вкусной котлетке.....№6, стр. 57