

От редакционного совета .....	1
Семенова А. А., Насонова В. В., Дроздова Н. А. <b>Импортозамещение пищевых ингредиентов: животный белок отечественного производства .....</b>	<b>4</b>
Лебедева Л. И., Насонова В. В., Вережкина М. И. <b>Субпродуктовые смеси – как ингредиенты для колбасного производства .....</b>	<b>8</b>
<b>Нечаев Алексей Петрович – учитель и вечный ученик .....</b>	<b>12</b>
Лисицын А. Б., Люблинская Л. А., Федулова Л. В., Василевская Е. Р., Чернуха И. М., Макаренко А. Н. <b>Изучение <i>in vivo</i> – природного иммуномодулирующего средства «Динормин» .....</b>	<b>14</b>
Небурчилова Н. Ф., Петрунина И. В., Чернова А. С. <b>Особенности регулирования цен в России и за рубежом .....</b>	<b>18</b>
Лисицын А. Б., Козырев И. В., Миттельштейн Т. М. <b>Особенности производства и оценки высококачественной говядины .....</b>	<b>22</b>
Лисицын А. Б., Кузнецова Т. Г., Лазарев А. А., Анисимова И. Г. <b>Современные методы сенсорной оценки мясной продукции .....</b>	<b>26</b>
Коваленок А. В., Соммер Н. В., Курочкин А. Ю. <b>Мероприятия по предупреждению доступа фальсифицированных продовольственных товаров для сетевых предприятий торговли (часть 2) .....</b>	<b>32</b>
Алина Жукова <b>Итальянские ферментированные колбасы от ГК ПТИ .....</b>	<b>36</b>
Йандасек Й., Лаутеншлегер Р., Лиховникова М., Оштадалова М. <b>Братвурст – различные виды колбасы для жарки .....</b>	<b>38</b>
Калинин Р. Г. <b>Рост прибыли мясоперерабатывающего производства: конкретные шаги (часть 4) .....</b>	<b>44</b>
Корж А. П. <b>Исторические аспекты развития колбасного производства в России .....</b>	<b>46</b>
Лисицын А. Б., Трифонов М. В. <b>Трансфер знаний в мясной отрасли .....</b>	<b>50</b>
Семенова А. А., Насонова В. В., Милеенкова Е. В. <b>В лучших традициях мясного дела .....</b>	<b>52</b>
<b>Светлой памяти педагога и ученого .....</b>	<b>57</b>
<b>РЕФЕРАТЫ/SUMMARY .....</b>	<b>58</b>