

с. 4-6

**Из истории создания и развития института**

Лисицын А.Б., Сусорова Н.В.

**From history of creation and development of institute**

Lisitsyn A.B., Susorova N.V.

**Ключевые слова:** ВНИИМП, история создания ВНИИМП**Keywords:** VNIIMP, history of creation of VNIIMP

с. 8-9

**О Горбатовских чтениях**

Горбунова Н.А.

**About the festive events of Gorbatov**

Gorbunova N. A.

9-10 декабря 2015 г. во ВНИИМП состоялась 18-я международная научно-практическая конференция «Развитие биотехнологических и постгеномных технологий для оценки качества сельскохозяйственного сырья и создания продуктов здорового питания», посвященная памяти В.М. Горбатова и приуроченная к 85-летию института.

On December 9-10, 2015 in VNIIMP of V. M. Gorbatov the 18th international scientific and practical conference Development of Biotechnological and Post-genomic Technologies for an Assessment of Quality of Agricultural Raw Materials and Creation of Products of Healthy Food devoted to V.M. Gorbatov's memory and dated for the 85 anniversary of institute took place.

**Ключевые слова:** ВНИИМП, Горбатовские чтения**Keywords:** VNIIMP, Gorbatovsky readings

с. 10-11

**ВНИИМП отметил 85-летие со дня основания**

Гордеев Д.А., Горбатов С.А.

**VNIIMP celebrated the 85 anniversary from the date of the basis**

Gordeev D. A., Gorbatov S. A.

9-10 декабря 2015 года в ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова» прошли торжественные мероприятия, приуроченные к 85-летию со дня основания института.

On December 9-10, 2015 in FGBNU VNIIMP of Gorbatov there took place the festive events dated for the 85 anniversary from the date of foundation of the institute.

**Ключевые слова:** мясная продукция, конкурс мясной продукции, юбилей ВНИИМП**Keywords:** meat production, competition of meat production, VNIIMP anniversary

с. 12-13

**Разработка систем обеспечения качества и безопасности мясной продукции**

Кузнецова О.А., Юрчак З.А., Мельник К.О.

**Development of systems of ensuring quality and safety of meat production**

Kuznetsova O. A., Yurchak Z.A., Melnik K.O.

Рассматривается практика разработки и внедрения системы ХАССП.

This article discusses the practice of development and implementation of the HACCP system.

**Ключевые слова:** разработка и внедрение системы ХАССП, требования технических регламентов, принципы ХАССП, Методический центр**Keywords:** the development and implementation of the HACCP system, requirements of technical regulations, HACCP, methodical center

с. 14-15

**Современные аспекты консервного производства**

Крылова В.Б., Густова Т.В.

**Modern aspects of canning production**

Krylova V. B., Gustova T.V.

Внедрение стандартов обеспечило разработчиков ТУ и стандартов организаций едиными требованиями к качеству консервов, облегчающими процедуры идентификации консервов и предотвращающими их фальсификацию.

Introduction of standards provided developers of specifications and standards of the organizations with the uniform requirements to quality of canned food facilitating procedures of identification of canned food and preventing their falsification.

**Ключевые слова:** качество, консервы, стандарты, потребительская упаковка, режимы**Keywords:** quality, canned food, standards, consumer packing, modes

с. 16-17

**Проблемы экономики мясной отрасли АПК**

Небурчилова Н.Ф., Петрунина И.В.

**Problems of economy of meat branch of agrarian and industrial complex**

Neburchilova N. F., Petrunina I.V.

На основе Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности РФ на период до 2020 года специалистами ВНИИМП разработана отраслевая программа развития производства мяса и мясных продуктов.

On the basis of Strategy of development of food and processing industry of the Russian Federation for the period till 2020 by experts of VNIIMP of V. M. Gorbatov developed the industry program of development of production of meat and meat products.

**Ключевые слова:** стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности РФ**Keywords:** strategy of development of food and processing industry of the Russian Federation

с. 18-19

**Технологический аудит для предприятий мясной промышленности**

Семенова А.А., Дыдыкин А.С.

**Technological audit for the enterprises of the meat industry**

Semenova A.A., Dydykin A.S.

Технологический аудит - независимый комплексный и документированный анализ технологического уровня предприятия. Он представляет собой проверку технологических процессов, методов, приемов и процедур, используемых на предприятии, с целью оценки правильности их организации и эффективности. Итогом технологического аудита является программа развития предприятия, в которой выделяются текущие приоритетные направления и долгосрочные перспективные мероприятия, обеспечивающие повышение технологического уровня предприятия, качества и конкурентоспособности выпускаемой продукции.

Technological audit – the independent complex and documentary analysis of technological level of the enterprise. It represents check of the technological processes, methods, receptions and procedures used at the enterprise for the purpose of an assessment of correctness of their organization and efficiency. A result of technological audit is the program of development of the enterprise in which the current priority directions and long-term perspective actions providing increase of technological level of the enterprise, quality and competitiveness of products are allocated.

**Ключевые слова:** технологический аудит, аудиторская группа, мясоперерабатывающие предприятия**Keywords:** technological audit, auditor group, meat-processing enterprises

с. 20-22

**Тенденции в информационных технологиях в мясной промышленности**

Никитина М.А.

**Current trends in information technologies in the meat industry**

Nikitina M. A.

Рассказывается о направлении деятельности подразделения «Информационные технологии».

This article describes the direction of the activities of the unit «Information Technology».

**Ключевые слова:** ИТ, научные исследования, программное обеспечение**Key words:** Information Technology, Scientific research, Software

с. 23

**Глубокая переработка сырья**

Козырев И. В., Миттельштейн Т. М.

**Deep processing of raw materials**

Kozyrev I. V., Mittelstein T. M.

Новые сведения по изучению влияния различных прижизненных факторов, технологии убоя и разделки на качество мяса представляют большой интерес и открывают перспективы в использовании такого мяса в глубокой переработке. New data on studying of influence of various lifetime factors, present to technology of slaughter and cutting on quality of meat a great interest and open prospects in use of such meat in deep processing.

**Ключевые слова:** глубокая переработка сырья, кишечное сырье, эндокринно-ферментное сырье, побочное сырье**Keywords:** deep processing of raw materials, intestinal raw materials, endocrine and fermental raw materials, collateral raw materials

с. 24-27

**Методы аналитического контроля в практике пищевых лабораторий**

Куликовский А.В., Чернуха И.М., Кузнецова О.А., Иванкин А.Н.

**Methods of analytical control in practice of food laboratories**

Kulikovskiy A.V., Chernukha I.M., Kuznetsova O. A., Ivankin A.N.

Тенденции европейской лабораторной практики в области безопасности продуктов питания, свидетельствуют о постоянном расширении списка контролируемых показателей. Развитие аналитической аппаратуры не только не снимает проблему качества выполняемых анализов, но, напротив, предъявляет все более высокие требования во всех аспектах проведения анализов. Это относится как к процессу пробоподготовки, так и к приборной идентификации. Особенно активно в настоящее время развивается и внедряется в практику аналитических лабораторий методы масс-спектрометрических исследований, появляются новые источники ионизации. Основными преимуществами хромато-масс-спектрометрии являются: чувствительность; селективность/избирательность; высокая достоверность результатов; простота пробоподготовки; возможность анализа разных классов соединений; возможность библиотечного поиска неизвестных соединений. В нашей стране методы практического применения масс-спектрометрии находятся

в настоящее время только на пути становления и развития.

Tendencies of the European laboratory practice in the field of safety of food, testify to continuous extension of the list of controlled indicators. Development of the analytical equipment not only doesn't remove a problem of quality of the made analyses, but, on the contrary, makes more and more great demands in all aspects of carrying out analyses. It belongs both to sample preparation process, and to instrument identification. Especially actively now develops and takes root into practice of analytical laboratories methods of mass and spectrometer researches, there are new sources of ionization. The main advantages хромато - mass spectrometry are: sensitivity; selectivity/selectivity; high reliability of results; simplicity of sample preparation; possibility of the analysis of different classes of connections; possibility of library search of unknown connections. Methods of practical application of mass spectrometry are in our country only on the way of formation and development now.

**Ключевые слова:** безопасность, качество, хроматография, масс-спектрометрия, гормоны, канцерогены, фальсификация  
**Keywords:** safety, quality, chromatography, mass spectrometry, hormones, carcinogens, falsification

**с. 28-29**

#### **Функциональные продукты на мясной основе**

**Дыдыкин А.С., Асланова М.А.**

#### **Functional products on a meat basis**

**Dydykin A.S., Aslanova M.A.**

Функциональное питание – это особая группа пищевых продуктов, которая не относится к категории лекарственных препаратов и лечебной пищи, хотя и используется для улучшения функционирования систем организма и сохранения здоровья человека. Поэтому функциональные продукты занимают промежуточное место между обычными продуктами, изготовленными по традиционной технологии, и продуктами лечебного назначения.

Functional food is a special group of foodstuff which doesn't treat category of medicines and medical food, though are used for improvement of functioning of systems of an organism and preservation of health of the person. Therefore functional products take an intermediate place between the usual products made on traditional technology and products of medical appointment.

**Ключевые слова:** функциональные продукты питания, здоровое питание  
**Keywords:** functional food, healthy food

**с. 30-31**

#### **Деятельность направления микроструктурных исследований**

**Пчелкина В.А.**

#### **Activity of the direction of microstructural researches**

**Pchelkina V.A.**

Микроструктурный анализ (технологическая гистология, наука о мясе) – это область морфологических исследований, изучающая структурные изменения мяса и продуктов животного происхождения в норме, а также при различных технологических процессах и хранении. Помимо классических подходов, в настоящее время широко применяются современные гистологические методы исследования.

The microstructural analysis (technological histology, science about meat) is the area of morphological researches studying structural changes of meat and products of an animal origin in norm and also at various technological processes and storage. Besides classical approaches, modern histologic methods of research are widely applied now.

**Ключевые слова:** гистология, микроструктурный анализ, определение состава

**Keywords:** histology, microstructural analysis, definition of structure

**с. 32**

#### **Исследования *in vivo*, *in vitro*, *ex vivo*: оценка заявленных свойств и изучение токсичности как неотъемлемые этапы создания продуктов здорового питания**

**Федулова Л.В., Котенкова Е.А., Василевская Е.Р., Арашанова Э.Б.**

#### **Researches *in vivo*, *in vitro*, *ex vivo*: an assessment of the declared properties and toxicity studying as the integral stages of creation of products of healthy food**

**Fedulova L.V., Kotenkova E.A., Vasilevskaya E.R., Arashanova E.B.**

В Экспериментальной клинике-лаборатории биологически активных веществ животного происхождения ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова» проводятся комплексные исследования готовых продуктов питания и ингредиентов функционального и специализированного назначения с использованием новейших методов *in vitro* и *ex vivo*.

In Experimental clinic laboratory of biologically active agents of an animal origin of FGBNU «by VNIIMP of V. M. Gorbатов» conducts complex researches of ready-made products of food and ingredients of functional and specialized purpose with use of the latest *in vitro* and *ex vivo* methods.

**Ключевые слова:** функциональные продукты, специализированные продукты, диетотерапевтические свойства, диетопрофилактические свойства, метаболический эксперимент, *in vitro*, *in vivo*

**Keywords:** functional products, specialized products, metabolic experiment, *in vitro*, *in vivo*

**с. 33**

#### **Особенности подготовки дегустаторов мясной продукции и сенсорной оценки**

**Кузнецова Т.Г., Лазарев А.А.**

#### **Features of training of tasters of meat production and touch assessment**

**Kuznetsova T.G., Lazarev A.A.**

Приведены основные направления деятельности института в отношении сенсорного анализа мясной продукции.

The main activities of institute concerning the touch analysis of meat production are given.

**Ключевые слова:** органолептический анализ, отбор и подготовка дегустаторов, методы сенсорной оценки

**Keywords:** organoleptic analysis, selection and training of tasters, methods of a touch assessment

**с. 34-35**

#### **Международное научно-техническое сотрудничество**

**Чернуха И.М., Густова Д.С.**

#### **International scientific and technical cooperation**

**Chernukha I.M., Gustova D. S.**

Статья представляет собой обзор, в котором рассматриваются виды и цели международного научно-технического сотрудничества, проводимого в институте. Описывается история и развитие научных контактов.

Article represents the review in which types and the purposes of the international scientific and technical cooperation which is carried out at institute are considered. The history and development of scientific contacts is described.

**Ключевые слова:** Международные отношения, научно-техническое сотрудничество, исследования мяса и мясных продуктов

**Keywords:** International relations, scientific and technical cooperation, researches of meat and meat products

**с. 36-37**

#### **Наука и трансфер знаний в мясной отрасли**

**Трифонов М.В.**

#### **Science and transfer of knowledge In meat branch**

**Trifonov M. V.**

В статье приведен обзор наиболее заметных учебных мероприятий мясной отрасли. Представлена информация об Учебном центре ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова».

The review of the most noticeable training events of meat branch is provided in article. Information on the FGBNU Training center VNIIMP of V.M. Gorbатов is provided.

**Ключевые слова:** учебный центр, профессиональное обучение руководителей и специалистов, семинары

**Keywords:** training center, vocational education of heads and experts, seminars

**с. 38**

#### **Деятельность диссертационного совета**

**Захаров А.Н., Никитина М.А.**

#### **Activity of dissertation council**

**Zakharov A.N., Nikitina M. A.**

ВНИИМП им. В.М. Горбатова на протяжении практически всех своих лет проводит большую работу по аттестации научных и научно-педагогических кадров высшей квалификации.

VNIIMP of V. M. Gorbатов for almost all the years carries out a lot of work on certification scientific and the research and educational personnel of the top skills.

**Ключевые слова:** диссертационный совет, ВАК РФ

**Keywords:** dissertation council, VAK Russian Federation

**с. 39-41**

#### **Отраслевая литература – неотъемлемая часть прогресса**

**Савельева М.И.**

#### **Branch literature – an integral part of progress**

**Savelyeva M. I.**

Обзор книг, выпущенных ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова».

For the last year FGBNU «VNIIMP of V. M. Gorbатов» published some books.

**Ключевые слова:** отраслевая литература ВНИИМП, Энциклопедический словарь

**Keywords:** branch literature of VNIIMP, Encyclopaedic dictionary

**с. 42**

#### **Роль института в подготовке кадрового потенциала для мясной промышленности**

**Пчелкина В.А.**

#### **Role of institute in preparation of personnel potential for the meat industry**

**Pchelkina V.A.**

85 лет ВНИИМП им. В.М. Горбатова является ведущей научной организацией мясной отрасли не только в области разработки фундаментальных и прикладных проблем биологии, химии мяса, техники и технологии производства мяса и мясопродуктов, переработки побочного сырья, но также и в подготовке кадрового потенциала для мясной промышленности

– в первую очередь через аспирантуру и докторантуру; а широкое взаимодействие с образовательными организациями высшего образования обеспечивает формирование молодого поколения высококвалифицированных специалистов, начиная с первого курса обучения в ВУЗе.

85 years of VNIIMP to them V. M. Gorbatova are the leading scientific organization of meat branch not only in the field of development of fundamental and applied problems of biology, chemistry of meat, equipment and the production technology of meat and meat products, processing of collateral raw materials, but also and in preparation of personnel potential for the meat industry – first of all through postgraduate study and doctoral studies; and broad interaction with the educational organizations of the higher education provides formation of the younger generation of highly qualified specialists, since the first course in HIGHER EDUCATION INSTITUTION.

**Ключевые слова:** научные сотрудники, кадры, молодые ученые, аспирантура, докторантура

**Keywords:** research associates, shots, young scientists, postgraduate study, doctoral studies

**с. 43-45**

**Подготовка кадров – общая задача высшей школы и отраслевой науки**

Артамонова М.П., Бухтеева Ю.М., Чернуха И.М., Волкова И.М., Коровина Д.Г., Пчелкина В.А.

**Training – the general task of the higher school and branch science**

Artamonova M.P., Bukhteeva Yu.M., Chernukha I.M., Volkova I.M., Korovina D.G., Pchelkina V.A.

Представленная статья посвящена проблеме обеспечения качества высшего образования в РФ.

The problem of the quality of higher education in the Russian Federation.

**Ключевые слова:** учебно-научная ассоциация, образование, инновации, квалифицированные специалисты, прорывные научные направления, мясная и молочная промышленность

**Keywords:** educational and scientific association, education, innovation, staff, breakthrough research trends, meat and dairy industry

**с. 46-48**

**Эмульсии из растительного масла в вареных колбасных изделиях – эффективно и выгодно.**

Головко Д.Ю.

**It is effective and favorable to an emulsion from vegetable oil in boiled sausages.**

Golovko D.Yu.

При постоянном росте цен на сырье основной задачей для российских переработчиков мяса является снижение себестоимости продукции. Производители мясopодуKтов активно ищут пути рациональной замены дорогостоящего сырья на более дешевое.

At continuous increase in prices for raw materials the main objective for the Russian processors of meat is decrease in product cost. Producers of meat products actively is looked for by ways of rational replacement of expensive raw materials on cheaper.

**Ключевые слова:** ГК ПТИ, эмульсии из растительного масла,

Митпро 2400, Румикс ЭМ 40

**Keywords:** PTI Group, emulsions from vegetable oil, Mitpro 2400, Rumiks of EM 40

**с. 51-53**

**Необходимая и очень важная часть системы инновационного развития Агропромышленного комплекса**

Савельева М.И.

**Necessary and very important part of system of innovative development of Agro-industrial complex**

Savelyeva M. I.

С 5 по 9 октября 2015 года в Москве в Центральном выставочном комплексе «Экспоцентр» на Красной Пресне проходила 20-я юбилейная международная выставка оборудования, машин и ингредиентов для пищевой и перерабатывающей промышленности «Агропродмаш-2015».

From October 5 to October 9, 2015 in Moscow in the Central exhibition complex «Expotsent» on Krasnaya Presnya there took place the 20th anniversary international exhibition of the equipment, cars and ingredients for food and processing industry of Agroprod mash-2015.

**Ключевые слова:** Агропродмаш, Мясной конгресс, шоу-конкурс обвальщиков

**Keywords:** Agroprod mash, Meat congress, show competition of boners

**с. 54-55**

**Золотая осень - идеальное место встречи для профессионалов агропромышленного комплекса со всего мира**

Савельева М.И.

**Golden autumn - the ideal meeting place for professionals of agro-industrial complex from around the world**

Savelyeva M. I.

XVII Российская Агропромышленная выставка «Золотая осень» проводилась с 8 по 11 октября 2015 года в Москве, на территории МВЛЦ «Крокус Экспо».

The XVII Russian Agro-industrial exhibition «Indian summer» was held from October 8 to October 11, 2015 in Moscow, in the territory of MVTs «Expo Crocus».

**Ключевые слова:** сельскохозяйственная выставка, день работника сельского хозяйства, Золотая осень

**Keywords:** agricultural exhibition, day of the worker of agriculture, Golden autumn

**с. 56-57**

**Инновационные технологии и перспективные разработки на выставке VIV - 2015 в России**

Савельева М.И.

**Innovative technologies and perspective development at an exhibition VIV - 2015 in Russia**

Savelyeva M. I.

Международная выставка инновационных технологий для мясного и молочного животноводства, свиноводства и птицеводства состоялась 19-21 мая 2015 года в Москве, в Крокус Экспо.

The international exhibition of innovative technologies for meat and dairy animal husbandry, pig-breeding and poultry farming took place on May 19-21, 2015 in Moscow, in the Expo Crocus.

**Ключевые слова:** VIV Russia 2015, Крокус Экспо

**Keywords:** VIV Russia 2015, Expo Crocus

## MAIN THEME

с. 4-6

From history of creation and development of institute

Lisitsyn A.B., Susorova N.V.

с. 8-9

About the festive events of Gorbatov

Gorbunova N. A.

с. 10-11

VNIIMP celebrated the 85 anniversary from the date of the basis

Gordeev D. A., Gorbatov S. A.

с. 12-13

Development of systems of ensuring quality and safety of meat production

Kuznetsova O. A., Yurchak Z.A., Melnik K.O.

с. 14-15

Modern aspects of canning production

Krylova V. B., Gustova T.V.

с. 16-17

Problems of economy of meat branch of agrarian and industrial complex

Neburchilova N. F., Petrunina I.V.

с. 18-19

Technological audit for the enterprises of the meat industry

Semenova A.A., Dydykin A.S.

с. 20-22

Current trends in IT in the meat industry

Nikitina M. A.

с. 23

Deep processing of raw materials

Kozyrev I. V., Mittelstein T. M.

с. 24-27

Methods of analytical control in practice of food laboratories

Kulikovskiy A.V., Chernukha I.M., Kuznetsova O. A., Ivankin A.N.

с. 28-29

Functional products on a meat basis

Dydykin A.S., Aslanova M. A.

с. 30-31

Activity of the direction of microstructural researches

Pchelkina V.A.

с. 32

Researches in vivo, in vitro, ex vivo: an assessment of the declared properties and toxicity studying as the integral stages of creation of products of healthy food

Fedulova L.V., Kotenkova E.A., Vasilevskaya E.R., Arashanova E.B.

с. 33

Features of training of tasters of meat production and touch assessment

Kuznetsova T.G., Lazarev A.A.

с. 34-35

International scientific and technical cooperation

Chernukha I.M., Gustova D. S.

с. 36-37

Science and transfer of knowledge In meat branch

Trifonov M. V.

с. 38

Activity of dissertation council

Zakharov A.N., Nikitina M. A.

с. 39-41

Branch literature – an integral part of progress

Savelyeva M. I.

с. 42

Role of institute in preparation of personnel potential for the meat industry

Pchelkina V.A.

с. 43-45

Training – the general task of the higher school and branch science

Artamonova M.P., Bukhteeva Yu.M., Chernukha I.M., Volkova I.M., Korovina D.G., Pchelkina V.A.

с. 46-48

It is effective and favorable to an emulsion from vegetable oil in boiled sausages.

Golovko D.Yu.

с. 51-53

Necessary and very important part of system of innovative development of Agro-industrial complex

Savelyeva M. I.

с. 54-55

Golden autumn - the ideal meeting place for professionals of agro-industrial complex from around the world

Savelyeva M. I.

с. 56-57

Innovative technologies and perspective development at an exhibition VIV - 2015 in Russia

Savelyeva M. I.