

с. 4-7

Импортозамещение пищевых ингредиентов: животный белок отечественного производства

Семенова А.А., Насонова В.В., Дроздова Н.А.

Import substitution of food ingredients: animal protein of a domestic production

Semenova A.A., Nasonova V.V., Drozdova N.A.

В условиях кризиса и конкурентной борьбы современная концепция совершенствования и развития мясоперерабатывающих предприятий базируется на ресурсосбережении производства. В связи с этим возникает необходимость в поиске рентабельных пищевых ингредиентов, которые могут использоваться при производстве мясной продукции, с учетом сохранения высоких показателей качества и безопасности готовой продукции.

In the conditions of crisis and competitive fight the modern concept of improvement and development of the meat-processing enterprises is based on production resource-saving. In this regard there is a need for search of profitable food ingredients which can be used by production of meat production, taking into account preservation of high rates of quality and safety of finished goods.

Ключевые слова: говяжий белок, функционально-технологические свойства, влагосвязывающая способность, отечественный производитель, ГОСТ «Животные белки. Общие технические условия»

Keywords: beef protein, it is functional - technological properties, the moisture connecting ability, domestic producer, GOST «Animal protein. General specifications»

с. 8-11

Субпродуктовые смеси, как ингредиенты для колбасно-го производства

Лебедева Л.И., Насонова В.В., Вережкина М.И.

Subgrocery mixes as ingredients for sausage production

Lebedeva L.I., Nasonova V.V., Verevkiina M.I.

Разработаны рецептуры смесей из малоценных говяжьих и свиных субпродуктов с учетом содержания в них общего и полноценного белка, сопоставимого с мясным сырьем. Определен химический и аминокислотный состав смесей, их функциональные свойства, и приведены расчеты по снижению себестоимости готового продукта при их применении. На основании комплексного изучения полученных субпродуктовых смесей разработаны рецептуры вареных и полукопченых колбасных изделий.

Compoundings of mixes from an invaluable beef and pork offal taking into account the contents in them the general and full-fledged protein comparable to meat raw materials are developed. The chemical and amino-acid composition of mixes, their functional properties is defined, and calculations for decrease in prime cost of a ready-made product at their application are given. On the basis of complex studying of the received subgrocery mixes compoundings of boiled and half-smoked sausages are developed.

Ключевые слова: смеси из говяжьих и свиных субпродуктов, коллаген, минеральные вещества, витамины, функционально-технологические свойства

Keywords: mixes from a beef and pork offal, collagen, mineral substances, vitamins, functional and technological properties

с. 12-13

Нечаев Алексей Петрович - учитель и вечный ученик**Nechayev Alexey Petrovich - the teacher and the eternal pupil**

В этом году 20 июня доктору технических наук, профессору, заслуженному деятелю науки и техники РФ, Президенту Союза Производителей Пищевых Ингредиентов Алексею Петровичу Нечаеву исполняется 85 лет! This year on June 20 the Doctor of Engineering, professor, the honored worker of science and equipment of the Russian Federation, the President of the Union of Producers of Food Ingredients Alexey Petrovich Nechayev is 85 years old!

с. 14-17

Изучение in vivo природного иммуномодулирующего средства «Динормин»

Лисицын А.Б., Люблинская Л.А., Федулова Л.В.,

Василевская Е.Р., Чернуха И.М., Макаренко А.Н.

Studying of in vivo of natural immunomodulator «Dinormin»

Lisitsyn A.B., Lublinskaya L.A., Fedulova L.V., Vasilevskaya E.R., Chernukha I.M., Makarenko A.N.

Стремительный рост случаев возникновения бактериальных заболеваний в животноводстве актуализирует поиск новых безопасных терапевтических агентов, стимулирующих и корригирующих иммунную систему организма. В данной статье представлены результаты исследования in

vivo природного средства «Динормин», обладающего иммунокорректирующим действием. Экспериментально показано, что внутрижелудочное введение «Динормина» животным с моделью вторичного иммунодефицита позволяет значительно нивелировать первичные признаки заболевания. Происходит нормализация гематологических параметров крови (лейкоцитов, гранулоцитов, тромбоцитов), увеличение выработки иммунных составляющих (интерферонов и иммуноглобулинов), что свидетельствует о нормализации фагоцитарной активности. и возможном устранении признаков модели иммуносупрессии. При сниженных защитных функциях организма, а также на фоне постоянного присутствия различных патогенных факторов (что предусматривается конвенциональным содержанием животных), исследуемое лечебно-профилактическое средство «Динормин» проявляет выраженное иммунопротекторное действие, увеличивающее выработку гуморальных факторов противoinфекционной защиты. Также происходит регуляция и восстановление иммунокомпетентных органов животных. Исследование проведено в рамках Соглашения №15-16-00008 по теме «Проведение фундаментальных научных исследований и поисковых научных исследований по приоритетным тематическим направлениям исследований».

Prompt growth of cases of developing of bacterial diseases in animal husbandry staticizes search of the new safe therapeutic agents stimulating and corrective immune system of an organism. Results of the research in vivo of the natural means of «Dinormin» possessing immunocorrective action are presented in this article. It is experimentally shown that intragastric introduction of «Dinormin» an animal with model of a secondary immunodeficiency allows to level primary symptoms of a disease considerably. There is a normalization of hematologic parameters of blood (leukocytes, granulocytes, platelets), increase in development of immune components (interferon and immunoglobulins) that testifies to normalization of fagocitary activity, and possible elimination of signs of model of an immunosuppressiya. At the reduced protective functions of an organism, and also against continuous presence of various pathogenic factors (that is provided by the conventional maintenance of animals), the studied treatment-and-prophylactic means of «Dinormin» shows the expressed immunotyretread action increasing development of humoral factors of anti-infectious protection. Also there is a regulation and restoration of immunocompetent bodies of animals. Research is conducted within the Agreement No. 15-16-00008 on the subject «Carrying Out Basic Scientific Researches and Basic Scientific Researches in the Priority Thematic Directions of Researches».

Ключевые слова: «Динормин», мясной продукт, иммунодефицит, поросята, тканеспецифичные пептиды, моделирование

Keywords: «Dinormin», meat product, immunodeficiency, pigs, peptides, modeling

с. 18-21

Особенности регулирования цен в России и за рубежом

Небурчилова Н.Ф., Петрунина И.В., Чернова А.С.

Features of price control in Russia and abroad

Neburchilova N. F., Petrunina I.V., Chernova A.S.

Статья посвящена вопросам контроля и регулирования цен на продукцию сельского хозяйства в условиях рыночной экономики. Рассмотрен опыт стран ЕС, США, Китая. Проанализированы последние тенденции в области ценообразования в России.

Article is devoted to questions of control and price control to production of agriculture in the conditions of market economy. Experience of EU countries, the USA, China is considered. Recent trends in the field of pricing in Russia are analysed.

Ключевые слова: рыночная экономика, переходная экономика, регулирование цен, либерализация цен, политика ценообразования, США, Китай, страны ЕС, социально значимые продовольственные товары, Закон о торговле

Keywords: market economy, transitional economy, price control, liberalization of the prices, pricing policy, USA, China, EU countries, socially significant foodstuff, Law on trade

с. 22-25

Особенности производства, переработки и оценки высококачественной говядины в России и за рубежом

Лисицын А.Б., Козырев И.В., Миттельштейн Т.М.

Distinctive features of production, processing and assessment of high-quality beef in Russia and abroad

Lisitsyn A.B., Kozyrev I.V., Mittelstein T.M.

В статье обобщены знания, имеющийся отечественный и мировой опыт, описано текущее состояние производства высококачественной говядины в России, перспективы его развития. Также авторы постарались дать ответ на вопрос, что необходимо сделать для увеличения производства высококачественной говядины в России.

In article knowledge, the available domestic and world experience is generalized, current state of production of high-quality beef in Russia, prospects of its development is described. Also authors tried to give the answer to a question that it is necessary to make for increase in production of high-quality beef in Russia.

Ключевые слова: высококачественная говядина, крупный рогатый скот мясного направления продуктивности, качество мяса, мраморность
Keywords: high-quality beef, cattle of the meat direction of efficiency, quality of meat

с. 26-30

Современные методы сенсорной оценки мясной продукции

Лисицын А.Б., Кузнецова Т. Г., Лазарев А.А., Анисимова И.Г.

Modern methods of a touch assessment of meat production

Lisitsyn A.B., Kuznetsov T.G., Lazarev A.A., Anisimova I.G.

Представлена сравнительная характеристика основных классических и оперативных методов профильного анализа, используемых для оценки органолептических свойств пищевых продуктов. Показаны сущность методов, их отличительные особенности и цель применения. Представлен перечень методов для статистической обработки результатов, полученных с помощью профильного анализа сенсорных свойств продукта.

The comparative characteristic of the main classical and operational methods of the profile analysis used for an assessment of organoleptic properties of foodstuff is submitted. The essence of methods, their distinctive features and the purpose of application are shown. The list of methods for statistical processing of the results received by means of the profile analysis of touch properties of a product is submitted.

Ключевые слова: сенсорная оценка, дескриптор, профильные методы, дегустатор, статистические методы

Keywords: touch assessment, descriptor, profile methods, taster, statistical methods

с. 32-34

Мероприятия по предупреждению доступа фальсифицированных продовольственных товаров для сетевых предприятий торговли

Коваленок А.В., Sommer Н.В., Курочкин А.Ю.

Actions for the prevention of access of the forged foodstuff for network trade enterprises

Kovalenok A.V., Sommer N.V., Kurochkin A.Yu.

Необходимость обеспечения качества и безопасности реализуемых товаров в точке продаж – очевидная и, безусловно, необходимая задача для руководителя / владельца предприятия торговли. Некоторые принципы, которые сегодня являются добровольным выбором, завтра станут осознанной необходимостью, а, вскоре, и неременным условием ведения бизнеса.

Need of ensuring quality and safety of the realized goods for a point of sales – obvious and, certainly, a necessary task for the head / owner of trade enterprise. Some principles which are a voluntary choice today, will become a conscious necessity tomorrow, and, soon, and an indispensable condition of business.

Ключевые слова: фальсификация, качество товаров, безопасность товаров

Keywords: falsification, quality of goods, safety of goods

с. 36-37

Итальянские ферментированные колбасы от ГК ПТИ

Группа Компаний ПТИ

The Italian fermented sausages from PTI Group

PTI group of companies

ГК ПТИ предлагает вкусо-ароматические смеси Фрутаром, смеси сахаров, смеси для покрытия колбас и красители для производства колбас, производства Frutarom Italy Srl.

PTI Group offers vkuso-aromatic mixes Frutar, mixes of sugars, mixes for a covering of sausages and dyes for production of sausages, production

Frutarom Italy Srl.

Ключевые слова: фрутаром, итальянские мясные продукты, ферментированные колбасы, натуральные красители, смесь для покрытия колбас

Keywords: frutary, the Italian meat products, the fermented sausages, natural dyes, mix for a covering of sausages

с. 38-43

Братвурст – различные виды колбасы для жарки

Яндасек Я., Лаутеншлагер Р., Лиховникова М., Оштадалова М.

Bratwurst – different types of sausage for frying

Jandásek J., Lautenschlaeger R., Lichovníková M., Ošťádalová M.

В Германии, также как в Чехии или Словакии, ни одно социальное событие не может обойтись без братвурст. Количество разновидностей этого продукта, представленных на рынке, такое же огромное, как и общее количество видов колбас. Различные наименования братвурст существуют не только по районами, но иногда по деревням, и даже по отдельным производителям - местным мясникам, которые изготавливают эти колбасы по собственным рецептурам иногда в одном и том же населенном пункте. Немецкий тип братвурст не имеет традиционного красного цвета продукта, посоленного с добавлением нитрита, его вырабатывают только с использованием поваренной соли, и по этой причине в готовом виде продукт на разрезе белого или серого цвета. Фарш для братвурст – чрезвычайно разнообразный. Он может быть изготовлен из грубоизмельченного или тонкоизмельченного мяса, или в виде мясной эмульсии, в которую на рисунок добавлен шпик размером 4-5 мм. В статье рассмотрены особенности, основы производства и отдельные региональные типы этого продукта, а также представлены результаты их органолептической оценки.

Just as no social event in the Czech Republic or Slovakia can do without sausages, it is hardly possible to organise similar events in Germany without offering Bratwurst. The number of Bratwurst varieties available on the market is as high as the total number of sausage varieties that can be found in the Czech Republic. They differ not only from district to district but sometimes also from village to village, and there may even be individual producers, generally traditional butchers, producing different varieties in a single town or village. German-type Bratwurst is unusual for people in Central Europe, because they are not of the traditional red cured colour; they are produced with table salt only, and for that reason the heated sausage batter has a white to grey colour. Bratwurst products come in many varieties, coarse-grained, finely comminuted, or finely comminuted meat emulsion with coarse-grained (4-5 mm) visible fatty particles. This article aims to explain the peculiarities, production principles and individual types of this meat product. The results of a sensory evaluation of selected products will be presented in conclusion.

Ключевые слова: братвурст, колбасный фарш, измельчение, поваренная соль, майоран, нюрнбергский братвурст, тюрингский братвурст, органолептическая оценка

Keywords: Bratwurst, finely comminuted, coarse-grained, table salt, marjoram, Nuremberg Bratwurst, Thuringian Bratwurst

с. 44-45

Рост прибыли мясopерерабатывающего производства: конкретные шаги

Калинин Р.Г.

Profit markup of meat-processing production: actual steps

Kalinin R.G.

Четвертая часть, в которой мы касаемся крайне животрепещущей темы — как разрабатывать и выводить на рынок новинки таким образом, чтобы они выходили на ожидаемые объемы продаж.

The fourth part in which we concern the extremely burning topic — how to develop and bring novelties to the market so that they came to the expected sales volumes.

Ключевые слова: рост прибыли, новинки, актуальный тренд, ассортиментный ряд

Keywords: profit markup, novelties, actual trend, assortment row

с. 46-48

Статья по истории развития колбасного производства в России

Корж А.П.

Article on stories of development of sausage production in Russia

Korzh A.P.

В статье приводится ретроспективный анализ развития российского колбасного производства в 18-19 веке. Рассмотрены некоторые аспекты влияния кулинарного мастерства поваров на развитие технологии колбасного производства и товарного ассортимента русских колбас и деликатесных мясопродуктов.

The retrospective analysis of development of the Russian sausage production at 18-19 a century is provided in article. Some aspects of influence of culinary skill of cooks on development of technology of sausage production and the commodity range of the Russian sausages and delicious meat products are considered.

Ключевые слова: история колбасного производства в России, Музей мяса, Углицкая колбаса, сыр из дичи Фромаж, сосиски из раков, Гринцвурст, Гороховая колбаса

Keywords: history of sausage production in Russia, the Museum of meat, Uglitsky sausage, cheese from a game of Fromazh, sausage from crayfish, Grintsivurst, Pea sausage

с. 50-51

Трансфер знаний в мясной отрасли

Лисицын А.Б., Трифонов М.В.

Transfer of knowledge in the meat industry

Lisitsyn A.B., Trifonov M.V.

Учебный центр ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова» - лидер в сфере краткосрочного профессионального обучения руководителей и специалистов предприятий мясной промышленности. Ежегодно у нас проходят свыше 50 семинаров и курсов повышения квалификации по 15 направлениям подготовки. Мы предлагаем вам обширный спектр обучающих программ различного формата - семинары, тренинги, мастер-классы, практикумы для технологов, экономистов, специалистов лабораторий, инженерных служб и маркетинга, директорские курсы, рассчитанные на собственников бизнеса и топ-менеджеров компаний.

Ключевые слова: семинар, учебный центр, мастер-классы, практикумы для технологов, экономистов, специалистов лабораторий, инженерных служб и маркетинга

Keywords: seminar, training center, master classes, practical works for technologists, economists, specialists of laboratories, engineering services and marketing

MAIN THEME

с. 4-7

Import substitution of food ingredients: animal protein of a domestic production

Semenova A.A., Nasonova V. V., Drozdova N. A.

с. 8-11

Subgrocery mixes as ingredients for sausage production

L.I. Lebedeva, V. V. Nasonova, M. I. Verevkina

с. 12-13

Nechayev Alexey Petrovich - the teacher and the eternal pupil

с. 14-17

Studying of in vivo of natural immunomodulator «Dinormin»

Lisitsyn A.B., Lublinskaya L.A., Fedulova L.V., Vasilevskaya E.R., Chernukha I.M., Makarenko A.N.

с. 18-21

Features of price control in Russia and abroad

Neburchilova N. F., Petrunina I.V., Chernova A.S.

с. 22-25

Distinctive features of production, processing and assessment of high-quality beef in Russia and abroad

Lisitsyn A.B., Kozyrev I.V., Mittelstein T.M.

с. 26-30

Modern methods of a touch assessment of meat production

Lisitsyn A. B., Kuznetsov T. G., Lazarev A. A., Anisimova I. G.

с. 32-34

Actions for the prevention of access of the forged foodstuff for network

с.52-56

В лучших традициях мясного дела

Семенова А.А., Насонова В.В., Милеенкова Е.В.

In the best traditions of meat business

Semenova A.A., Nasonova V.V., Mileenkova E.V.

2-4 июня 2015 года в Учебном центре ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова» прошел практический семинар для технологов мясоперерабатывающих производств под общей темой «Брауншвейгская» как национальный марочный продукт! Традиционные и современные технологии производства сырокопченых колбас, в том числе «Брауншвейгской». Технологические ошибки и брак».

On June 2-4, 2015 «VNIIMP of V. M. Gobatov» passed a practical seminar for technologists of meat-processing productions under the general subject «Braunschweig» in the FGBNU Training center as a national branded product! Traditional and modern production technologies of raw smoked sausages, including «Braunschweig». Technological mistakes and marriage».

Ключевые слова: учебный центр, семинар, производство ферментированных колбас

Keywords: training center, seminar, production of the fermented sausages

с. 57

Светлой памяти педагога и ученого...

Light memory of the teacher and scientist...

07 июня 2015 года на 80-м году жизни скоропостижно скончалась доктор технических наук, профессор, Лауреат премии Правительства в области образования РФ Куцакова Валентина Еремеевна (03.01.1936 – 07.06.2015) On June 07, 2015 on the 80th year of life the Doctor of Engineering, professor, the Winner of an award of the Government in area suddenly died formations of the Russian Federation Kutsakova Valentina Eremeevna (03.01.1936 – 07.06.2015)

с. 58

Рефераты

Summary

trade enterprises

Kovalenok A. V., Sommer N. V., Kurochkin A. Yu.

с. 36-37

The Italian fermented sausages from PTI Group

PTI group of companies

с. 38-43

Bratwurst – different types of sausage for frying

с. 44-45

Profit markup of meat-processing production: actual steps

Kalinin R.G.

с. 46-48

Article on stories of development of sausage production in Russia

Korzh A.P.

с. 50-51

Transfer of knowledge in the meat industry

Lisitsyn A.B., Trifonov M. V.

с. 52-56

In the best traditions of meat business

Semenova A.A., Nasonova V. V., Mileenkova E.V.

с. 57

Light memory of the teacher and scientist...

с. 58

Summary