

с. 4-8

К вопросу стандартизации и оценки качества шпика

Семенова А.А., Насонова В.В., Гундырева М.И., Спиридонов К.И.

To a question of standardization and an assessment of quality of the fatback

Semenova A.A., Nasonova V. V., Gundyreva M. I., Spiridonov K.I.

Качество шпика является одним из важнейших факторов, определяющих качество различного ассортимента мясной продукции. Массовая доля шпика в рецептурах вареных колбасных изделий составляет до 30%, в полукопченых, варено-копченых, сырокопченых колбасах – до 60%. Кроме этого, традиционно высокую популярность в России имеют различные продукты из шпика.

Quality of the fatback is one of the major factors defining quality of various range of meat production. The mass fraction of the fatback in compoundings of boiled sausages makes to 30%, in half-smoked, boiled and smoked, raw smoked sausages – to 60%. Besides, in Russia various products from the fatback have traditionally high popularity.

Ключевые слова: качество шпика, боковой шпик, ГОСТ Р 55485-2013, продукты из шпика, хребтовой шпик

Keywords: quality of the fatback, lateral fatback, GOST P 55485-2013, products from the fatback, spine fatback

с. 10-15

Окисление липидов: механизм, динамика, ингибирование (по материалам зарубежной литературы)

Лисицын А.Б., Туниева Е.К., Горбунова Н.А.

Oxidation of lipids: the mechanism, dynamics, inhibition (on materials of foreign literature)

Lisitsyn A.B., Tuniyeva E.K., Gorbunova N. A.

Представлен обзор зарубежной научно-технической литературы, рассматривающей механизмы окисления жиров и факторы, влияющие на динамику окислительных процессов в мясных продуктах, а также способы их ингибирования.

The review of the foreign scientific and technical literature considering the mechanisms of oxidation of fats and factors influencing dynamics of oxidizing processes in meat products, and also ways of their inhibition is submitted.

Ключевые слова: липиды, ингибирование, окисление липидов
Keywords: lipids, inhibition, oxidation of lipids

с. 16-19

Влияние вакуумной сушки на устойчивость мясной продукции к окислительной порчи

Семенова А.А., Иванкин А.Н., Насонова В.В., Гундырева М.И.

Influence of vacuum drying on stability of meat production to oxidizing damage

Semenova A.A., Ivankin A.N., Nasonova V. V., Gundyreva M. I.

Максимальное сохранение произведенной продукции является ключевой проблемой для любой отрасли пищевой промышленности, так как по различным аналитическим оценкам до 1/3 произведенного в мире продовольствия теряется в результате его порчи. Наряду с микробиологической порчей одной из важнейших причин этих потерь являются окислительные процессы.

The maximum preservation of the made production is a key problem for any branch of the food industry as by various analytical estimates to 1/3 made in the world of the food it is lost as a result of its damage. Along with microbiological damage of one of the most important reasons of these losses oxidizing processes are.

Ключевые слова: вакуумная сушка, окислительная порча

Keywords: vacuum drying, oxidizing damage

с. 20-24

Тенденции развития технологий и исследований мяса и мясных продуктов в Японии

Риочи Саката

Tendencies of development of technologies and researches of meat and meat products in Japan

Sakata Riochi

Описана история потребления мяса в Японии. Становление и развитие науки о мясе. В частности, интенсификация образования цвета мяса с использованием натуральных соединений, проблемы тендеризации, разработки автоматов

для разделки туш и отрубов. Особенностью развития науки в Японии – создание пищевых продуктов для людей зрелого и старшего возраста. Среди них мясопродукты с мягкой структурой для пожилых людей, диетические мясопродукты с низким содержанием соли и калорий для людей среднего возраста. Значительная доля исследований направлена на изучение мяса диких животных и разработку рецептур мясных продуктов (колбасы, сыровяленые мясные продукты, бекон и т.д.).

The history of consumption of meat in Japan is described. Formation and development of science about meat. In particular, an intensification of formation of color of meat with use of natural connections, problems of a tenderization, development of automatic machines for cutting of hulks and junctures. Feature of development of science in Japan – creation of foodstuff for people of mature and advanced age. Among them meat products with soft structure for elderly people, dietary meat products with the low content of salt and calories for people of middle age. The considerable share of researches is directed on studying of meat wild animals and development of compoundings of meat products (sausage, syrovyaleny meat products, bacon, etc.).

Ключевые слова: Япония, переработка мяса, мясные продукты, исследования

Keywords: Japan, processing of meat, meat products, researches

с. 26-30

Оценка поступления в организм кадмия, связанная с потреблением мяса и мясопродуктов в сербии

Саша Янкович, Весна Матекало-Сверак, Слободан Лилич, Драгика Николич, Срджан Стефанович, Марьяна Чурчич, Татьяна Радичевич

The receipt assessment in a cadmium organism connected with consumption of meat and meat products in Serbia

Sasha Jankovic, Spring Matekalo-Sverak, Slobodan Lilich, Dragika Nikolic, Srdjan Stefanovich, Maryana Churchich, Tatyana Radichevich

Кадмий является токсичным тяжёлым металлом и хорошо известным загрязнителем окружающей среды. Кадмий встречается в сельскохозяйственных землях как загрязнитель удобрений, а также в осадке сточных вод, и может поступать в пищевую цепь человека. Он является токсичным, тератогенным, мутагенным и канцерогенным для большинства организмов. Кадмий, накопленный в тканях и органах животных, может передаваться в пищевую цепь человека и может стать опасностью для здоровья населения. Кадмий является токсичным металлом и хорошо известным загрязнителем окружающей среды. Кадмий встречается в сельскохозяйственных землях как загрязнитель удобрений, а также в осадке сточных вод, и может поступать в пищевую цепь человека. Он является токсичным, тератогенным, мутагенным и канцерогенным для большинства организмов. Кадмий, накопленный в тканях и органах животных, может передаваться в пищевую цепь человека и может стать опасностью для здоровья населения.

and bodies of animals can be transferred to a food chain of the person and can become health hazard of the population.

Ключевые слова: кадмий, поступление в организм, мясо

Keywords: cadmium, receipt in an organism, meat

с. 31-35

Химическая модификация коллагенсодержащего сырья для применения его в производстве мясо-продуктов

Будаева А.Е., Баженова Б.А., Данилов А.М.

Chemical modification of collagen containing raw materials for use in production of meat products

Budaeva A.E., Bazhenova B.A., Danilov A.M.

Одним из путей эффективного развития мясоперерабатывающей промышленности является рациональная переработка вторичных белоксодержащих ресурсов. Наиболее перспективным источником таких ресурсов могут быть субпродукты, доля которых при первичной переработке скота и птицы составляет 9-21 %. Мякотные субпродукты используются на пищевые цели в большей степени, а группа слизистых субпродуктов – лишь наполовину. Основными причинами такой ситуации авторы считают особенность морфологического строения и специфичность органолептических свойств. Особую актуальность эта проблема приобретает в регионах с большой долей номадного животноводства, где отсутствуют условия сбора и переработки вторичных сырьевых ресурсов. В частности, при убое яков выход субпродуктов также высок, как и при убое крупного рогатого скота. Кроме выхода установлены химический состав и результаты изучения белкового компонента мякотных и слизистых субпродуктов яка. Показано, что высокое содержание коллагена в слизистых субпродуктах ведет к значительному снижению пищевых и технологических свойств сырья. На основе теоретических и экспериментальных исследований выбрали способ технологической обработки коллагенсодержащего сырья. Выявлено, что кислотная обработка рубца яка повышает функционально-технологический потенциал сырья. С целью улучшения органолептических свойств тендеризованного рубца яка установлены рациональные режимы его термической обработки. На основе результатов исследований разработана технология предварительной подготовки рубца яка для дальнейшего использования его в производстве полуфабрикатов. Представлены органолептическая характеристика, химический состав и условия хранения вареного рубца.

One of the effective ways of development of the meat industry is the rational processing of protein-containing secondary resources. The most promising source of such resources can be the by-products, which share in the primary processing of livestock and poultry is 9-21 %. Soft by-products are used for food purposes to a greater extent, in compare to the group of mucous offal which is used only by half. As the main reasons for this situation we consider the characteristic of morphological structure and specificity of organoleptic properties. Of particular relevance gets this problem in regions with a large share of nomad livestock, where there are no conditions of collection and recycling of secondary raw materials. In particular, by-products output of the yak slaughter is as high as of the slaughter of cattle. In addition to the output, we set the chemical composition and the results of the study of the protein component of soft and mucous by-products of yak meat. It is shown that the high content of collagen in the mucous offal leads to a significant reduction of the nutritional and technological properties of raw materials. On the basis of theoretical and experimental studies

we have chosen a method of technological processing of collagen containing raw material. It is revealed that acid treatment of the yak rumen increases functional-technological potential of raw materials. To improve the organoleptic properties of tenderizing yak rumen, rational modes of heat treatment were detected. Based on research, we developed a technology for preparation of yak rumen for further use in the production of semi-finished products. Organoleptic characteristics, chemical composition and storage conditions of boiled rumen are presented.

Ключевые слова: коллагенсодержащие субпродукты, модификация, кислотный гидролиз, прочностные характеристики

Keywords: collagen by-product, modification, acid hydrolysis, the strength characteristics

с. 36-39

Информационная система проектирования пищевых продуктов

Никитина М.А., Сусь Е.Б.

Information system of design of foodstuff

Nikitina M. A., Sus E.B.

В статье представлена компьютерная программа расчета нутриентной адекватности состава поликомпонентных мясных продуктов с базой данных, позволяющая производить расчет количественных и качественных показателей пищевого продукта. Показана структура реляционной базы данных «Справочник химического состава пищевых продуктов».

The computer program of calculation of nutriyentny adequacy of structure of multicomponent meat products with a database allowing to make calculation of quantitative and quality indicators of foodstuff is presented in article. The structure of the relational database «Reference Book of a Chemical Composition of Foodstuff» is shown.

Ключевые слова: база данных, информационные технологии, физико-химические показатели, пищевые продукты

Keywords: database, information technologies, physical and chemical indicators, foodstuff

с. 40-42

Рост прибыли мясоперерабатывающего производства: конкретные шаги

Калинин Р. Г.

Profit markup of meat-processing production: actual steps

Kalinin R. G.

Вторая часть, посвященная важнейшей составляющей роста прибыли мясоперерабатывающего предприятия — управлению ассортиментом.

The second part devoted to the most important component of profit markup of the meat-processing enterprise — to management of the range.

Ключевые слова: ассортимент, управление ассортиментом, рост прибыли

Keywords: range, management of the range, price, positioning, profit markup

с. 44-45

Полтора века во главе Российского аграрного образования

Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева является одним из старейших сельскохозяйственных вузов России

One and a half eyelids at the head of the Russian agrarian education

The Russian state agricultural university is one of the oldest agricultural higher education institutions of Russia.

с. 46-49

Природа и инновации: основные результаты международного конгресса по науке и технологии мяса
Лисицын А.Б., Чернуха И.М.

Nature and innovations: main results of the international congress on science and technology of meat

Lisitsyn A.B., Tchernukha I.M.

60-й конгресс по науке и технологии мяса проходил с 17 по 22 августа 2014 года в Пунта дель Эсте (Уругвай).

The 60th congress studied in science and technology of meat from August 17 to August 22, 2014 in Punta del Esther (Uruguay).

Ключевые слова: Уругвай, конгресс, инновации

Keywords: Uruguay, congress, innovations

с. 50-51

Как не пропустить важное! Все новое о мясной отрасли в учебном центре ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»

Лисицын А.Б., Трифонов М. В.

How not to pass the important! All new about meat branch in the training center «VNIIMP of V. M. Gorbатов»

Lisitsyn A.B., Trifonov M. V.

Известно, что один рубль, вложенный в образование, дает семь рублей прибыли. Учебный центр ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Гор-

батова» - лидер в сфере краткосрочного профессионального обучения руководителей и специалистов предприятий мясной промышленности.

Ключевые слова: учебный центр, ВНИИМП, семинар

Keywords: training center, VNIIMP, seminar

с. 52-54

Кулинарные рецепты. Готовим диетическое мясо

Ярцева О. С., Савельева М. И.

Culinary recipes. We cook dietary meat

Yartseva O. S., Savelyeva M. I.

Конина – постное, низкокалорийное и очень полезное мясо, но отношение к нему у потребителей неоднозначное. Рецепты приготовления блюд из конины.

Horse-flesh – fast, low-calorie and very useful meat, but the attitude towards him at consumers ambiguous. Recipes of preparation of dishes from a horse-flesh.

Ключевые слова: конина, диетическое мясо, микроэлементы, макроэлементы, витамины

Keywords: horse-flesh, dietary meat, microcells, macrocells, vitamins

с. 55-57

Перечень материалов, опубликованных в журнале «Все о мясе» в 2014 году

The list of materials published in the magazine

«All about meat» in 2014

с. 58-60

Рефераты

Summary

с. 30-34

Chemical modification of collagen containing raw materials for use in production of meat products

Budaeva A.E., Bazhenova B.A., Danilov A.M.

с. 37-39

Information system of design of foodstuff

Nikitina M. A., Sus E.B.

с. 40-46

Profit markup of meat-processing production: actual steps

Kalinin R. G.

с. 47-51

One and a half eyelids at the head of the Russian agrarian education

с. 52-53

Nature and innovations: main results of the international congress on science and technology of meat

Lisitsyn A.B., Tchernukha I.M.

с. 54-55

How not to pass the important! All new about meat branch in the training center «VNIIMP of V. M. GORBATOV»

Lisitsyn A.B., Trifonov M. V.

с. 56-57

Culinary recipes. We cook dietary meat

Yartseva O. S., Savelyeva M. I.

с. 58-60

Summary

MAIN THEME

с. 4-8

To a question of standardization and an assessment of quality of the fatback

Semenova A.A., Nasonova V. V., Gundyreva M. I., Spiridonov K.I.

с. 10-17

Oxidation of lipids: the mechanism, dynamics, inhibition (on materials of foreign literature)

Lisitsyn A.B., Tuniyeva E.K., Gorbunova N. A.

с. 18-21

Influence of vacuum drying on stability of meat production to oxidizing damage

Semenova A.A., Ivankin A.N., Nasonova V. V., Gundyreva M. I.

с. 22-24

Tendencies of development of technologies and researches of meat and meat products in Japan

Sakata Riochi

с. 26-29

The receipt assessment in a cadmium organism connected with consumption of meat and meat products in Serbia

Sasha Jankovic, Spring Matekalo-Sverak, Slobodan Lilich, Dragika Nikolic, Srdjan Stefanovich, Maryana Churchich, Tatyana Radichevich