

67-й Международный Конгресс по вопросам науки и технологиям мясной промышленности	3	67th International Congress of Meat Science and Technology	3
Чернуха И.М., Лунина О.И.		Chernukha I.M., Lunina O.I.	
Оценка перспектив развития мясного рынка с учётом локальной специализации экономики регионов	10	Assessment of prospects for the meat market development with regard to the local specialization of regional economy	10
Петрунина И.В., Захаров А.Н.		Petrulina I.V., Zakharov A.N.	
Многокомпонентные рассолы: особенности состава, свойств и способов приготовления. Часть 6	13	Multicomponent brines: composition, properties and methods of preparation. Part 6	13
Жаринов А.И., Кузнецова О.В.		Zharinov A.I., Kuznetsova O.V.	
Влияние регуляторов кислотности на функционально-технологические свойства соевого белка	18	Effect of acidity regulators on functional and technological properties of soy protein	18
Туниева Е.К., Богданова Ю.И.		Tunieva E.K., Bogdanova Yu.I.	
Разработка рецептуры сырокопчёных колбас с различными наполнителями.	20	Development of a recipe for raw smoked sausages with various fillers	20
Кичко Ю.С., Клычкова М.В.		Kichko Yu.S., Klychkova M.V.	
Влияние параметров тепловой обработки на формирование сенсорных и структурно-механических свойств продуктов из свиных ушей	23	Effect of thermal treatment parameters on formation of sensory and structural-mechanical properties of products from pork ears.	23
Насонова В.В., Туниева Е.К., Мотовилина А.А., Милеенкова Е.В.		Nasonova V.V., Tunieva E.K., Motovilina A.A., Mileenkova E.V.	
Научное обоснование нового подхода в технологии консервирования кишечного сырья.	26	Scientific substantiation of a new approach in the technology of preservation of intestinal raw materials	26
Хардина Е.В., Берестов Д.С., Вострикова С.С., Уткина О.С., Леконцева А.А.		Hardina E.V., Berestov D.S., Vostrikova S.S., Utkina O.S., Lekontseva A.A.	
Влияние способа подготовки мясных ингредиентов на органолептические свойства ливерных колбас с различным содержанием скатола.	30	Influence of the method for meat ingredient preparation on organoleptic properties of liver sausages with different skatole content	30
Ревущая Н.М., Насонова В.В., Кузнецова Т.Г.		Revutskaya N.M., Nasonova V.V., Kuznetsova T.G.	
Мясо – уникальный ресурс для создания функциональных продуктов питания	34	Meat – a unique resource for creating functional food products	34
Дыдыкин А.С., Асланова М.А., Деревицкая О.К., Зубарев Ю.Н., Логунова Е.И.		Dydykin A.S., Aslanova M.A., Derevitskaya O.K., Zubarev Yu.N., Logunova E.I.	
Организация процесса авторефрижераторных перевозок мяса и мясной продукции	40	Organizing the process of meat and meat product refrigerated transportation	40
Корниенко В.Н., Горбунова Н.А.		Kornienko V.N., Gorbunova N.A.	
Упаковка как важнейший элемент обеспечения срока годности пищевой продукции.	44	Packaging as an important element for ensuring food shelf life	44
Батаева Д.С., Грудистова М.А., Насыров Н.А., Стаханова О.А.		Bataeva D.S., Grudistova M.A., Nasyrov N.A., Stakhanova O.A.	
Комплексные исследования баранины, обогащённой эссенциальными микроэлементами	48	Comprehensive studies of fortified lamb enriched with essential microelements	48
Куликовский А.В., Гиро Т.М., Курзова А.А., Князева А.С.		Kulikovskii A.V., Gyro T.M., Kurzova A.A., Knyazeva A.S.	
Влияние высокого давления на микробиологические показатели мяса птицы	54	Effect of high pressure on microbiological indicators of poultry meat	54
Прокопенко И.А., Веляев Ю.О., Максименко А.Е.		Prokopenko I.A., Velyaev Yu.O., Maksimenko A.E.	
Исследования накопления гетероциклических ароматических аминов в продуктах из говядины и мяса птицы, отпускаемых в ресторанах быстрого питания РФ	60	Investigation of heterocyclic aromatic amines accumulation in beef and chicken products sold in Russian fast food restaurants	60
Утьянов Д.А., Куликовский А.В., Князева А.С., Курзова А.А.		Utyanov D.A., Kulikovskiy A.V., Knyazeva A.S., Kurzova A.A.	