

События 2011 года

Редакционная статья

Обзор событий, уходящего года, которые нашли отражение в главной теме номера. Выставки, международное сотрудничество, конференции.

Всемирный конгресс в Генте: научный ответ на вызовы времени

И.М. Чернуха

Обзор докладов пятьдесят седьмого Всемирного конгресса по науке и технологии мяса, который проходил с 7 по 12 августа в городе Гент, Бельгия. **Ключевые слова:** гликолитический потенциал, хемотриметрический анализ, окисление белков, веротоксигенные *Escherichiacoli*, гемовое железо**Выставка «Агропродмаш-2011» подтвердила свой статус**

А.А. Кубышко

Отчет о крупнейшей в России выставке промышленного оборудования, ингредиентов и материалов для мясной промышленности.

Мясной конгресс на выставке «Агропродмаш 2011»

А.А. Кубышко

В рамках деловой программы выставки состоялся конгресс. Обсуждались такие вопросы, как приоритеты и научное обеспечение развития отрасли, основы экономической эффективности, техническое регулирование в рамках единого экономического пространства Белоруссии, России и Казахстана.

Канадско-российский диалог: не только товарно-денежные отношения

А.А. Кубышко

14 октября в стенах ВНИИ мясной промышленности имени В.М.Горбатова состоялся диалог между представителями российских и канадских отраслевых союзов, министерства сельского хозяйства Канады научных организаций по вопросам развития взаимовыгодного сотрудничества в сфере животноводства и мясной промышленности, адаптации системы технического регулирования России к условиям международной торговли мясом.

МАКС 2011: спецпотребителю предложили новое меню

В.Б. Крылова, Т.В. Густова, М.И. Савельева

Впервые участие в X международном авиационно-космическом салоне МАКС 2011. авиасолоне принял ВНИИ мясной промышленности имени В.М. Горбатова. В рамках деловой программы специалисты института провели дегустацию продуктов для бортового питания авиапассажира, представили меню космонавтов, разработанное во ВНИИМП.

«Весь мир питания»: двадцать лет в России

А.А. Кубышко

Отчет о юбилейной выставке World Food – «Весь мир питания». В выставке принимали участие 1420 компаний из 64 стран мира. Площадь экспозиции составила свыше 50 000 кв.м. Национальные экспозиции представили 56 стран.

Группа компаний ПТИ: по меркам истории, по меркам научно-технического прогресса

Поздравление компании «Протеин, Технологии, Ингредиенты» по случаю её пятидесятилетия.

Комплексные биологически активные добавки для профилактики остеопороза в составе мясных продуктов

А.В.Устинова, А.С. Дыдыкин, А.П. Попова, Е.В. Сурнин

В настоящее время большой интерес к остеопорозу вызван, прежде всего, высокой распространенностью среди населения. По результатам выполненных исследований разработаны биотехнология получения белкового гидролизата и минерального компонента из костного остатка свиных ножек, рецептурные композиции на их основе и техническая документация на комплексную биологически активную добавку, предназначенную для использования в составе функциональных мясных продуктов для снижения риска или профилактики заболеваний опорно-двигательного аппарата.

Ключевые слова: Остеопороз, коллагеновый гидролизат, костный препарат, витамины, минералы, белково-минеральный обогатитель**Успешный курс компании «Veviba»**

М. Сурнин

Компания CSB-sistem внедрила на одном из заводов компании «Veviba» (Бельгия) интегрированную систему управления предприятием на основе информационных технологий. Описаны преимущества сквозной автоматизации и оптимизации процессов, внедренных на предприятии.

Смеси нутрицевтиков с очищающим и обогащающим эффектом для функциональных продуктов на мясной основе

А.Б. Лисицын, А.В. Устинова, А.И. Сурнина

Приведены результаты комплексных исследований по обоснованию состава смесей нутрицевтиков на основе растворимых и нерастворимых пищевых волокон, животного белка и витаминно-минерального комплекса с очищающим и обогащающим эффектом. По данным исследований смеси обеспечивают снижение уровня свинца и кадмия во всех тканях на 81-98%, способствуют увеличению содержания кальция в кости и гемоглобина крови. На основе полученных результатов разработана техническая документация на смеси «КомБиоМикс», с очищающим эффектом для мясных и мясосодержащих продуктов.

Ключевые слова: загрязнение окружающей среды, тяжелые металлы, пищевые волокна, нутрицевтики, очищение, медико-биологическая оценка, функциональные продукты.**Влияние культуральной жидкости пропионовокислых бактерий на формирование качества вареных колбас**

И.С. Хамагаева, И.В.Хамаганова, Н.В. Дарбакова, Н.А. Замбалова

Авторами было изучено влияние дезинтегрированной культуральной жидкости пропионовокислых бактерий на потребительские свойства вареных колбас. Установлено, что введение дезинтегрированной культуральной жидкости способствует улучшению органолептических показателей, повышению содержания витамина В12, снижению доли остаточного нитрита натрия.

Ключевые слова: пропионовокислые бактерии, биомасса, культуральная жидкость, дезинтеграция, вареные колбасы, потребительские свойства.**Функциональные свойства животного белка с низким рН и перспективы его использования в технологии сырокопченых колбас**

А.А. Семенова, Е.К.Туниева, А.И. Рогатин

На качество и хранимоспособность сырокопченых колбас большое влияние оказывает их состав. В статье отражены основные функционально-технологические свойства животного белка с низким рН и перспективы его использования в технологии сырокопченых колбас с целью ускорения биохимических и микробиологических процессов за счет снижения значения рН и активности воды.

Ключевые слова: животный белок, сырокопченая колбаса, рН, активность воды**Рыночные стратегии ценообразования на предприятиях мясной отрасли АПК**

Н.Ф. Небурчилова, И.П. Волынская, Е.А. Мишенина

В статье рассматриваются последовательно все виды стратегий ценообразования, приведены примеры практической реализации различных стратегий успешными компаниями.

Ключевые слова: ассортиментная стратегия, случайная скидка, дифференцированное ценообразование, конкуренция, демпинг.**Питание: традиции и современность в промышленном исполнении**

В.Б. Крылова, Т.В. Густова

В статье отмечена сложившаяся ситуация в общественном питании. Показана перспективность использования готовых блюд промышленного производства в общественном питании для широких слоев населения и спецпотребителей. Описаны современные разработки лаборатории технологии консервного производства ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова в области технологии готовых блюд в современной потребительской таре.

Ключевые слова: быстрое питание, первые и вторые обеденные блюда, консервы**Анализ и сравнительная оценка технологических свойств отрубов конины**

А.А.Семенова, И. В. Сусь, Е.К. Туниева, А. Г. Газизов

В статье приведены результаты исследования пищевой ценности и технологических свойств отрубов конины, в том числе содержание белка, развариваемость коллагена, рН, влагосвязывающая способность, структурно-механические характеристики отрубов и отдельных мышц конины для обоснования принципиально новой технологической схемы разделки конских туш на отрубы учетом запросов потребителя, рациональной технологии переработки и более объективного ценообразования.

Ключевые слова: конина, рациональная разделка, пищевая ценность, соединительная ткань, структурно-механические характеристики, рН мяса, влагосвязывающая способность.**Электропроводность мяса**

А.Н. Захаров, Е.Б. Сусь

В статье приведены результаты исследования влияния различных биохимических факторов на электропроводность мяса. В результате установленных закономерностей будут определены нормы электропроводности и экспресс-метод определения свежести мяса.

Ключевые слова: электропроводность, дисперсия электропроводности компартиментализация, сегнетоэлектрические свойства, свежесть мяса.**Мясная продуктивность баранов эдильбаевской породы при разных уровнях выращивания и откорма**

В.Е.Никитченко, Р.Д. Ибрагимов, Т.А. Магоматов, Д.В. Никитченко

В статье приведены результаты исследования роста тканей по мере взросления овец эдильбаевской породы в зависимости от условий содержания и рациона.

Ключевые слова: овцы, порода, бараны, туши, ткани, уровень кормления.**Методическая основа нормирования естественной убыли мяса при холодильной обработке и хранении**

В.Н. Корешков, Л.М. Хохлова, С.А. Попов, С.В. Корешков

В статье показана структура и функция методики для разработки норм естественной убыли. Приведены особенности постановки и проведения работы и обработки экспериментальных данных с контролем основных параметров холодильно-технологических процессов.

Ключевые слова: естественная убыль, потери массы мяса, методика, методическая база, холодильная обработка, метрология.**Вегетарианские и национальные кухни**

О.В. Лисова

О современных тенденциях в общественной и частной кулинарии. Глобализация способствует распространению национальных традиций за пределы исторической родины.