

<b>Об итогах 21-й Международной научно-практической конференции, посвященной памяти В.М. Горбатова. . . . .</b>	<b>3</b>	<b>On the results of the 21<sup>th</sup> International Scientific and Practical Conference dedicated to the memory of V.M. Gorbatov . . . . .</b>	<b>3</b>
Горбунова Н.А.		Gorbunova N.A.	
<b>V Всероссийское совещание владельцев и руководителей мясоперерабатывающих предприятий. Настолько ли все плохо? . . . . .</b>	<b>7</b>	<b>The 5<sup>th</sup> All-Russian meeting of owners and top executives of meat processing enterprises. Is everything so bad? . . . . .</b>	<b>7</b>
Лучкина Е.В.		Luchkina E.V.	
<b>2-я Международная научно-практическая конференция «Функциональные продукты питания: научные основы разработки, производства и потребления» . . . . .</b>	<b>10</b>	<b>The 2<sup>nd</sup> International Scientific and Practical Conference «Functional foods: the scientific basis of development, production and consumption» . . . . .</b>	<b>10</b>
Дыдыкин А.С., Асланова М.А., Драгунская Е.И.		Didikin A.S., Aslanova M.A., Dragunskaya E.I.	
<b>Эволюция Мясного Оскара. От мясопереработки до глобального исследования качества пищевой продукции . . . . .</b>	<b>12</b>	<b>Evolution of Meat Oscar. From meat processing to global analysis of food quality . . . . .</b>	<b>12</b>
Горбатов С.А., Потапова Р.Б., Гордеев Д.А.		Gorbatov S.A., Potapova R.B., Gordeev D.A.	
<b>Повышение экспортного потенциала и конкурентоспособности Агропродовольственного комплекса России . . . . .</b>	<b>18</b>	<b>The development of the export potential and the competitiveness of Russian agribusiness. . . . .</b>	<b>18</b>
Савельева М.И., Захаров А.Н.		Savelyeva M.I., Zakharov A.N.	
<b>Цветовая индикация мясных продуктов: красная, желтая или зеленая? . . . . .</b>	<b>24</b>	<b>Color indication of meat products: red, yellow or green? . . . . .</b>	<b>24</b>
Жаринов А.Г., Кузнецова О.В., Жукова А.Ю.		Zharinov A.I., Kuznetsova O.V., Zhukova A.Y.	
<b>Анализ причин внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях, производящих упаковку для пищевой продукции . . . . .</b>	<b>28</b>	<b>Analysis of the reasons for the implementation of a food safety management system in enterprises producing packaging for food products. . . . .</b>	<b>28</b>
Кузлякина Ю.А., Юрчак З.А., Крюченко Е.В.		Kuzlyakina Yu.A., Yurchak Z.A., Kryuchenko E.V.	
<b>Современные сведения о распространенности основных возбудителей болезней пищевого происхождения и некоторых методах их исследования. . . . .</b>	<b>31</b>	<b>Up-to-date information on the prevalence of the main foodborne pathogens and several methods of their detection . . . . .</b>	<b>31</b>
Фофанова Т.С., Костенко Ю.Г.		Fofanova T.S., Kostenko Yu.G.	
<b>Оценка технологии LAMP (Loop Mediated Isothermal Amplification) и биолуминесцентной детекции с целью обнаружения <i>Salmonella</i> и <i>Listeria monocytogenes</i> в вареных сосисках . . . . .</b>	<b>36</b>	<b>Evaluation of Loop Mediated Isothermal Amplification (LAMP) – Bioluminescent Technology for the Detection of <i>Salmonella</i> and <i>Listeria monocytogenes</i> in Cooked Sausage. . . . .</b>	<b>36</b>
Лючия Тригерос-Диас, Мария Кристина Лукин-Росас, Мария-дель-Кармен Тинаджеро-Арриола, Густаво Гонсалес		Lucia Trigueros-Díaz, María Cristina Luquin-Rosas, María del Carmen Tinajero-Arriola, Gustavo González	
<b>Хромато-масс-спектрометрическое определение остатков химических контаминантов пищевой продукции . . . . .</b>	<b>38</b>	<b>Chromato-mass-spectrometric determination of residues of chemical contaminants of food products . . . . .</b>	<b>38</b>
Куликовский А.В., Лисицын А.Б., Горлов И.Ф., Сложенкина М.И.		Kulikovskii A.V., Lisitsyn A.B., Gorlov I.F., Slozhenkina M.I.	
<b>Возможности комплексных статистических методов при оценке эффективности работы дегустационной комиссии . . . . .</b>	<b>42</b>	<b>The possibilities of the complex statistical methods upon assessment of taste panel performance . . . . .</b>	<b>42</b>
Лазарев А.А., Кузнецова Т.Г.		Lazarev A.A., Kuznetsova T.G.	
<b>Алгоритм оценки <i>in vitro</i> продуктов питания, содержащих биологически активные вещества. . . . .</b>	<b>47</b>	<b>Algorithm of <i>in vitro</i> assessment for products containing bioactive substances. . . . .</b>	<b>47</b>
Федулова Л.В., Василевская Е.Р., Котенкова Е.А., Калинова Е.А.		Fedulova L.V., Vasilevskaya E.R., Kotenkova E.A., Kalinova E.A.	
<b>Животные белки – состав, свойства, особенности применения. . . . .</b>	<b>50</b>	<b>Animal proteins – composition, properties and usage specificity . . . . .</b>	<b>50</b>
Спиридонов К.И., Туниева Е.К.		Spiridonov K.I., Tunieva E.K.	
<b>Исследование эмульгирующей способности мясных систем, содержащих растительный компонент для производства паштетов. . . . .</b>	<b>54</b>	<b>Investigation of the emulsifying ability of meat systems containing plant components for the production of pates. . . . .</b>	<b>54</b>
Гуринович Г.В., Гаргаева А.Г., Кудряшов Л.С.		Gurinovich G.V., Gargaeva A.G., Kudryashov L.S.	
<b>Влияние способа измельчения на консистенцию полукопченых колбас. . . . .</b>	<b>58</b>	<b>Effect of the comminution method on the structure of semi-smoked sausages . . . . .</b>	<b>58</b>
Кузнецова Т.Г., Насонова В.В., Мотовилина А.А., Туниева Е.К.		Kuznetsova T.G., Nasonova V.V., Motovilina A.A., Tunieva E.K.	