

**57-й Международный конгресс по вопросам науки и технологии мясной промышленности,  
Гент, Бельгия, 2011 г**

СОДЕРЖАНИЕ

Параллельные сессии

<u>Биохимия мышц</u>		Стр.
001	Различия в уровнях экспрессии мРНК тяжелых цепей миозина среди мышц цыплят отражают различия в полимеризации белков трансглутаминазой Ahhmed M.A. и др., Ливия	103
002	Фосфопротеомный анализ послеубойных мышц свиней с различиями в скорости и времени снижения pH Huang H и др., Дания	103
003	Протеомная основа стабильности специфического для мышц цвета говядины Suman S.P. и др., США	104
004	Состояние аденозинмонофосфат-активированной протеин-киназы модулирует кинетику послеубойного снижения pH и качество мяса мышцы Longissimus свиней Faura J. и др., Франция	104
005	Протеолиз может контролироваться послеубойным энергетическим метаболизмом England E.M. и др., США	105
<u>Устойчивое производство мяса</u>		
006	Оценка признаков качества мяса из европейских систем свиноводства в отношении устойчивого развития: подход Gonzalez J. и др., Испания	106
007	Голосовые сигналы как мера благополучия убойных свиней на датских скотоубойнях Støier S. и др., Дания	106
008	КРС с более реактивным темпераментом имеет более низкий гликоген в покоящихся мышцах McGilchrist P. и др., Австралия	107
009	Различия в балле цвета Minolta и нежности говядины, ассоциированные со стрессом в загоне для откорма и методом убоя Magolski J.D., и др., США	107
<u>Менеджмент нежности</u>		
011	Применение кластерного анализа в исследовании мышечных биохимических детерминантов для нежности говядины	109

	Chriki S., и др. Франция	
012	Прогнозные уравнения нежности говядины: значение окислительного стресса и апоптоза Guillemin N. и др., Франция	109
013	Небольшие белки теплового шока и нежность в говядине с промежуточным рН Lomiwes D. и др., Новая Зеландия	110
014	Нежность мяса: менеджмент созревания девяти говяжьих мышц Marzin V и др., Франция	110
<u>Потребители и новые продукты</u>		
015	Готовность канадских потребителей платить за свинину с отличающимися признаками Muringai V. и др., Канада	111
017	Применение муки бобовых в рецептурах мясопродуктов с низким содержанием жира для лучшего принятия потребителями Shand P.J. и др., Канада	112
<u>Натуральные антиоксиданты</u>		
019	Шиповник дикий как функциональный ингредиент в не содержащих аскорбиновую кислоту и нитрит свиных франкфуртских колбасках Vossen E. и др., Бельгия	113
020	Оценка антиокислительного потенциала экстракта артишока посевного ( <i>Cynara scolymus L.</i> ) в сырых говяжьих котлетах Ergezer H., и др., Турция	113
021	Авокадо как функциональный ингредиент в свиных котлетах: влияние карбонилирования белка Utrera M., Испания	114
022	Стабильность сухих ферментированных колбас, обогащенных $\alpha$ -линоленовой кислотой и докозагексаеновой кислотой, используя лиофилизированный антиоксидантный экстракт <i>Melissa officinalis L.</i> García-Iniguez de Ciriano M., и др., Испания	114
023	Влияние натуральных консервантов на микробиологическое качество, стабильность липидов и органолептическую приемлемость колбас Voegeworgs Mathenjwa S.A. и др., Южная Африка	114
<u>Микробиологические опасности в мясе</u>		
024	Распространенность человеческих энтеропатогенных <i>Yersinia spp.</i> у свиней и контаминация туш во время убоя Van Damme I. и др., Бельгия	115
025	Оценка влияния холодильной транспортировки туш свиней, загруженных при температуре выше 7 <sup>0</sup> С на их микробиологическое качество и безопасность	115

	Ellouze M. и др., Франция	
026	Новое средство контроля безопасности мясопродуктов: применение прогнозных микробиологических моделей на базе Веб Delhalle L. и др., Бельгия	116
027	Влияние пастеризации поверхности горячей водой на туши ягнят Hauge S.J. и др., Норвегия	116
<u>Привкус хряка: некастрированные самцы или иммунокастрация ?</u>		
029	Влияние времени убоя после второй инъекции на выход при разделке туши и характеристики бекона от иммунологически кастрированных самцов свиней Boyer D.D. и др., США	117
031	Сравнение качества мяса между боровыми, хряками и хряками, вакцинированными против гонадотропин-рилизингового гормона Aluwe M. и др., Бельгия	118
<u>Кормление животных и качество мяса</u>		
033	Баланс между витамином Е и высоко окисляемыми с образованием пероксидных соединений жирными кислотами в мышце и окислительная стабильность говядины от КРС, выращенного на рационе на основе грубых кормов или концентрата Luciano G. и др., Италия	119
034	Влияние растительных экстрактов в комбинации с витамином Е в богатых полиненасыщенными жирными кислотами рационах, даваемых отбракованным коровам, на окисление липидов в мясе после 9 мес. морозильного хранения Gobert M., и др., Франция	119
035	Натуральные антиоксиданты, введенные в мышцу Longissimus dorsi кастрированных бычков, откармливаемых на пастбище или зерном, и их отношение к экспрессии генов Descalzo A.M. и др., Аргентина	120
036	Летучие соединения обогащенного омега -3 мяса овец породы Manchego, хранившегося в модифицированных атмосферах. Влияние добавления антиоксидантов Rivas-Cañedo A., и др., Испания	120
<u>Питание и здоровье</u>		
038	Влияние добавления антиоксидантов, температуры жарки и микроволнового нагревания на образование гетероциклических ароматических аминов в продуктах из свинины Kehlet U. и др., Дания	121
040	Изменение в содержании гемового железа в говядине во время влажного нагревания. Последствия для питания человека Scislowski V. и др., Франция	122

Улучшенные мясопродукты

043	Влияние инулина как пребиотического волокна на органолептические и технологические свойства стандартных и содержащих низкое количество жира свиных колбас для завтрака Hayes J. и др., Ирландия	124
044	Альдегиды Штреккера в окороках сухого посола под влиянием частичной замены натрия калием, кальцием и магнием Armenteros M. и др., Испания	125
046	Спонтанная ацидификация ферментированных колбас не является гарантией вклада бактерий во вкусовой профиль Janssens M. и др., Бельгия	125
<u>Жирные кислоты в мясе</u>		
047	Генетические ассоциации молекулярного маркера полиморфизма отдельного нуклеотида дельта-6-десатуразы жирных кислот и длинноцепочечных омега-3 жирных кислот в мышцах у австралийских ягнят Malau-Aduli AEO и др., Австралия	126
048	Влияние полиморфизмов генов DGAT1, FABP4, FASN, PPARGC1A, SCD1, SREBP-1 и STAT5A на состав жирных кислот у быков породы Fleckvieh Barton L., и др., Чешская республика	126
049	Взаимоотношение между типом миофибрилл и составом жирных кислот в скелетных мышцах КРС пород Wagyu (японская чёрная) и голштейн Gotoh T. и др., Япония	127
050	Различный профиль насыщенности клетками и жирнокислотный профиль в отложениях подкожного и брыжеечного жира от КРС португальских пород Costa A.S.H., Португалия	127
<u>Факторы животного и качество мяса</u>		
051	Роль происхождения животного и технологических факторов для наличия де-структурированных зон в вареном окороке Müller Richli M. и др., Швейцария	128
052	Разработка системы потребительского качества свинины для австралийского свиноводства Channon H.A., Австралия	128
053	Сравнительное исследование летучих компонентов вареного окорока от свиней пород большая белая и иберийская Benet I. и др., Испания	129
054	Новые изысканные продукты из свинины при использовании пород иберийская и Мангалица Straadt I.K. и др., Дания	129

Переработка мяса

055	Реологические свойства индуцированных теплом гелей миозина, солюбилизованного в растворе низкой ионной силы, содержащем L-гистидин Yoshida Y. и др., Япония	130
057	Влияние условий НРР на отдельные признаки качества ягнятины и их стабильность во время холодильного хранения McArdle R.A. и др., Ирландия	130
059	Роботизированный модуль для обвалки свиного окорока с ножкой Subrin K. и др., Франция	131

#### Спектроскопические и другие прогностические средства

060	Измерение изменений цвета внутри мяса, светлоты цвета и мутности цвета как прогнозирующих факторов времени термообработки Pakula C. и др., Германия	132
061	Точный и простой метод компьютерной томографии для измерения процента нежирного мяса в свиных отрубях Daumas G. и др., Франция	132
063	Предварительные исследования взаимоотношения Рамановского спектра баранины с усилием резания и потерями при термообработке Schmidt H. и др., Германия	133
064	Спектроскопия в видимой области и окислительно-восстановительный потенциал как альтернативы конечного рН для прогнозирования выхода при термообработке Vautier A. и др., Франция	064

#### Постерные сессии

стр.

##### Постерная сессия 1: Генетика животных и качество мяса

P002	Сравнение химического состава оленины и говядины Gramatina I и др., Латвия	135
P005	Влияние породы и рациона на показатели жирных кислот подкожного жира говядины в отношении ферментной активности и пительности Zarlenga M и др., Аргентина	136
P006	Дифференциация корейских местных цыплят и бройлеров, используя профилирование летучих соединений Seo S и др., Корея	136
P010	Влияние генотипа на качество туш кельтских пород свиней Lorenzo JM и др., Испания	138
P011	Влияние породы и системы откорма на жирнокислотный профиль грудной части от породы Mos Corck Lorenzo JM и др., Испания	138
P012	Различия в качестве свинины между линиями, селективными в разных направлениях на остаточное потребление корма	139

Faure J и др., Франция

- P014 Сравнительное исследование качества чхунчхонских Dakgalbi, изготовленных из мяса бройлеров породы Ross, коричневых цыплят линии Ну и белых мини бройлеров  
Lee SK и др., Южная Корея 139
- P015 Качество мяса и органолептические характеристики двух португальских пород КРС (Alentejana и Varroșã) при различных режимах кормления  
Costa ASH и др., Португалия 139
- P016 Влияние различных пород цыплят как сырья для чхунчхонских Dakgalbi на качественные характеристики и качество при хранении в комбинации с упаковкой в модифицированной атмосфере  
Muhlisin и др., Южная Корея 140
- P018 Содержание липидов в мясе и жирнокислотный состав жировой ткани бройлеров Hybro G+  
Lilic S и др., Сербия 140
- P020 Характеристики туш быков ½ Pupunã по сравнению с ½ Sanchim, откармливаемых до возраста 16 или 22 мес. с тремя различными уровнями веса  
Oliveira MG и др., Бразилия 141
- P021 Характеристики туш быков различных генетических групп, откармливаемых в загоне  
Pinto AA и др., Бразилия 141
- P022 Характеристики туш быков ½ Pupunã по сравнению с ½ Sanchim, откармливаемых до возраста 16 или 22 мес. с тремя различными уровнями концентрата  
Pinto AA и др., Бразилия 142
- P023 Влияние IGF-II генотипа на химические характеристики иберийского окорока сухого посола  
Sanchez del Pulgar J и др., Испания 142
- P025 Влияние реактивности КРС породы Nellore на некоторые качественные признаки мяса  
Poleti MD и др., Бразилия 143
- P026 Характеристики живого животного и туш, а также выход отрубов от гибридных и чистопородных козлят бурской породы  
McMillin KW и др., США 143
- P027 Анализ аминокислотного состава говядины, баранины, козлятины, курятины и свинины методом ВЭЖХ  
Jorfi R и др., Малазия 144
- P028 Влияние генотипа удвоенной мышечной массы на характеристики животного, туши и качества мяса от телят породы Galician Blond  
Gonzalez L и др., Испания 144

Постерная сессия 2: Благополучие животных, убой и мясо

- P030 Влияние технологии SmartStretch™ на почечную часть седла бараньей туши го- 145

	рячей обвалки Taylor J и др., Австралия	
P035	Влияние рациона и предубойного стресса мясного КРС на биохимический профиль и физико-химические параметры Pighin D и др., Аргентина	147
P036	Качество мяса кабанов ( <i>Sus scrofa</i> ) после ловли с помощью различных ловушек в Швеции Li X и др., Швеция	
P037	Корреляции между содержанием лактата в крови при обескровливании и объективной и субъективной нежностью свиной корейки Choe JH и др., Южная Корея	148
P038	Два новых инструмента для классификации цвета мяса телятины во Франции: межпрофессиональная пятиклассовая цветовая шкала и хромометр Evrat Georget C и др., Франция	148
P039	Некоторые признаки мяса лани и кабана под влиянием отмены охоты: первые результаты Amici A и др., Италия	148
P040	Влияние убойного веса на состав туши и определенное инструментально качество мяса козлят Monge P и др., Испания	149
P042	Фенотипические измерения туши могут объяснить вариации в конечном рН говяжьих туш McGilchrist P и др., Австралия	150
P043	Новая система контроля закалывания («визуальное закалывание») Borggaard C и др., Дания	150
P044	Сравнение между компьютерной томографией и рассеянием для калибровки методов классификации свиней Daumas G, и др., Франция	151
P045	Состав мяса – существуют ли различия между левой и правой частями свиных туш Hviid M, и др., Дания	151
P048	Влияние убойного веса на органолептические признаки качества мяса козлят Monge P и др., Бразилия	153
P051	Благополучие животных и различные предубойные процедуры в Уругвае del Campo M и др., Уругвай	154
	<u>Постерная сессия 3: Послеубойный метаболизм и нежность</u> <u>Часть 1: Энергетический метаболизм</u>	155
P053	Моделирование снижения рН и температуры во время начала посмертного охлаждения	155

	van de Ven R и др., Австралия	
P055	Реакция мышц бедра бройлеров на холодовой стресс по сравнению с мышцами грудок Dadgar S и др., Канада	155
P056	Относительный вклад пред- и послеубойных факторов в качество канадских говяжьих туш и мяса Juarez M и др., Канада	156
P058	Изменение в коллагеновых фракциях во время формирования мяса PSE цыплят Marchi DF и др., Бразилия	157
P059	Влияние длительного кормления зерном на гликолитический метаболизм КРС Pighin D и др., Аргентина	157
P060	Гликолитико-энергетические ресурсы как детерминанты физико-химических критериев качества свинины Zybert A и др., Польша	158
P061	Гликолитико-энергетические ресурсы как детерминанты качества сырой свинины Zybert A и др., Польша	158
	<u>Часть 2: Созревание и нежность</u>	
P062	Вариации цвета во время созревания пьемонтской говядины Brugiapaglia A и др., Италия	159
P063	Превосходная нежность задней части longissimus lumborum от фермерских оленей после созревания больше не очевидна Craigie CR и др., Новая Зеландия	159
P064	Влияние пролонгированной термообработки при низкой температуре на усилие резания и потери при термообработке у коров и молодых быков Christensen L и др., Дания	160
P065	Влияние дней созревания на нежность пяти мышц от коров породы Hanwoo с различным качественным сортом Park BY и др., Корея	160
P066	Окислительное изменение цвета мяса жеребенка Sarries MV и др., Испания	160
P067	Влияние времени созревания на нежность и стабильность цвета упакованной в модифицированной атмосфере говядины от взрослых коров в течение срока хранения Perez-Juan M и др., Испания	161
P068	Нежность говядины может быть отнесена к разным категориям на основании pH Lomiwes D и др., Новая Зеландия	161



P069	Нежность мяса тайского местного скота из различных регионов Таиланда Tavitchasri P и др., Таиланд	161
P070	Исследование инструментальных измерений нежности как индикатора общей нежности свинины Choi MH и др., Южная Корея	162
P071	Говядина, созревшая при умеренной температуре: количественные и микробиологические результаты Meo Zilio D и др., Италия	162
P072	Характеристика антител против фрагмента 20 kDa коннектина/титина, увеличенных в саркоплазме цыплят во время послеубойного созревания Yamanoue M и др., Япония	162
P073	Биохимические и структурные изменения, стимулированные маринованием говядины Sharedeh D и др., Франция	163
P074	Добавление бета-агонистов для улучшения качества говядины – взаимоотношение между уровнями витамина D3 и 25-гидрокси-витамина D3 в мясе и жире с измеренными характеристиками нежности мяса Frylinck L и др., Южная Африка	163
<u>Постерная сессия 4: Протеом мышц</u>		
P075	Активность калпаина и калпастатина в свиных longissimus и красных и белых частях semitendinosus Cruzen SM и др., США	164
P076	Сравнение протеома мышцы biceps femoris в окороке сухого посола Xuanwei с различными сортами качества Wang Z и др., Китай	164
P078	Способность фосвитина связывать железо в говяжьем фарше Jung S и др., Корея	165
P079	Характеристика мышц от молодых бычков различных пород Jugie C и др., Франция	165
P080	Влияние ингибиторов калпаина MDL-28170 и калпептина на активность каспазы-3 и изменение энергии у цыплят во время послеубойного созревания Chen L и др., Китай	166
P081	Прогнозирование созревания мяса, используя кварцевый кристаллический микробаланс (QCM) Iwasaki T и др., Япония	166
P082	Изменение состава белков, связанное с нежностью в мышце Longissimus thoracis KPC Hollung K и др., Норвегия	166
P085	Влияние пород свиней и убойного возраста на активность катепсина B+L в сы-	168

	рье и окороках сухого посола Tessema B и др., Норвегия	
P086	Упаковка в модифицированной атмосфере с высоким содержанием кислорода индуцировала полимеризацию белков тяжелой цепи миозина и снижение нежности <i>m. longissimus</i> овец во время выставления в витрине розничной торговли Kim YNB и др., Новая Зеландия	168
P087	Корреляции между изоформами легкой цепи миозина и гликолитическими характеристиками в мышце <i>longissimus dorsi</i> свиней Choi YM и др., Южная Корея	168
P088	Биохимические и морфологические характеристики внутримышечной соединительной ткани двух различающихся мышц КРС Dubost A и др., Франция	169
P090	Влияние электростимуляции с низким напряжением на изменения в протеоме <i>m. longissimus</i> КРС во время послеубойного созревания della Malva A и др., Италия	169
P091	Связанные с возрастом изменения в содержании липидов, коллагена и гидроксипиридина, связанные с консистенцией мышцы <i>Rhomboideus</i> КРС ( <i>Bos indicus</i> ) породы Nelore Pedrao MR и др., Бразилия	170
P092	Влияние кастрации на окисление белка и стабильность цвета в созревшей говядине Silva AA и др., Бразилия	170
P094	Миогенные клетки-предшественники у поросят-последышей Park S и др., США	171
P095	Характеристика свиных сателлитных клеток Zhu H и др., США	171
<u>Постерная сессия 5: Потребители и вопросы органолептики</u>		
P097	Электронный язык, примененный к качеству говядины: первый подход Ferraro M и др., Италия	172
P098	Влияние температуры порции на временное органолептическое восприятие нарезанного окорока сухого посола Fuentes V и др., Испания	173
P099	Влияние добавления листьев <i>Moringa oleifera</i> на физико-химические характеристики мяса коз Moyo B и др., Южная Африка	173
P100	Скрининг японских сенсорных идентификаторов для мяса, используя опросы японских потребителей и лицензированных шеф-поваров Sasaki K и др., Япония	174
P103	Органолептические характеристики переднего окорока сухого посола: влияние	175

	кроссбридинга Reina R, и др., Испания	
P104	Летучие соединения иберийских передних окороков сухого посола Reina R и др., Испания	175
P108	Влияние корейских традиционных соусов на физико-химические, структурные и органолептические свойства говяжьего окорока сухого посола Pilnam Seong PN и др., Южная Корея	177
P109	Оценка динамического органолептического восприятия вкуса иберийских паш- тетов, используя метод определения зависимости времени-интенсивности Lorido L и др., Испания	177
P111	Органолептические характеристики и химический состав словенской кровяной колбасы Kravica Gašperlin L и др., Словения	177
P112	Отношение и предпочтения бразильских граждан как потребителей в отноше- нии мяса PSE грудок бройлеров Droval AA и др., Бразилия	178
P113	Валидация фотографического инструмента для оценки восприятия и приемле- мости для потребителей готовности говядины Chan SH и др., Великобритания	178
P115	Мясо «in vitro» - предварительное исследование принятия ирландскими потре- бителями Dillon EJ и др., Ирландия	179
P116	Роль брендов говядины для потребителей на Пиренеях Resano H и др., Испания	179
<u>Постерная сессия 6: Вопросы питания и здоровья</u>		
P121	Влияние добавления органического или минерального селена на содержание селена в сырой, вареной, жареной и жареной на гриле корейке (мышца Longis- simus dorsi) и окороке Janiszewski P и др., Польша	181
P123	Антиоксидантные и антигипертензивные пептиды в иберийском окороке сухого посола Timon ML и др., Испания	181
P124	Выделение и очистка пептидных фракций, ингибирующих ангиотензин пре- вращающий фермент, из термолизинового гидролизата мышечного белка прес- новодной рыбы Ghassem M и др., Малазия	181
P125	Пептиды, ингибирующие ангиотензин превращающий фермент, полученные из саркоплазматического ферментного гидролизата пресноводной рыбы haruan Ghassem M и др., Малазия	182

P126	Исследование и обоснование композиций варёных колбас для питания беременных и кормящих женщин М.А.Асланова, А. В.Устинова, И.А.Говор, Россия	182
P127	Изучение проблемы обогащения йодом пищевых продуктов И. М. Чернуха, Н.Л. Вострикова, Ю. К.Юшина, Россия	182
P128	Относительное значение и профиль потребления переработанного мяса в отношении уровней смертности от рака толстой кишки в Европе Demeyer D и др., Бельгия	183
P129	Сравнение состава мясных продуктов с и без заявлений о питательности/пользе для здоровья на рынке Чешской Республики Steinhauseroва P и др., Чешская Республика	183
P130	Питательная ценность эму <i>Dromaius novaehollandiae</i> [Le Souef 1907], разводимых в тропических условиях Adewumi AA и др., Нигерия	184
P131	Маркетинговые возможности для функционального мяса в европейских законодательных рамках - исследование конкретной ситуации: обогащение мяса Sel-Plex® Alltech, Франция	184
P134	Влияние сортового класса и степени готовности на содержание нутриентов в говяжьих стейках из верхней части короткого филея Smith AM и др., США	185
P135	Получение информации о говяжьем лопаточном отрубе для национальной базы данных питательных веществ в США West SE и др., США	186
P139	Приемлемость для и предпочтения потребителей вареного окорока, изготовленного с растворимой клетчаткой Abreu LW и др., Франция	188
P140	Влияние различных параметров процесса на переваримость <i>in vitro</i> белков говядины Hassoun A и др., Франция	188
P141	Последствия срезания жира в мясных отрубях на поступление нутриентов у людей. Объективная информация для ориентации отношения потребителей Gandemer G и др., Франция	188
<u>Постерная сессия 7: Рыба и морепродукты</u>		
P145	2-пептидных бактериоцинов <i>Lactobacillus plantarum</i> NF3, выделенных из Nhampla (традиционного тайского местного ферментированного рыбного фарша) Swetwivathana A и др., Таиланд	190
P146	Профиль жирных кислот и содержание холестерина в реализуемой радужной форели ( <i>Oncorhynchus mykiss</i> ), выращиваемой в двух водных системах Vranic D и др., Сербия	191

P147	Распространенность следовых элементов и хлорорганических соединений в выращиваемой радужной форели ( <i>Oncorhynchus mykiss</i> ) Djinovic-Stojanovic J и др., Сербия	191
P148	Эффективность порошкообразных листьев нима ( <i>Azadirachta indica</i> ) как противогрибкового агента в отношении сухокопченного филе хризихтиса черного ( <i>Chrysichthys nigrodigitatus</i> ) Ipinmoroti MO и др., Нигерия	192
P149	Влияние упаковки в модифицированной атмосфере на продолжительность хранения потрошеной радужной форели ( <i>Oncorhynchus mykiss</i> ), хранившейся при 3 <sup>0</sup> С Shekarforoush SS и др., Иран	192
<u>Постерная сессия 8: Влияние питания животных на качество мяса</u>		
P150	Качество обогащенной витамином Е говядины Nassu RT и др., Канада	193
P152	Влияние добавления в рацион фитотерапевтической смеси на признаки туши и качество мяса кастрированных бычков породы Blonde d'Aquitaine Tassone S и др., Италия	193
P153	Влияние менеджмента откорма и убойного веса на качество туши и мяса быков в заключительном периоде откорма Fiems LO и др., Бельгия	194
P154	Качество мяса, органолептические свойства и окислительная стабильность свинины после обогащения рациона экстрактами шалфея, лимонной мяты и орегано Bahelka I и др., Словакия	194
P155	Рацион свиней в заключительном периоде откорма и пол оказывают влияние на органолептическую приемлемость австралийской свинины для японского рынка D'Souza DN и др., Австралия	194
P158	Качество мяса от КРС, выращенного на органическом и традиционном рационе Imanagi M и др., Япония	195
P159	Влияние добавления иллита на показатели роста, характеристики туши и признаки качества мяса у боровов Choi JS и др., Южная Корея	196
P160	Влияние высокого уровня добавления витамина D3 на инструментальный цвет и потери при отекании в говядине, обработанной бета-агонистами Strydom PE и др., Южная Африка	196
P161	Изменение в практиках животноводства: от систем выращивания, основанных на объедании побегов, до интенсивных систем. Последствия для питательного качества фракции липидов мяса козлят Quaresma MAG и др., Португалия	196
P162	Повышенное окисление говядины при кормлении сырой бардой с растворимыми веществами не вызвано фракцией растворимых веществ Varnold KA и др., США	197

P163	Сравнение основанной на пшенице по отношению к основанной на кукурузе сырой барды плюс растворимые вещества и их комбинация в отношении качества сырого и термообработанного мяса для жарки из semimembranosus Stoll LC и др., Канада	197
P164	Влияние породы и диетарного белка, а также уровней лизина на качественные признаки свинины Madeira MS и др., Португалия	197
P165	Влияние включения в рацион сырого глицерина, генетической группы и времени послеубойного созревания на цвет трех мышц КРС Oliveira IM и др., США	198
P167	Качество обогащенного n-3 мяса ягнят породы Manchego в течение холодильного хранения в модифицированной атмосфере. Влияние добавления антиоксидантов Canequé V и др., Испания	199
P168	Влияние кормления и породы на качество мяса и продолжительность хранения говядины Morales A и др., Испания	199
P169	Влияние диетарных антиоксидантов на качество мяса в условиях теплового стресса Hashizawa Y и др., Япония	199
P170	Использование ограниченного добавления зерна для одновременного стимулирования продуктивности говядины и полезного мяса в условиях выпаса Montossi F и др., Уругвай	200
P171	Может ли тип кормовых добавок оказывать влияние на продуктивность, качество туш и мяса ягнят в условиях выпаса Montossi F и др., Уругвай	200
P172	Влияние выпаса в поздний период откорма на содержание питательных веществ и экспрессию генов в мышцах кастрированных бычков Shibata M и др., Япония	201
P173	Различные уровни белка в первую зиму могут оказывать влияние на качество мяса уругвайских кастрированных бычков, откармливаемых в последний период откорма на пастбищах или зерном Brito G и др., Уругвай	201

#### Постерная сессия 9: Окислительная стабильность мяса и мясопродуктов

##### Часть 1: Окислительные явления

P174	Влияние продуктов реакции Майяра на профили окисления липидов в облучённых мясопродуктах Jayathilakan K и др., Индия	202
P175	Изменения качественных характеристик готовой к употреблению куриной каши с женьшенем во время хранения при 25 <sup>0</sup> С	202

Jang DH и др., Республика Корея

- P176 Антиокислительный статус и перокисление липидов в мышцах быков пород немецкая симментальская и немецкий голштейн, откармливаемых рационами на основе n-3 и n-6 PUFA 203  
Dannenberger D и др., Испания
- P177 Исследование методом обратно-фазовой ВЭЖХ пептидов с низким молекулярным весом ( $3 < kDa$ ) в иберийской хоризо, их антиокислительной способности и влияния на стабильность продуктов к окислению 203  
Timon ML и др., Испания
- P178 Превращение метмиоглобина непосредственно в оксимиоглобин митохондриями из свиной мышцы (*M. masseter*) и печени 203  
Slinde E и др., Норвегия
- P180 Образование тиол- хиноновых аддуктов в миофибриллярных белках – антиокислительный механизм? 204  
Jongberg S и др., США
- P181 Влияние горячей обвалки на стабильность цвета и активность антиокислительных ферментов во внешних и внутренних *Biceps femoris* быков 204  
Pastsart U и др., Бельгия
- P183 Окислительная стабильность органической свинины 205  
Karwowska M и др., Польша
- P184 Влияние пульсирующих магнитных полей на микробиологическое качество и окисление липидов говяжьего фарша во время холодильного хранения 206  
Lins PG и др., Бразилия
- P185 На цвет мяса в розничной торговле (окисление) оказывает влияние антиокислительный статус и гемовое железо, но не полиненасыщенные жирные кислоты в мышцах ягнят 206  
Ponnampalam EN и др., Австралия
- P186 Окислительный статус, витамин B12 и изменение органолептических характеристик предварительно нарезанного пармского окорока сухого посола, упакованного в MAP 207  
Saccani G и др., Италия
- P187 Активность антиокислительных ферментов мясе домашней птицы, получавшей рацион, обогащенный селеном 207  
Descalzo AM и др., Аргентина
- P188 Роль катехинов против окисления коллагена: метод ЯМР 208  
Lucarini M и др., Италия

#### Часть 2: Антиоксиданты

- P189 Комбинированное действие упаковки в модифицированной атмосфере и добавления розмарина и органических кислот на качество хранения предварительно термообработанных гамбургеров 208  
Muhlisin и др., Южная Корея

P190	Фенолы авокадо ингибируют окисление холестерина в свиных котлетах Rodriguez-Carpena J-G и др., Мексика	209
P191	Использование коммерческой протеазы для повышения окислительной ста- бильности иберийского хоризо Petron MJ и др., Испания	209
P193	Оценка нитрита, цвета и прогорклости в свиных вареных колбасах, пригото- вленных с экстрактом плодов шиповника Armenteros M и др., Испания	210
P194	Влияние экстракта <i>Rhus verniciflua</i> Stokes, галлиевой кислоты и физетина на окисление липидов, белков и миоглобина в говяжьей модельной системе от ко- рейского КРС Hanwoo Kang SM и др., Корея	210
P195	Влияние добавления экстракта <i>Rhus verniciflua</i> Stokes и галлиевой кислоты на ка- чественные характеристики говяжьих котлет, приготовленных из мяса корейского КРС Hanwoo и хранившихся в упаковке с высоким содержанием кислорода Kang SM и др., Корея	210
P196	Оценка экстракта семян винограда как антиоксиданта в гамбургерах Gonzalez RM и др., Испания	211
P197	Влияние экстракта семян винограда на цвет, органолептические показатели и окислительную стабильность говядины Gomez I и др., Испания	211
P198	Влияние экстрактов листьев и стеблей золотарника ( <i>Solidago virganrea</i> ) на окис- лительную стабильность термообработанного свиного фарша во время холо- дильного хранения Choe JH и др., Республика Корея	211
P199	Порошок томатов в свиных колбасах с обычным содержанием жира подавляет окисление липидов во время холодильного хранения Kim HS и др., Южная Корея	212
P200	Повышение качества свиных котлет с порошком процианидина во время холо- дильного хранения Jang A и др., Южная Корея	212
P201	Антиокислительные свойства экстрактов лука и луковой шелухи в термообра- ботанных свиных котлетах во время холодильного хранения Jung EY и др., Южная Корея	212
P202	Влияние муки из сухих ростков пшеницы на окисление липидов и некоторые качественные характеристики говяжьих котлет Ozturk I и др., Турция	213
P203	Разработка функциональных свиных колбас для завтрака, содержащих богатые флавоноидами экстракты: органолептическое и технологическое влияние NaYES J и др., Ирландия	213



P204	Ингибирование окисления липидов в охлажденном мясе грудок бройлеров с помощью очищенной фитиновой кислоты из зародышей кукурузы Filgueiras CT и др., Бразилия	213
P205	Паштет с добавлением свежих побочных продуктов финиковой пальмы: предварительное исследование Martin-Sanchez AM и др., Испания	214
P206	Оценка цветовых параметров во время термообработки в паштете с концентратом финиковой пальмы Martin-Sanchez AM и др., Испания	214
P207	Антиоксидантный эффект порошка лука с оболочкой в вареных свиных колбасах Shimada K и др., Япония	214

### Постерная сессия 10: Микробиологическая безопасность

#### Часть 1: Туши

P209	Сравнение химической промывки подкисленным хлоритом натрия, диоксидом хлора, надуксусной кислотой и тринатрий фосфатом для деконтаминации тушек домашней птицы Purnell G и др., Великобритания	216
P211	Сравнение физических систем (атмосферный водяной пар и различные типы водяных разбрызгивателей (спреев) для деконтаминации тушек домашней птицы Purnell G и др., Великобритания	217
P215	Микробиологическая контаминация воды на промышленных предприятиях по убою домашней птицы в провинции Мазендеран, Иран Radmehr B и др., Иран	217
P216	Влияние смеси трех штаммов бактериофагов на куски шкур, инокулированные E. coli O157:H7, в течение 10 ч Mies PD и др., США	218
P218	Эффективность мойки и/или зачистки говяжьих подсортовых отрубков как метода деконтаминации Escherichia coli O157:H7 Lemmons JL и др., США	219

#### Часть 2: Сырое мясо

P221	Влияние температуры на сохраняемость охлажденной вакуум-упакованной говядины различного происхождения Imazaki RH и др., Бельгия	220
P222	Инактивация <i>Samprylobacter</i> обработкой озоном филе куриных грудок при различных концентрациях Fagag K, Великобритания	220
P223	Оценка продолжительности хранения свинины, хранящейся в упаковках с раз-	221

	личной модифицированной атмосферой Vozec A и др., Франция	
P226	Эффективность коммерческого жидкого экстракта смеси специй для деконтаминации <i>Listeria monocytogenes</i> и <i>Escherichia coli</i> O157:H7 на поверхности мяса Tornuk F. и др., Турция	222
P227	Комбинированное применение упаковки в модифицированной атмосфере и защитной культуры для сырых куриных ножек против <i>Campylobacter jejuni</i> Melero B и др., Испания	222
P228	Динамика микроорганизмов в мясе «Lechazo de Castilla y Leon» от ягнят-сосунков, упакованного в различной модифицированной атмосфере, определенная методом ДГГЭ Oses SM и др., Испания	223
P229	Пищевая безопасность в готовом к употреблению продукте «Lechazo de Castilla y Leon» из мяса ягнят-сосунков Diez AM и др., Испания	223
	<u>Часть 3: Мясопродукты</u>	
P233	Влияние эфирного масла розмарина на качество свиных бургеров Nieto G и др., Испания	225
P234	Антимикробные эффекты эфирных масел против <i>Salmonella</i> spp. в свиных бургерах во время холодильного хранения Nieto G и др., Испания	225
P235	Скрининг и селекция молочнокислых бактерий с высокой антимикробной активностью для производства ферментированной колбасы во Вьетнаме Phan TT и др., Вьетнам	226
P237	Комплекс нано-Ag и лактата-Na как защита для пищевой продукции А.Н. Иванкин, Ю.К. Юшина, Н.А. Горбунова, Ю.М. Евдокимов, Россия	226
P238	Оценка микробиологической безопасности готовых к употреблению мясных и куриных продуктов, приготовленных в национальных, местных ресторанах и уличных торговцев г. Асьют, Египет El-Khateib T, Египет	226
P239	Влияние высокого гидростатического давления на инактивацию патогенов, нанесенных на говяжий филей, упакованный с растительными маслами Kang M и др., Корея	227
P240	Инактивация <i>Listeria monocytogenes</i> , инокулированных на нарезанные куриную грудку и окорок с помощью плазмы атмосферного давления перового рода с различным составом подаваемого газа Lee HJ и др., Корея	227
P241	Продолжительность хранения обработанных электронным пучком гамбургеров с добавлением порошка томатов как источника ликопена Gamez MC и др., Испания	227

P242	Ингибирующий эффект Provian® (сухой смеси лактата натрия и ацетата натрия) на рост <i>Listeria monocytogenes</i> во франкфуртских колбасках, которые хранились при 4, 7 или 10 <sup>0</sup> С Kang I и др., США	228
P243	Микробиологические изменения в «Morcilla», хранящейся в вакуумной упаковке и в упаковке в модифицированной атмосфере Garcia-Fontan MC и др., Испания	228
P244	Выживание <i>Salmonella</i> в сухих остатках куриного мяса на поверхности упаковочных материалов Di Ciccio PA и др., США	229
P245	Влияние глутатиона на бактериоцины молочнокислых бактерий, выделенных из тайского традиционного ферментированного мяса Tilokavichai J и др., Таиланд	229
P246	Микробиологические характеристики и окисление липидов в размороженной свиной корейке, обернутой основанной на желатине пленкой с натуральными пищевыми антимикробными соединениями Jang A и др., Южная Корея	229
P247	Поведение не подвергнутых и подвергнутых стрессу клеток <i>Listeria monocytogenes</i> и <i>Campylobacter jejuni</i> на сырых гамбургерах из мяса домашней птицы Melero B и др., Испания	230
P248	Пенетрация <i>Escherichia coli</i> O157: H7 и <i>Salmonella</i> Typhimurium по время вакуумного тумблирования и выживаемость во время хранения маринованной говядины Mugas TM и др., США	230
<u>Часть 4: Методология</u>		
P250	Оценка стандарта ISO 10272:2006 по сравнению с альтернативными комбинациями обогащения и посева на чашки для количественного определения и обнаружения <i>Campylobacter</i> в мясе цыплят Habib I и др., Бельгия	231
P252	Об окислительно-восстановительном потенциале мясных консервов А.Б. Лисицын, В. Б. Крылова, Т.В. Густова, Россия	232
P253	Создание референтной модели управления технологическим процессом и поддержки принятия решения при производстве охлажденных полуфабрикатов. Лисицын А.Б., Маслова Н.В., Россия	232
P254	Быстрое и чувствительное определение <i>Listeria monocytogenes</i> в искусственно контаминированной охлажденной свинине методом ПЦР в реальном времени без обогащения Ye KP и др., Китай	232
P255	Различные методы идентификации популяции дрожжей, ассоциированных с традиционным мясopодуктом сухого посола «Lасon» из северо-западной Испании	233

Garrido-Bailon E и др., Испания

- P256 Физиологическое состояние бактерий, растущих в мясе во время холодильного хранения: молекулярный подход 233  
Guernes A и др., Канада
- P257 Использование прогнозных моделей для *Listeria monocytogenes* в мясной промышленности для поддержания соответствия с Регламентом ЕС 2073/2005 для готовых к употреблению продуктов 234  
Vermeulen A и др., Бельгия
- P258 Антимикробная активность избранных фенольных соединений против *Escherichia coli* O157:H7 234  
Jakubczak A и др., Польша
- Постерная сессия 11: Привкус хряка: некастрированные самцы или иммунокастрация
- P259 Органолептическая оценка привкуса хряка – обучение и признаки 235  
Claudi-Magnussen C и др., Дания
- P261 Влияние рактопамина гидрохлорида и иммунокастрации на признаки туш свиной и выход нежирного мяса 235  
Martins A и др., Бразилия
- P262 Влияние рактопамина гидрохлорида и иммунокастрации на свойства сырой свинины 236  
Formighieri R и др., Бразилия
- P263 Валидация метода «человеческого носа» для определения привкуса хряка 236  
Meinert L и др., Дания
- P264 Встречаемость запаха хряка у самцов свиной и свиной – крипторхидов в практике Карувари Hus Rt. 236  
Kereszteny P и др., Венгрия
- P265 Пригодность мяса от иммунологически кастрированных самцов свиной для упаковки в модифицированной атмосфере 237  
Gallas L и др., Чешская Республика
- P266 Снижение привкуса хряка в копченом, вареном окороке 237  
Torngren MA и др., Дания
- P267 Пригодность мяса от иммунологически кастрированных самцов свиной для производства сухих ферментированных колбас 237  
Gallas L и др., Чешская Республика
- P268 Влияние замены физической кастрации вакцинацией против GnRF (Improvac®) на сортность туш в соответствии с системой SEUROP 238  
Allison JRD и др., США
- P269 Цикорий в кормах для хряков: влияние на привкус хряка и качество мяса 238  
Aluwe M и др., Бельгия

P270	Встречаемость привкуса хряка у некастрированных самцов свиней в Европе, оцененная химическим анализом андростенона и скатола Allison JRD и др., США	238
P271	Качество туш и мяса от хирургически кастрированных хряков, хряков, вакцинированных Improvac <sup>®</sup> , и некастрированных хряков Sattler T и др., Германия	239
P274	Оценка запаха хребтового шпика от иммунокастрированных свиней Cipolli KMVAB и др., Бразилия	240
P275	Влияние рактопамина гидрохлорида и иммунокастрации на качество итальянской салями Cervo GD и др., Бразилия	240
P276	Влияние рактопамина гидрохлорида и иммунокастрации на приемлемость итальянского колбасного изделия «сорра» Lucas DS и др., Бразилия	241
P277	Влияние рактопамина гидрохлорида и иммунокастрации на органолептические характеристики стейков из обогащенной свиной корейки Iossa AFS и др., Бразилия	241
P278	Влияние рактопамина гидрохлорида и иммунокастрации на жирнокислотный состав и качество серединки свиной туши Silva LCC и др., Бразилия	242
<u>Постерная сессия 12: Методы в науке о мясе</u>		
P284	Новый метод для неdestructивного измерения мраморности в говядине, используя изображения в видимой и ближней инфракрасной области Ziadi A и др., Канада	244
P285	Анализ методом спектроскопии в ближней инфракрасной области мясных модельных препаратов из телятины и прогнозирование дегустационного теста Brugiapaglia A и др., Италия	245
P287	Поверхностно-усиленная лазерная десорбция/ионизация в комплексе с время-пролетной масс-спектрометрией: быстрый метод оценки качества свинины Marcos B и др., Нидерланды	246
P288	Разработка системы количественной оценки содержания сои в мясопродуктах методом ПЦР в реальном времени М. Ю. Минаев, Т. А. Фомина, Россия	246
P289	Контроль мясного сырья с повышенным содержанием тяжелых металлов на основе принципов прослеживаемости Н.Л. Вострикова, И.М. Чернуха, Россия	246
P290	Выявление миоглобина в соматической мышечной ткани и анализ его содержания в мясе и мясных продуктах С. И. Хвыля, С.С. Бурлакова, В.А. Пчелкина, Россия	247

P292	Спектроскопия в ближней инфракрасной области приготовленных с использованием этанола мышечных образцов для дифференциации способа выращивания и генетического типа итальянских тяжеловесных свиней Masoero G и др., Италия	247
P294	Применение спектроскопии в ближней инфракрасной области для прогнозирования содержания внутримышечного жира и жирных кислот в мясе кроликов Zomero C и др., Испания	248
P295	Витамин В12 в продуктах из мяса. Сравнение микробиологического анализа и полностью автоматизированной хемилюминисцентной системы для определения витамина В12 в сыром и переработанном мясе Saccani G, Италия	248
<u>Постерная сессия 13: Влияние выращивания животных на качество мяса</u>		
P303	Влияние дексаметазона на качество мяса кастрированных бычков фризской породы Barbera S, Италия	252
P304	Изменение в общих элементах, минеральных веществах, нуклеиновых кислотах и цвете мяса цыплят в соответствии с днями выращивания Chae HS и др., Южная Корея	252
P305	Изменение жирных кислот, аминокислот и свободных аминокислот цыплят в соответствии с днями выращивания Chae HS и др., Южная Корея	252
P306	Влияние окружающей среды, кормления, менеджмента, погрузки, транспортировки, разгрузки и убоя на качество мяса телят Torchio M и др., Италия	253
P307	Качество тушек и мяса бройлеров под влиянием соотношения ячного желтка/белка, определенного компьютерной томографией Cullere M и др., Италия	253
P308	Влияние предубойного периода ожидания при добавлении зилпатерола гидрохлорида на признаки туши, снижение рН и водоудерживающую способность телок, содержащихся в загоне для откорма Torrentera ON и др., Мексика	253
P309	Влияние кастрации и высокого давления на состав жирных кислот и летучих соединений в мясе от корейских местных коз Kang GH и др., Корея	254
P311	Влияние использования соломы во время откорма легковесных овец на благополучие животных и качество мяса Teixeira DL и др., Испания	255
P312	Выращивание и характеристика шестимесячных телят, восьмимесячных телят и более старых животных во Франции Legrand I и др., Франция	255

P315	Вклад традиционных и органических систем выращивания в питательное качество грудок мяса индюков Quaresma MAG и др., Португалия	257
P316	Коммерческая предубойная среда с голубым освещением для контроля стресса и мяса PSE цыплят-бройлеров Barbosa CF и др., Бразилия	257
P317	Факторы, лежащие в основе нежности говядины от КРС породы Nellore, классифицированной в соответствии со зрелостью зубов Duarte MS и др., Бразилия	258
P318	Влияние системы выращивания на физико-химические и органолептические качественные показатели говядины с северо-востока Аргентины Cossu ME и др., Аргентина	258

#### Постерная сессия 14: Переработка и технология

##### Часть 1: Охлаждение и замораживание

P321	Оптимизация времени охлаждения вареного свиного окорока, используя проекционно-разностные средства моделирования Dublanchet J. и др., Франция	260
P322	Влияние методов замораживания на физико-химические свойства говядины Gonzalez RM и др., Испания	260
P324	Влияние пролонгированного морозильного хранения на физико-химические и органолептические качественные характеристики мышцы Serratus ventralis («presa») от иберийских свиней Martin MJ и др., Испания	261
P325	Установление различий между сырой и замороженной - размороженной свиной с помощью процента отражения, используя метод формального независимого моделирования аналогий классов (SIMCA) Martin MJ и др., Испания	261
P326	Предварительное замораживание оказывает влияние на консистенцию вареных окороков: потенциальное влияние окисления белков Armenteros M и др., Испания	262

##### Часть 2: Упаковка

P327	Применение монооксида углерода как пред-упаковочной обработки говядины O'Connog и др., Ирландия	262
P328	Влияние упаковки на цвет говядины с различными уровнями $\alpha$ -токоферола в тканях Nassu RN и др., Бразилия	263
P329	Влияние систем упаковки в модифицированной атмосфере на внешний вид ягнатины во время холодильного хранения	263

Fernandes RPP и др., Бразилия

- P330 Микробиологические и физико-химические характеристики сырого мяса и мясных фрикаделек под влиянием пленок и покрытий из пищевого соевого белка, содержащего индуцированный молочной кислотой сухой яичный белок  
Chen SL и др., Тайвань 264
- P331 Влияние времени послеубойного созревания и условий упаковки на качество сырой говядины  
Owczarek-Fendor A и др., Бельгия 264
- P332 Раннее изменение цвета говядины, упакованной в модифицированной атмосфере: исследование индикаторов, имеющих отношение к внешнему виду  
Parafita-Thomas E и др., Франция 265
- P333 Комбинированные эффекты низина и упаковки в модифицированной атмосфере на химические, микробиологические и органолептические свойства колбас эмульсионного типа  
Khajehali E и др., Иран 265
- P335 Сравнительные эффекты упаковки и созревания на продолжительность хранения гамбургеров из мяса цыплят и кроликов  
Cossu ME и др., Аргентина 266

### Часть 3: Переработка

- P337 Оценка условий хранения и добавления фосфата на физико-химические и структурные характеристики модельных колбас, выработанных с ягнятиной  
Chin KB и др., Южная Корея 267
- P339 Моделирование процессов измельчения путем определения характеристик резания мяса, используя анализ кривой Уорнер-Брацлер  
Schnaessel W и др., Германия 268
- P346 Оптимизация условий приготовления образцов для производства сухого мяса для рисовых роллов, используя методологию поверхности отклика  
Kim GD и др., Республика Корея 271
- P347 Качество полусухого вяленого продукта из мяса кур с добавлением кожи  
Han DJ и др., Корея 272
- P348 Влияние добавления химически модифицированной глицеральдегид 3- фосфат дегидрогеназы на свойства желирования свиных миофибрилл  
Miyaguchi Y и др., Япония 272
- P349 Модификация структуры мышц мяса домашней птицы, вызванная различными системами извлечения мяса  
Branscheid W и др., Германия 272
- P350 Использование пива и пивной дробины для тендеризации колбасных оболочек  
Sakata R и др., Япония 273
- P351 Качественные признаки вареных прессованных окороков, изготовленных с раз-



	личными мышцами свиней Seong P и др., Корея	
P353	Сравнение между натуральными и коллагеновыми синтетическими оболочками для кровяной колбасы «Morcilla de Burgos» Gomez-Rojo EM и др., Испания	274
P354	Взаимоотношение между составом коллагена и определенной инструментальным и сенсорным методами консистенции итальянских вареных мясопродуктов, изготовленных из сырого мяса с высоким содержанием коллагена Barbieri G и др., Италия	274
P355	Прагматический подход для избегания деструктурированных зон в вареном окороке Scheeder M и др., Швейцария	274
P356	Влияние метода высушивания на структурные, цветовые и органолептические признаки традиционной сухой ферментированной колбасы Petrovska Tomović V и др., Сербия	275
P358	Получение мяса бройлеров типа вяленого, применяя барьерную технологию Coro FAG и др., Бразилия	276
P359	Органолептический и инструментальный анализ консистенции: коррелируют ли они? Monteiro ACG и др., Португалия	276
P360	Влияние концентрации рассола на диффузию и распределение воды в свиных мышцах: исследование методом ядерно-магнитного резонанса в слабом поле McDonnell C и др., Ирландия	277
P361	Мясо. Структурный аспект термообработки Brumfeld V, Израиль	277
P363	Мониторинг влияния соли и температуры на миофибриллярные белки говядины McArdle R и др., Ирландия	278
	<u>Часть 4: Технология</u>	
P365	Эффекты маринованных целых или нарезанных мышц в отношении вкусовых качеств говядины Patissier E и др., Франция	279
P366	Влияние времени ожидания между инъекцией и термообработкой с или без вакуумной упаковки на технологические свойства мяса для жарки из semimembranosus тёлочек Patissier E и др., Франция	279
P367	Влияние обработки высоким давлением на микробиологическое и органолептическое качество нарезанного иберийского окорока сухого посола Sanchez M и др., Испания	279
P369	Мониторинг влияния обработки высоким давлением, уровней соли и холодильного хранения на органолептические и технологические свойства свиных кол-	280

бас  
Hayes J и др., Ирландия

Постерная сессия 15: Улучшенные мясопродукты

Часть 1: Снижение жира, соли и нитрата

P372	Влияние снижения жира и натрия на инструментальные и органолептические характеристики печеночного паштета Van Leuven I и др., Бельгия	282
P375	Новый метод переработки для снижения натрия в колбасах без хлорида калия и фосфатов Aota K и др., Япония	283
P377	Влияние типа жира на органолептические характеристики и инструментальные структурные параметры не кислых ферментированных колбас с пониженным уровнем жира Mora-Gallego H и др., Дания	284
P379	Влияние замены сала рисовыми отрубями и оливковым маслом на качественные характеристики реструктурированных говяжьих котлет Seo HW и др., Южная Корея	285
P380	Кинетика разрушения нитрита натрия, нитрат и образование оксид азот-гемового пигмента во время термообработки колбасы болонского типа Bergamaschi M и др., Италия	286
P382	Содержание соли и натрия в сухих ферментированных колбасах и сухом мясе в Сербии Lilic S и др., Сербия	286
P383	Оценка очевидной способности диффузии NaCl пластин говяжьей соединительной ткани Mirade PS и др., Франция	287
P384	Изменение цвета во франкфуртских колбасах, выработанных с или без нитрита натрия и аскорбата натрия Viguera J и др., Испания	287
P385	Оценка технологических и органолептических свойств сухих ферментированных колбас без добавления хлорида натрия и обогащенных пробиотиками, фитостеролами, флавоноидами и фруктоолигосахаридами Ferrini G и др., Испания	287
P386	Диффузия и распределение соли (NaCl) в скелетных мышцах крыс Filgueras RS и др., Франция	288
P387	Влияние добавления муки из пропаренного риса на качественные характеристики сухого мяса для рисовых роллов Lim HJ и др., Южная Корея	288

P389	Пониженное содержание нитрита в органических мясопродуктах Verkleij TJ и др., Нидерланды	289
P390	Влияние температуры и процента NaCl на окисление липидов в свиных мышцах и применение контролирующего метода с использованием методологии поверхности отклика Zhang JH и др., Китай	289
<u>Часть 2: Функциональные добавки</u>		
P392	Свойства и применение диетарной клетчатки в мясных технологиях Прянишников В., Ильтяков А., Россия	290
P393	Влияние использования протеаз на характеристики ферментированных колбас Petron MJ и др., Испания	290
P394	Влияние бактериальной целлюлозы (ната) на качество франкфуртских колбас Lin KW и др., Тайвань	291
P395	Оценка функциональных свойств свинины, ферментированной психротрофными молочнокислыми бактериями Hayashi T и др., Япония	291
P396	Термообработанные мясопродукты, обогащенные кальцием Soto AM и др., Испания	291
P397	Разработка и применение диетарной клетчатки и комплекса соевого белка в технологиях мясопродуктов Ильтяков А., Прянишников В., Россия	292
P398	Влияние порошка кимчи на качественные характеристики франкфуртских колбас, приготовленных из облученной свинины Kim HW и др., Южная Корея	292
P399	Оценка условий хранения и добавления фосфата на физикохимические свойства и структурные характеристики модельных колбас из ягнятины Chin KB и др., Южная Корея	292
P400	Влияние смеси куриной кожи и пшеничной клетчатки на качественные свойства куриных франкфуртских колбасок Kim HY и др., Республика Корея	293
P401	Характеристика и определение <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>Lactis</i> SB 2 как пробиотической стартовой культуры в говядине Nham Pilasombut K и др., Таиланд	293
P402	Исследования <i>in vitro</i> молочнокислых бактерий как пробиотических стартовых культур для ферментированных мясопродуктов Sitthigripong R и др., Таиланд	293
P403	Влияние добавления муки из пропаренного риса на качественные характеристики сухого мяса для рисовых роллов Lim HJ и др., Южная Корея	294
P404	Функциональные свойства свиных колбас эмульсионного типа с добавлением	294

	натурального порошка кальция из скорлупы Jung DS и др., Южная Корея	
P405	Органолептическое качество бургеров, изготовленных из смеси мяса кур и выжимок сои, ферментированных с <i>Lactobacillus acidophilus</i> CRL 1014 Bomdespacho LQ и др., Бразилия	295
P407	Качественные характеристики шприцованного, вареного в оболочке окорока под влиянием замены сахарозы гидролизованным кукурузным крахмалом или сорбитом Lemos ALS и др., Бразилия	296
P408	Влияние стартовых культур на протеолитические изменения и содержание аминокислот в ферментированной колбасе Aro AJM и др., Перу	296
P409	Влияние химически модифицированных соевых белков и мяса, тендеризированного фицином на качественные характеристики колбасы Aminlari M и др., Иран	297
P413	Жирнокислотный состав козлятины от коз, получавших рацион, обогащенный мукой из листьев <i>Moringa oleifera</i> Moyo B и др., Южная Африка	298
P414	О некоторых изменениях состава липидов в процессе низкотемпературного хранения сырья животного происхождения А.Н. Иванкин, А.В. Богданова, Т.Г. Кузнецова, Н.А. Горбунова, Россия	298
P416	Влияние добавления липидов, метода предохранения от порчи и термообработки на пищевое и органолептическое качество говяжьего фарша Normand J и др., Франция	299
P417	Влияние и рациона, обогащенного цельным льняным семенем и защищенными CLA на органолептические показатели говядины Barahona M и др., Испания	299
P418	Влияние пола и возраста на экспрессию стеарил-СoА десатуразы в бычьих мышцах и жировой ткани Bureš D и др., Чешская Республика	300
P419	Потребительское качество ягнятины и мяса бройлеров, получавших с кормом льняное семя Zudaire G и др., Испания	300
P420	Качественные признаки говядины под влиянием увеличения внутримышечных уровней витамина Е и омега-3 жирных кислот Juarez M и др., Канада	300
P421	Влияние замены свиного жира подсолнечным маслом и волокнами отстоя от производства корейского национального вина Макголи на качественные характеристики эмульсионных колбас с пониженным содержанием жира Choi YS и др., Республика Корея	301

P422	Жирные кислоты модулируют рост и развитие адипоцитов у свиней: подход от исследования культуры клеток Nakajima I и др., Япония	301
P423	Характеристики липидов коммерческих отрубов ягнятины Camro MM и др., Испания	301
P424	Цис-транс изомеризация ненасыщенных жирных кислот в свиных липидах нитритом Kawahara S и др., Япония	302
P425	Взаимоотношение между измерениями качества мяса у свиней, откармливаемых различными источниками диетарного жира Alonso V и др., Испания	302
P426	Влияние горчичного семени на жирнокислотный состав и окисление липидов в вареных мясопродуктах Karwowska M и др., Польша	302
P427	Внутримышечный жир понижен у ягнят от производителей, селективированных на постность Pannier L и др., Австралия	303
P429	Влияние породы и рациона на содержание жира и жирнокислотный состав свинины Madeira MS и др., Португалия	303
P430	Влияние богатых омега-3 масел на функциональность, качество и принятие потребителем болонской колбасы с низким и высоким содержанием жира Pietrasik Z и др., Канада	304
P431	Жирнокислотный профиль ромбовидной мышцы с увеличением возраста у зебу ( <i>Bos indicus</i> ) Pedrao MR и др., Бразилия	304
P433	Перенос различных экзогенных жирных кислот в молоко и мышцы молочных коров Nuernberg K и др., Германия	305
P434	Экспрессия генов SDC и LPL, и жирнокислотный состав в подкожной жировой ткани двух португальских пород КРС Pires VMR и др., Португалия	305
P435	Влияние различных источников диетарного жира на жирнокислотный состав, стабильность жира и органолептическую приемлемость мяса куриных грудок Hugo A и др., Южная Африка	305
P436	Влияние методов термообработки на жирные кислоты, транс жирные кислоты и сопряженную линолевую кислоту в мышце longissimus dorsi у коз Ebrahimi M и др., Малазия	306

Постерная сессия 17: Вопросы химической безопасности

P440	Влияние незаконных обработок на качество мяса от быков породы шароле Barbera S и др., Италия	308
P441	Влияние методов жарки, варки и микроволновой термообработки на остатки доксциклина в съедобных тканях домашней птицы, определенные микро- биологическим методом Javadi A и др., Иран	308
P442	Остатки афлатоксинов в мясе цыплят и уток в Иране Radmehr B и др., Иран	
P443	Ядерно-магнитная резонансная спектроскопия как инструмент для установле- ния различий между облученным и не облученным мясом Zanardi E и др., Италия	309
P444	Влияние альфа-токоферола на образование лактонов в говяжьем топленом жире Watanabe A и др., Япония	309
P445	Контаминация полициклическими ароматическими углеводородами в сухих ферментированных колбасах под влиянием вариантов производства Gomes A и др., Португалия	309
P447	Влияние обработки высоким давлением на качество и безопасность готовых к употреблению иберийской чоризо и корейки сухого посола Bover-Cid S и др., Испания	310
P448	Биогенные амины в коммерческих сухих ферментированных колбасах как возможные предшественники N-нитрозаминов? De Meu E и др., Бельгия	311
P449	Разработка аналитических методов для одновременного скрининга пеницил- линов в мышцах КРС, цыплятах и молоке Song JY и др., Южная Корея	
P450	Метаболизм витамина D3 после ультра-высокого добавления мясным живот- ным для смягчения эффектов добавления бета-агонистов КРС, содержавшего- ся в загоне для откорма Moloto KW и др., Южная Африка	311
P452	Различия в содержании биогенных аминов в сухой ферментированной колбасе Petrovska, выработанной традиционным способом из мяса горячей обвалки и охлажденного мяса Tomovic V и др., Сербия	312
P453	Влияние включения этапа копчения в производство иберийской колбасы на уровни полициклических ароматических углеводородов Martin-Cabello L и др., Испания	313
P454	Разработка аналитического метода ВЭЖХ-УФ-МС для малондиальдегида Douny C и др., Бельгия	313