

**с. 4-6****Внешняя прослеживаемость как основа обеспечения безопасности пищевой продукции**

Кузнецова О. А., Юрчак З. А.

**External traceability as basis of safety of food products**

Kuznetsova O. A., Yurchak Z. A.

В рамках пищевого законодательства Евразийского экономического союза, а также обязательств России в рамках ВТО, регламентировано обязательное внедрение на предприятиях, задействованных в производстве пищевых продуктов, систем в основе которых лежит применение принципов прослеживаемости.

Within the food legislation of the Euroasian economic union, and also obligations of Russia within the WTO, obligatory introduction at the enterprises involved in production of foodstuff is regulated, systems which cornerstone application of the principles of traceability is.

**Ключевые слова:** прослеживаемость, безопасность пищевой продукции

**Keywords:** traceability, safety of food products

**с. 7-9****Реальный взгляд на использование продуктов убоя животных при обнаружении сальмонелл**

Костенко Ю. Г., Храмов М. В., Давлеев А. Д.

**Real view of use of slaughter products of animals at detection of salmonellas**

Kostenko Yu. G., Hkramov M. V., Davleev A. D.

Освещены современные данные по выявлению сальмонелл в продуктах убоя животных, а также сероваров этого возбудителя, наиболее часто вызывающих болезни пищевого происхождения у людей. Изложены материалы о возможности применения бактериофагов в целях инактивации этого возбудителя в мясе. Приведены сведения об использовании в мировой практике мясного сырья с наличием в нем сальмонелл и рекомендации по их обезвреживанию при выполнении технологических процессов изготовления безопасной для потребителя продукции.

Modern data on identification of salmonellas in products of slaughter of animals, and also the serovar of this activator which are most often causing diseases of a food origin in people are lit. Materials about possibility of application of bacteriophages for an inactivation of this activator in meat are stated. Data on use are provided in world practice of meat raw materials with existence in it of salmonellas and recommendations about their neutralization when performing technological processes of production of production, safe for the consumer.

**Ключевые слова:** сальмонеллез, пищевой продукт, бактериофаги, рекомендации по инактивации сальмонелл

**Keywords:** salmonellosis, foodstuff, bacteriophages, recommendations about an inactivation of salmonellas

**с. 10-13****К вопросу безопасности пищевых добавок**

Туниева Е. К.

**To a safety issue of food additives**

Tuniyeva E. K.

Горячие дискуссии, развернувшиеся во всем мире касательно пользы и вреда для здоровья мясных продуктов с пищевыми добавками, ставят перед специалистами отрасли задачи, связанные с реабилитацией имиджа мясных продуктов как источника незаменимых питательных веществ, необходимых для нормальной жизнедеятельности и функционирования организма.

The heated disputes developed around the world concerning advantage and harm for health of meat products with food additives put before specialists of branch of a task, connected with rehabilitation of image of meat products as source of the irreplaceable nutrients necessary for normal activity and functioning of an organism.

**Ключевые слова:** пищевые добавки, безопасность пищевых добавок

**Keywords:** food additives, safety of food additives

**с. 14-16****Ассортиментный номер при маркировке мясных и мясосодержащих консервов – гарант безопасности продукции**

Крылова В. Б., Густова Т. В.

**Assortment number when marking meat of canned food – the guarantor of safety of production**

Krylova V. B., Gustova T. V.

Маркировка пищевой продукции - информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку, транспортную упаковку или на иной вид носителя информации, прикрепленного к потребительской упаковке и (или)

к транспортной упаковке, или помещенного в них либо прилагаемого к ним.

Marking of food products - information on food products placed in the form of inscriptions, drawings, signs, symbols, other designations and (or) their combinations on consumer packing, transport packing or on other type of the data carrier attached to consumer packing and (or) to transport packing, or placed in them or attached to them.

**Ключевые слова:** маркировка мясных и мясосодержащих консервов, безопасность продукции

**Keywords:** marking meat of canned food, safety of production

**с. 17-19****Факторы, которые могут повлиять на безопасность и качество продуктов питания**

Дебра Смит, Грекова Светлана

**Factors which can affect safety and quality of food**

Debra Smith, Grekova Svetlana

Компания Vikan A/S предлагает широкий выбор инструментов и оборудования разных цветов, а также оборудования для их хранения, такое как цветные настенные крепления. Вся продукция компании сопровождается сертификатами о совместимости с продуктами питания и технических характеристик.

The Vikan A/S company offers a wide choice of tools and the equipment of different flowers, and also the equipment for their storage, such as color wall fastenings. All production of the company is followed by certificates on compatibility with food and technical characteristics.

**Ключевые слова:** безопасность продуктов питания, качество продуктов питания

**Keywords:** safety of food, quality of food

**с. 20-23****Выработка единых требований как часть глобального подхода к пищевой безопасности**

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

**Development of uniform requirements as part of global approach to food safety**

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

В условиях глобализации рынков, в том числе и рынков продовольственного сырья, развития технологий производства продуктов питания и сетевого розничного бизнеса, на первый план выходят проблемы, связанные с обеспечением продовольственной безопасности.

In the conditions of globalization of the markets including the markets of food staples, developments of production technologies of food and network retail business, come to the forefront the problems connected with ensuring food security.

**Ключевые слова:** пищевая безопасность, глобализация рынка

**Keywords:** food safety, globalization of the market

**с. 24-26****Аспекты определения стоимости мяса на основе объективных критериев качества**

Лисицын А. Б., Небурчилова Н. Ф., Чернова А. С.

**Aspects of determination of cost of meat on the basis of objective criteria of quality**

Lisitsyn A. B., Neburchilova N. F., Chernova A. S.

В конкурентных условиях рынка целесообразным методом ценообразования является создание объективных оценок на основе потребительской стоимости, то есть с учетом полезности товара для потребителя. Основой определения показателей потребительской стоимости мясной продукции должен стать научно обоснованный подход с учетом критериев химического и морфологического состава. In competitive conditions of the market an expedient method of pricing is creation of objective estimates on the basis of cost, that is taking into account usefulness of goods for the consumer. Evidence-based approach taking into account criteria of chemical and morphological composition has to become a basis of definition of indicators of cost of meat production.

**Ключевые слова:** потребительские свойства, потребительная стоимость, полезность, химический и морфологический состав

**Keywords:** consumer properties, usefulness, chemical and morphological composition

**с. 24-26****О проекте изменения в Налоговый кодекс РФ**

Савельева М. И.

**About the project of change in the tax code of the Russian Federation**

Savelyeva M. I.

В последнее время в прессе и на информационных интернет-порталах

стали публиковаться статьи о расширении перечня продукции, подлежащей 18% налоговой ставке. С чем связан всплеск информационной активности на данную тему и что на самом деле происходит, узнаем у депутата Государственной Думы, вышедшим с инициативой о внесении изменений в Налоговый кодекс, Ильяковым Александром Владимировичем.

Recently articles about extension of the list of production which is subject 18% to a tax rate began to be published in the press and on the information Internet portals. With what surge in information activity on this subject is connected and that actually occurs, we learn from the deputy of the State Duma, left with an initiative about modification of the Tax code, Ilyakov Alexander Vladimirovich.

**Ключевые слова:** Налоговый кодекс РФ, расширение перечня продукции, подлежащей 18% налоговой ставке

**Keywords:** the tax code of the Russian Federation, extension of the list of production which is subject 18% to a tax rate

#### с. 24-26

##### Статистический анализ размеров мясной стружки

Ивашов В. И., Захаров А. Н., Каповский Б. Р., Кожевникова О. Е., Пчелкина В. А.

##### Statistical analysis of the sizes of meat shaving

Ivashov V. I., Zakharov A. N., Kapovsky B. R., Kozhevnikova O. E., Pchelkina V. A.

В статье обоснована необходимость статистического анализа размеров мясной стружки, получаемой в результате измельчения исходного замороженного мясного сырья многолезвийным инструментом. Рассмотрен алгоритм расчета числовых характеристик опытных распределений толщины и ширины мясной стружки. Дан анализ выравнивания опытных распределений нормальным распределением Гаусса. Даны рекомендации по оптимальной геометрии многолезвийного инструмента, комплектующего измельчитель блочного замороженного мяса.

In article need of the statistical analysis of the sizes of the meat shaving received as a result of crushing of the initial frozen meat raw materials by the tool is proved.

The algorithm of calculation of numerical characteristics of skilled distributions of thickness and width of meat shaving is considered. The analysis of alignment of skilled distributions is given by normal distribution of Gauss. Recommendations about optimum geometry of the tool completing a grinder of the block frozen meat are made.

**Ключевые слова:** измельчение, размеры мясной стружки, статический анализ размеров мясной стружки, геометрия режущего инструмента

**Keywords:** crushing, the sizes of meat shaving, the static analysis of the sizes of meat shaving, geometry of the cutting tool

#### с. 30-31

##### К вопросу о перспективах развития рынка животного белка в РФ

Искаков М. Х., Алиев М. С.

##### To a question of prospects of development of the market of animal protein in the Russian Federation

Iskakov M. H., Aliyev M. S.

В статье представлен анализ современного состояния рынка животного белка в РФ. Представлены официальные данные по импорту животного белка, информация об отечественных производителях и сырьевых ресурсах побочных продуктов убоя скота, освещены некоторые тенденции развития рынка животного белка в РФ.

**Ключевые слова:** животный белок, колбасные изделия и полуфабрикаты, импорт животных белков, отечественные производители, сырьевая база, побочные продукты убоя скота, тенденции развития рынка животного белка

**Keywords:** animal protein, sausages and semi-finished products, import of animal protein, domestic producers, source of raw materials, by-products of slaughter of cattle, tendency of development of the market of animal protein

#### с. 32-34

##### Маркировка продуктов из мяса и птицы по международным стандартам

Серхио Самора

##### International Labeling For Meat & Poultry

Sergio Zamora

Производители, дистрибьюторы и розничные продавцы, импортирующие и экспортирующие продукцию из мяса и птицы, должны соблюдать нормативы, которые применяются к конкретной продукции, и выполнять общие требования к маркировке и пищевым добавкам. Несоответствие стандартам может привести к задержкам продукции при ее прохождении через таможенный контроль и последующему принятию мер со стороны исполнительных органов. For manufacturers, distributors and retailers, importing and exporting meat and poultry

means understanding regulations that apply to specific products and more general rules concerning labeling and additives. Failure to comply can cause delay when products pass through customs and subsequent action by enforcement authorities.

**Ключевые слова:** маркировка, маркировка продуктов из мяса и птицы

**Keywords:** International Labeling For Meat & Poultry, International Labeling

#### с. 35-36

##### Покупатель выбирает глазами. Натуральные красители ПТИ

Меньшикова Л. Н.

##### The buyer chooses as eyes. PTI natural dyes

Menshikova L. N.

Цвет – это один из основных показателей, определяющих потребительские свойства мясных изделий. Как известно, покупатель выбирает товар «глазами». Чем привлекательнее будет срез продукта, тем больше шансов его успешной продажи. Таким образом, задача производителей – максимально приблизить цвет вырабатываемых мясопродуктов к натуральной окраске исходного мясного сырья (темно-красная говядина, светло-розовая свинина).

Color is the one their main indicators defining consumer properties of meat products. It is known that the buyer chooses goods as «eyes». The product cut will be more attractive, the it is more than chances of its successful sale. Thus, a task of producers – as much as possible to approach color of the developed meat products to natural coloring of initial meat raw materials (dark red beef, light pink pork).

**Ключевые слова:** рост прибыли, ассортимент, управление ассортиментом

**Keywords:** profit markup, range, management of the range

#### с. 38-40

##### Статистическое моделирование «идеала» вареной колбасы «Докторская» на основе потребительской оценки

Лазарев А. А., Кузнецова Т. Г.

##### Statistical modeling of «ideal» of boiled Doctor's sausage on the basis of a consumer assessment

Lazarev A. A., Kuznetsova T. G.

Разработана методология оценки потребительских симпатий методом картирования «идеалов». Карта «идеалов» позволяет связать общие симпатии потребителей к продуктам с воспринимаемыми и «идеальными» интенсивностями дескрипторов, характеризующих исследуемые продукты. Изучены возможности многомерной статистической обработки для проверки достоверности субъективных потребительских данных.

The methodology of an assessment of consumer sympathies is developed by method of mapping of «ideals». The card of «ideals» allows to connect the general sympathies of consumers for products with the perceived and «ideal» of the descriptors characterizing the studied products. Possibilities of multidimensional statistical processing for check of reliability of subjective consumer data are studied.

**Ключевые слова:** потребительская оценка, метод картографирования, «идеальные» карты, многомерная статистическая обработка, вареные колбасы

**Keywords:** consumer assessment, mapping method, «ideal» cards, multidimensional statistical processing, boiled sausages

#### с. 41-43

##### Производство низкокалорийных изделий фаршированных

Гайдайчук А. А., Селезнева Е. А.

##### Production of the low-calorie products stuffed

Gaydaychuk A. A., Seleznyova E. A.

Рассмотрен химический состав тыквы. Определена возможность использования мякоти тыквы в качестве замены части мясного сырья в фаршированных изделиях. Разработана рецептура нового низкокалорийного продукта, доступного широким слоям населения. Исследованы физико-химические и органолептические показатели нового функционального продукта

The chemical composition of pumpkin is considered. Possibility of use of pulp of pumpkin as replacement of part of meat raw materials in the stuffed products is defined. The compounding of a new low-calorie product available to a general population is developed. Physical and chemical and organoleptic indicators of a new functional product are investigated

**Ключевые слова:** фаршированное изделие, тыква, жир, снижение калорийности, обогащенный продукт

**Keywords:** the stuffed product, pumpkin, fat, decrease in caloric content, the enriched product

#### с. 44-48

##### Биотрансформация жировых отходов как метод прижизненного формирования качества мясного сырья путем применения аттрактивных кормов

Бабурина М. И., Иванкин А. Н., Красноштанова А. А.

**Biotransformation of fatty waste as a method of lifetime formation of quality of meat raw materials by application of attractive forages**  
 Baburina M. I., Ivankin A. N., Krasnoshtanova A. A.

В статье описано получение гидролизатов жировых отходов мясокомбинатов с целью образования сбалансированного по составу продукта, который может представлять интерес для улучшения кормовой базы сельскохозяйственных животных. Для производства жировых продуктов с благоприятным соотношением ненасыщенных жирных кислот и высоким соотношением  $\omega 3/\omega 6$ , процесс ферментативной обработки отходов животных жиров проводили в присутствии жиров, богатых полиненасыщенными кислотами, что позволяло получать продукт, имеющий жирно-кислотный состав (%): C4:0 – 0,03; C6:0 – 0,05; C8:0 – 0,1; C10:0 – 0,12; C12:0 – 0,17; C14:0 – 0,64; C15:0 – 0,06; C16:0 – 22,8; C17:0 – 1,1; C18:0 – 16,3; C19:0 – 1,5; C20:0 – 0,1; C22:0 – 1,88; C14:1 – 0,03; C15:1 – 0,1; C16:1 – 4,1; C17:1 – 0,4; C18:1n9c – 28,5; C18:1n9t – 1,2; C20:1 – 0,7; C22:1n9 – 0,43; C18:2n6c – 4,2; C18:3n6 – 0,4; C18:3n3 – 0,3; C20:2 – 0,3; C20:3n6 – 0,5; C20:4 – 1,5; C22:2 – 0,5; C20:5n3 – 0,4; C22:6 – 1,3. Содержание свободных жирных кислот составляло до 20%. Изучена кинетика процесса гидролиза животного жира и показано, что эффективная биотрансформация жировых отходов мясокомбинатов может осуществляться в присутствии панкреатической липазы с активностью 500 ед./л при температуре 60°C, pH 5,0 с начальной концентрацией субстрата в виде 40% эмульсии – 300 – 400 г/л и предварительной активацией фермента в течение 20 мин. In article receiving hydrolyzates of fatty waste of meat-processing plants for the purpose of formation of the product balanced on structure which can be of interest to improvement of food supply of farm animals is described. For production of fatty products with a favorable ratio of nonsaturated fatty acids and a high ratio  $\omega 3/\omega 6$ , process of fermentativny processing of waste of animal fats was carried out in the presence of the fats rich with polyunsaturated acids that allowed to receive the product having fat and acid structure (%): C4:0 – 0,03; C6:0 – 0,05; C8:0 – 0,1; C10:0 – 0,12; C12:0 – 0,17; C14:0 – 0,64; C15:0 – 0,06; C16:0 – 22,8; C17:0 – 1,1; C18:0 – 16,3; C19:0 – 1,5; C20:0 – 0,1; C22:0 – 1,88; C14:1 – 0,03; C15:1 – 0,1; C16:1 – 4,1; C17:1 – 0,4; C18:1n9c – 28,5; C18:1n9t – 1,2; C20:1 – 0,7; C22:1n9 – 0,43; C18:2n6c – 4,2; C18:3n6 – 0,4; C18:3n3 – 0,3; C20:2 – 0,3; C20:3n6 – 0,5; C20:4 – 1,5; C22:2 – 0,5; C20:5n3 – 0,4; C22:6 – 1,3. The kinetics of process of hydrolysis of animal fat is studied and is shown that the effective biotransformation of fatty waste of meat-processing plants can be carried out in the presence of a pancreatic lipase with activity of 500 units/l at a temperature 60°C, pH 5,0 with initial concentration of a substratum in the form of 40% of an emulsion – 300 – 400 g/l and preliminary activation of enzyme within 20 min.

**Ключевые слова:** мясное сырье, жирнокислотный состав, жир, липазы, вкусо-ароматические компоненты кормов продуктивных животных  
**Keywords:** meat raw materials, fat, lipases, aromatic components of forages of productive animals

**с. 49-53**

**Химический состав и энергетическая ценность мякоти туши и жира-сырца бычков различных генотипов**

Сударев Н. П., Шукина Т. Н.

**Chemical composition and power value of pulp of hulk and fat raw of bull-calves of various genotypes**

Sudarev N. P., Schukina T. N.

Для характеристики мясной продуктивности бычков различных генотипов были изучены показатели химического состава средних проб мякоти туш, выход питательных веществ у подопытных бычков.

For the characteristic of meat efficiency of bull-calves of various genotypes indicators of a chemical composition of average tests of pulp of hulks, an exit of nutrients at experimental bull-calves were studied.

**Ключевые слова:** химический состав, влага, сухое вещество, жир, энергетическая ценность

**Keywords:** chemical composition, moisture, solid, fat, power value

**с. 54-57**

**Изысканный вкус пряностей**

Савельева М. И.

**Refined taste of spices**

Savelyeva M. I.

Пряно-ароматические растения манили к себе людей с древних времен, о чем свидетельствует история их открытия, употребления и распространения. Связав их с продуктами питания, человек постоянно пополняет свои знания о свойствах и возможностях пряностей, совершенствуя при этом кулинарное искусство.

Aromatic plants attracted to themselves people since ancient times to what the history of their opening, the uses and distribution testifies. Having connected them with food, the person constantly fills up the knowledge of properties and opportunities of spices, improving thus culinary art.

**Ключевые слова:** пряности, специи, пряно-ароматические растения

**Keywords:** spices, spices, aromatic plants

**с. 58**

**Рефераты**

**Summary**

**с. 30-31**

To a question of prospects of development of the market of animal protein in the Russian Federation  
 Iskakov M. H., Aliyev M. S.

**с. 32-34**

International Labeling For Meat & Poultry  
 Sergio Zamora

**с. 35-36**

The buyer chooses as eyes. PTI natural dyes  
 Menshikova L.N.

**с. 38-40**

Statistical modeling of «Ideal» of boiled Doctor's sausage on the basis of a consumer assessment  
 Lazarev A. A., Kuznetsova T. G.

**с. 41-43**

Production of the low-calorie products stuffed  
 Gaydaychuk A. A., Seleznyova E. A.

**с. 44-48**

Biotransformation of fatty waste as a method of lifetime formation of quality of meat raw materials by application of attractive forages  
 Baburina M. I., Ivankin A. N., Krasnoshtanova A. A.

**с. 49-53**

Chemical composition and power value of pulp of hulk and fat raw of bull-calves of various genotypes  
 Sudarev N. P., Schukina T. N.

**с. 54-57**

Refined taste of spices  
 Savelyeva M. I.

**с. 58**

Summary

**MAIN THEME**

**с. 4-6**

External traceability as basis of safety of food products  
 Kuznetsova O. A., Yurchak Z. A.

**с. 7-9**

Real view of use of slaughter products of animals at detection of salmonellas  
 Kostenko Yu. G., Hkramov M. V., Davleev A. D.

**с. 10-13**

To a safety issue of food additives  
 Tuniyeva E. K.

**с. 14-16**

Assortment number when marking meat of canned food – the guarantor of safety of production  
 Krylova V. B., Gustova T. V.

**с. 17-19**

Factors which can affect safety and quality of food  
 Debra Smith, Grekova Svetlana

**с. 20-23**

Development of uniform requirements as part of global approach to food safety  
 Kovalenok A. V., Sommer N. V., Kurochkin A. Yu.

**с. 24-26**

Aspects of determination of cost of meat on the basis of objective criteria of quality  
 Lisitsyn A. B., Neburchilova N. F., Chernova A. S.

**с. 24-26**

About the project of change in the tax code of the Russian Federation  
 M. I. Savelyeva

**с. 24-26**

Statistical analysis of the sizes of meat shaving  
 Ivashov V. I., Zakharov A. N., Kapovsky B. R., Kozhevnikova O. E., Pchelkina V. A.