**Протеомика как инструмент для изучения качества мяса .....3**
Чернуха И.М., Вострикова Н.Л., Манюхин Я.С.

**Новый метод измельчения сырья в производстве вареных колбас.....9**
Лисицын А.Б., Каповский Б.Р., Кузнецова Т.Г., Насонова В.В., Захаров А.Н., Мотовилина А.А.

**Влияние Leuconostoc mesenteroides L2 на показатели безопасности вареных колбасных изделий в процессе хранения .....14**
Насонова В.В., Минаев М.Ю., Милеенкова Е.В.

**Варёные колбасы по ГОСТ с добавками фирмы «Могунция» .....20**
Прянишников В.В., Ильтяков А.В.

**Формирование и оценка потребительских свойств вареной колбасы функционального назначения .....23**
Золотарева А.М., Нямдорж Болорцэцэг

**Метод определения группы для продукции мясной промышленности...28**
Семенова А.А., Насонова В.В., Милеенкова Е.В.

**Новые подходы к выбору пептидаз семейств М9 и М4 для ферментативной обработки мясного и коллагенсодержащего сырья ....30**
Минаев М.Ю., Еремцова А.А.

**Изучение возможности использования солей калия, кальция и магния взамен хлорида натрия для мясной продукции .....34**
Туниева Е.К.

**Альтернативные технологии – ультразвук в мясной промышленности (по материалам зарубежной литературы).....37**
Горбунова Н.А.

**Условия транспортирования и предубойной подготовки животных как факторы, формирующие качество мяса.....42**
Семенова А.А., Миттельштейн Т.М., Козырев И.В.

**Маэстро – симфония вкусов от ПТИ .....48**
Головко Д.Ю.

**Использование адсорбентов при очистке жиросодержащих сточных вод .....50**
Никифоров Л.Л., Константинов С.Н., Дадаев И.Х.

**Продэкспо – стимул для активизации работы отечественных производителей .....53**
Савельева М.И.

**Курган задает стандарты развития .....54**
Гордеев Д.А.

**Обзор диссертационных работ, защищенных во ВНИИМП в 2015 году .....56**
Захаров А.Н., Никитина М.А.