**Журнал «Всё о мясе» № 3 за 2018 год**

**СОДЕРЖАНИЕ:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Светлой памяти выдающегося ученого** **Валентина Ивановича Ивашова**Савельева М.И.To the Glorious Memory of the outstanding scientist Valentin I. IvashovSavelyeva M.I. | **с. 3** |
| **«Мясные» стереотипы** Федулова Л.В.Stereotypes about meat Fedulova L.V. | **с. 4-7** |
| **Перспективы внедрения экологического менеджмента****на российских предприятиях мясной отрасли** Кузлякина Ю.А., Юрчак З.А., Фролова М.Г.Prospects for the introduction of environmental management at Russian meat companies Kuzlyakina Yu.A., Yurchak Z.A., Frolova M.G. | **с. 8-10** |
| **Новые стандарты на методы испытаний мясной продукции**Белоусова Е.В., Юрчак З.А., Чернуха И.М., Смагина Е.М.New standards for test methods of meat products Belousova E.V., Yurchak Z.A., Chernukha I.M., Smagina E.M. | **с. 12-15** |
| **Санитарные, ветеринарно-санитарные и фитосанитарные меры** **в странах ЕАЭС** Осянин Д.Н., Небурчилова Н.Ф., Петрунина И.В.Sanitary, veterinary and phytosanitary measures in the EAEU states Osyanin D.N., Neburchilova N.F., Petrunina I.V. | **с. 16-19** |
| **Упаковка полуфабрикатов: ключевые факторы,****определяющие стабильность качества** Ревуцкая Н.М., Насонова В.В., Милеенкова Е.В.Packaging of semi-finished products: key factors determining the stability of quality Revutskaya N.M., Nasonova V.V., Mileenkova E.V. | **с. 20-23** |
| **Консервирование шкур крупного рогатого скота** **без использования поваренной соли** Кудряшов Л.С.Preserving animal skins without the use of salt Kudryashov L.S. | **с. 24-27** |
| **Сравнительная оценка различных методов извлечения жира****из многокомпонентных мясных систем** Курзова А.А., Князева А.С., Вострикова Н.Л.New standards for test methods of meat productsKurzova A.A., Knyazeva A.S., Vostrikova N.L. | **с. 28-31** |
| **Комплексная оценка биологически активных веществ животного** **происхождения, обладающих иммунотропной активностью** Василевская Е.Р.Complex assessment of biologically active substances of animal origin, possessing immunotropic activity Vasilevskaya E.R. | **с. 32-35** |
| **Роль поваренной соли в питании**Туниева Е.К.The role of salt in nutritionTunieva E.K. | **с. 36-39** |
| **Обзор пищевых красителей для мясных продуктов.****Польза или вред?**Прохоренко С.Ю., Жукова А.Ю.Food colorant's review for meat products. Health or harm? Prokhorenko S.Y., Zhukova A.Y. | **с. 40-45** |
| **Запуск нового продукта на мясоперерабатывающем предприятии.****Часть 3** Калинин Р.Г.Launch of a new product at a meat processing plant. Part 3Kalinin R.G. | **с. 46-47** |
| **Актуальные вопросы установления сроков годности** **пищевых продуктов** Юшина Ю.К.Actual issues of establishing the shelf life of food products Yushina Yu.K. | **с. 48-51** |
| **Изучение продуктивности, химического состава** **и пищевой ценности мяса овец породы «Буубэй»** Данилов М.Б., Мерзляков А.А., Павлова С.Н., Полозова Т.В., Ван Вэй ХуаStudy of the productivity, chemical composition and nutritional value of the meat of the sheep «Buubei» Danilov M.B., MerzlyakovA.A., Pavlova S.N., Polozova T.V., Wang Wei Hua | **с. 52-54** |
| **Распространенность *Salmonella spp.* в говяжьем фарше** Материал подготовлен при совместном участии специалистовУниверситета международного сотрудничества и кафедры микробиологии, Папского университета Св. Ксаверия (Колумбия)Prevalence of *Salmonella spp.* in Ground Beef Sold in Bogota, Colombia Food Safety and Hygiene Management Program, University for International Cooperation: Ruth Dallos-AcostaEnvironmental and Industrial Biotechnology Group, Department of Microbiology, Faculty of Science, Pontificia Universidad Javeriana: Ana Carrascal-Camacho\* M.Sc | **с. 55-57** |
| **Трансфер знаний в мясной отрасли** Трифонов М.В.**The transfer of knowledge in the meat industry** Trifonov M.V. | **с. 58-60** |