

|  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| <b>Отдел функционального и специализированного питания.<br/>50 лет на службе науки и отрасли: История, настоящее<br/>и будущее. . . . .</b>  | <b>3</b>  | <b>Department of Functional and Specialized<br/>Nutrition. Fifty years in the service of science<br/>and industry: history, present and future . . . .</b>                                  | <b>3</b>  |
| Дыдыкин А.С., Устинова А.В., Деревицкая О.К.,<br>Асланова М.А., Солдатова Н.Е.   |           | Dydykin A.S., Ustinova A.V., Derevitskaya O.K.,<br>Aslanova M.A., Soldatova N.E.  |           |
| <b>Новые требования схемы сертификации FSSC22000 версии 6<br/>для мясоперерабатывающих производств . . . . .</b>   | <b>8</b>  | <b>New FSSC22000 version 6 requirements<br/>for the certification scheme of meat<br/>processing enterprises . . . . .</b>   | <b>8</b>  |
| Юрчак З.А., Крюченко Е.В., Виденева Ю.В.   |           | Yurchak Z.A., Kryuchenko E.V., Videneva J.V.  |           |
| <b>О развитии региональных рынков мясного сырья . . . . .</b>  | <b>12</b> | <b>On the development of regional markets<br/>of meat raw materials . . . . .</b>   | <b>12</b> |
| Петрунина И.В.   |           | Petrunina I.V.  |           |
| <b>Мясные консервы для прикорма.<br/>Требования межгосударственного стандарта . . . . .</b>  | <b>16</b> | <b>Canned meat for complementary foods.<br/>Requirements of the interstate standard . . . .</b>   | <b>16</b> |
| Деревицкая О.К., Асланова М.А., Солдатова Н.Е., Боро А.Л.  |           | Derevitskaya O.K., Aslanova M.A.,<br>Soldatova N.E., Bero A.L.  |           |
| <b>Актуальность и перспективы использования отечественного<br/>лактозо-лактолозного продукта в мясной промышленности . . . . .</b>   | <b>20</b> | <b>Relevance and prospects of using<br/>a domestic lactose-lactulose product<br/>in the meat industry. . . . .</b>  | <b>20</b> |
| Борисенко А.А., Узаков Я.М., Гресева Е.Г.,<br>Борисенко Л.А., Борисенко А.А., Рудковский А.В.  |           | Borisenko A.A., Uzakov Ya.M., Greseva E.G.,<br>Borisenko L.A., Borisenko A.A., Rudkovsky A.V.   |           |
| <b>Факторы, оказывающие влияние на свойства<br/>гелей полисахаридов . . . . .</b>  | <b>26</b> | <b>Factors influencing properties<br/>of polysaccharide gels . . . . .</b>  | <b>26</b> |
| Богданова Ю.И., Туниева Е.К.   |           | Bogdanova Yu.I., Tunieva E.K.   |           |
| <b>Разработка рецептуры рубленых полуфабрикатов<br/>из мяса птицы, обогащённых спирулиной . . . . .</b>  | <b>29</b> | <b>Development of the recipe of chopped<br/>semi-finished poultry products enriched<br/>with spirulina algae . . . . .</b>  | <b>29</b> |
| Кичко Ю.С., Клычкова М.В.  |           | Kichko Yu.S., Klychkova M.V.  |           |
| <b>Разработка технологии производства колбасных изделий<br/>с использованием растительного сырья . . . . .</b>   | <b>32</b> | <b>Development of sausage production technology<br/>using vegetable raw materials . . . . .</b>   | <b>32</b> |
| Узаков Я.М., Адиль А.Н., Каимбаева Л.А.,<br>Кощоева Т.Р., Койшыбаева А.Т., Нуракын Т.О.  |           | Uzakov Ya.M., Adil A.N., Kaimbayeva L.A.,<br>Koshoeva T.R., Koishybaeva A.T., Nurakyn T.O.  |           |
| <b>Продуктивность и динамика метаболических процессов<br/>в организме молодняка индеек при использовании в рационе<br/>зубиотиков на основе бифидобактерий штамма<br/><i>Bifidobacterium bifidum</i> . . . . .</b> | <b>36</b> | <b>Productivity and dynamics of metabolic<br/>processes in the body of young turkeys<br/>when using eubiotics based on the<br/><i>Bifidobacterium bifidum</i> strain in the diet. . . .</b> | <b>36</b> |
| Погодаев В.А., Ребезов М.Б.  |           | Pogodaev V.A., Rebezov M.B.   |           |
| <b>Оптимизация содержания маша и баранины<br/>в составе мясорастительных консервов . . . . .</b>   | <b>48</b> | <b>Optimization of the mung bean<br/>and lamb content in the composition<br/>of meat-and-plant canned foods . . . . .</b>   | <b>48</b> |
| Чоманов У.Ч., Кененбай Г.С., Турсунов А.А.,<br>Жумалиева Т.М., Тултабаев Н.З., Токанова Ж.К.   |           | Chomanov U. Ch., Kenenbay G.S., Tursunov A.A.,<br>Zhumalieva T.M., Tultabaev N.Z., Tokanova Zh.K.   |           |
| <b>Отличительные особенности бычков абердин-ангусской<br/>породы и потребительские характеристики<br/>высококачественных мясных полуфабрикатов . . . . .</b>   | <b>52</b> | <b>Special features of young Aberdeen-Angus<br/>bulls and consumer characteristics of<br/>high-quality meat semi-finished products. . . .</b>   | <b>52</b> |
| Донецких А.Г., Корниенко В.Н.  |           | Donetskikh A.G., Kornienko V.N.   |           |
| <b>Насекомые как альтернативная замена источников белка<br/>в рационе цыплят-бройлеров . . . . .</b>   | <b>58</b> | <b>Insects as an alternative substitute for protein<br/>sources in a diet of broiler chickens. . . . .</b>  | <b>58</b> |
| Полубесова М.А., Журавлева А.З., Рябухин Д.С.  |           | Polubesova M.A., Zhuravleva A.Z.,<br>Ryabukhin D.S.   |           |
| <b>Оценка роста «пищевых» микроорганизмов порчи<br/>в модельных средах. . . . .</b>  | <b>64</b> | <b>Evaluation of the growth of food spoilage<br/>microorganisms in model media. . . . .</b>   | <b>64</b> |
| Батаева Д.С., Грудистова М.А., Юшина Ю.К., Дерюгин В.К.  |           | Bataeva D.S., Grudistova M.A.,<br>Yushina Yu.K., Deryugin V.K.  |           |
| <b>Методологические подходы к извлечению веществ<br/>с антимикробной направленностью действия из сырья<br/>животного происхождения. . . . .</b>  | <b>70</b> | <b>Methodological approaches to the extraction<br/>of substances with antimicrobial action<br/>from animal raw materials . . . . .</b>  | <b>70</b> |
| Полищук Е.К., Котенкова Е.А., Ковалев Л.И.   |           | Polishchuk E.K., Kotenkova E.A., Kovalev L.I.   |           |