

Состояние мясного производства в Российской Федерации.	3	The state of meat production in the Russian Federation.	3
Небурчилова Н.Ф., Петрунина И.В., Осянин Д.Н.		Neburchilova N.F., Petrunina I.V., Osyanin D.N.	
Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации — в действии	8	The Doctrine of food security of the Russian Federation — in action	8
Савельева М.И.		Savelyeva M.I.	
Законодательные требования к обеспечению безопасности труда на мясоперерабатывающих предприятиях	12	Legislative requirements for ensuring labor safety at meat processing plants	12
Кузлякина Ю.А., Юрчак З.А., Басхамджиева Б.Д.		Kuzlyakina Yu.A., Yurchak Z.A., Baskhamdzhieva B.D.	
Разработка биоразлагаемой плёнки для увеличения срока годности охлаждённых мясных полуфабрикатов	18	The development of biodegradable films for increasing shelf life chilled meat products.	18
Кудряшов Л.С., Тихонов С.Л., Тихонова Н.В., Ногина А.А.		Kudryashov L.S., Tikhonov S.L., Tikhonova N.V., Nogina A.A.	
Изучение изменений показателей качества полуфабрикатов, упакованных под вакуумом, в процессе хранения, полученных от свиней различного пола	22	A study on the changes in quality indicators of vacuum-packed semi-prepared products from pigs of different gender during storage	22
Милеенкова Е.В., Насонова В.В., Кузнецова Т.Г.		Mileenkova E.V., Nasonova V.V., Kuznetsova T.G.	
Сырокопчёные колбасы. Товарный вид — первый критерий выбора покупателя	26	Dry fermented sausages. Appearance is the first criterion of choice	26
Быреева К.Е.		Byreeva K.E.	
Использование растительных продуктов повышенной биологической ценности в производстве быстрозамороженных мясорастительных рубленых изделий	30	The Use of Plant Products of the Increased Biological Value in the Production of Quick-Frozen Minced Foods	30
Каухчешвили Н.Э., Донцова Н.Т., Ниценко Т.П., Машкова Н.Н.		Kaukhcheshvili N.E., Dontsova N.T., Nitsenko T.P., Mashkova N.N.	
Сравнительные исследования влияния соевых белковых препаратов на качество рубленых полуфабрикатов.	36	Comparative studies of the influence of soya protein on the quality of chopped meat	36
Туниева Е.К., Насонова В.В., Спиридонов К.И.		Tunieva E.K., Nasonova V.V., Spiridonov K.I.	
Коллагеновая матрица как способ сохранности минорных компонентов в пищевых продуктах	40	Collagen matrix as a way of preservation of minor components in food products	40
Титов Е.И., Литвинова Е.В., Кидяев С.Н., Артемьева И.О.		Titov E.I., Litvinova E.V., Kidyayev S.N., Artemeva I.O.	
Влияние моно- и дивалентных солей на физико-химические свойства мяса и мясной продукции	44	The influence of mono- and bivalent salts on physico-chemical properties of meat and meat products	44
Туниева Е.К.		Tunieva E.K.	
Хромато- масс-спектрометрическое определение остатков ветеринарных препаратов в пищевой продукции, нормируемых законодательством Российской Федерации.	48	Chromato-mass spectrometric determination of residues of veterinary drugs in food products regulated by the legislation of the Russian Federation	48
Куликовский А.В., Вострикова Н.Л., Иванкин А.Н., Князева А.С.		Kulikovskii A.V., Vostrikova N.L., Ivankin A.N., Knyazeva A.S.	
Применение протеомных технологий для изучения тимуса, селезенки и мезентеральных лимфатических узлов свиней	54	Proteomic technologies in pigs' thymus, spleen and mesenteric lymph nodes study.	54
Ахремко А.Г., Федулова Л.В., Василевская Е.Р.		Akhremko A.G., Fedulova L.V., Vasilevskaya E.R.	
Перечень материалов, опубликованных в журнале «Всё О МЯСЕ» в 2018 году.	59	The list of the materials published in the magazine «All about meat» in 2018	59