

**Проблемы хранения мясных продуктов**

Редакционная статья

Коротко о проблемах хранения и решениях, предложенных в главной теме номера.

**Связанные одной холодильной цепью**

В статье рассматриваются результаты совместной работы двух институтов ГНУ ВНИИ мясной промышленности им. В.М.Горбатова и ГНУ ВНИИ холодильной промышленности по решению задачи обеспечения непрерывной холодильной цепи мяса и мясoproдуктов.

**Ключевые слова:** холодильная цепь, мясное сырье, мясные продукты, температура хранения, транспортирование, торговля, потребитель, контроль температур хранения.**Устойчивые к холоду бактерии Clostridium estertheticum и порча говядины в вакуумных упаковках**

М. Тарайс

В настоящее время в Германии и других европейских странах имеется очень мало достоверных сведений о встречаемости бактерии Clostridium estertheticum в вакуумных упаковках говядины. Наряду с классическими, зачастую термическими методами, в пищевой промышленности все больше находят применение альтернативные физические методы обработки продуктов. Использование таких движущих сил, как статическое или динамическое давление, электрические или магнитные поля позволяет расширить технологические возможности и влиять на структуру продукта и его стойкость в хранении.

**Ключевые слова:** Clostridium estertheticum, вакуумная упаковка, говядина, созревание мяса, ПЦР-диагностика.**Применение инновационных процессов для целенаправленной модификации структуры и повышения хранимоспособности мясoproдуктов**

И. Шмидгаль, Ш. Тёпфль, В. Буксманн, Ф. Хайнц

Инновационные технологии, снижающие энергозатраты, приобретают в современном обществе все большее значение. Наряду с классическими, зачастую термическими методами, в пищевой промышленности все больше находят применение альтернативные физические методы обработки продуктов. Использование таких движущих сил, как статическое или динамическое давление, электрические или магнитные поля позволяет расширить технологические возможности и влиять на структуру продукта и его стойкость в хранении.

**Ключевые слова:** применение высокого давления, ударная волна, система ELCRACK, импульсные электрические поля**Всё учтено до мельчайших деталей**

Герман Шальк, Игорь Дёмин

На крупной птицефабрике в Австрии компания CSB-System внедрила систему автоматического управления. Статья описывает основные функциональные возможности и принцип работы инновации.

**Совершенствование процесса измельчения мяса.**

М.Б. Зянкин

В лаборатории Московского Государственного Университета пищевых производств (МГУПП) на кафедре «Технологическое оборудование и процессы отрасли» (ТОПО) разработан модельный ряд установок для измельчения мясного и костного сырья в широком диапазоне температур от -100 0С до +20 0С. Производительность установок в модельном ряду составляет от нескольких килограммов до тонны в час, в зависимости от вида сырья и модели установки.

**Ключевые слова:** измельчение мяса, червячная фреза, мышечные волокна, вареные колбасы, охлажденное мясо.**Казанская птицефабрика: ставка на глубокую переработку птицы**

Сергей Полетавкин

Рассказ о комплексной модернизации Казанской птицефабрики компанией «Агро-3». Крупнейшая в регионе птицефабрика таким образом значительно расширила ассортимент и увеличила прибыль.

**ВТО — глобальный проект, который выбрала Россия**

О.А. Кузнецова, Б.Е. Гутник

Статья знакомит с принципами ВТО и некоторыми условиями, которые обязуются выполнять Россия, вступая в эту организацию

**Перспективы развития мясной отрасли России до 2020 года**

А.Б. Лисицын, Н.Ф. Небурчилова, И.В. Петрунина, И.П. Вольнская, Т.А. Маринина

Исследование состояния рынка мяса в России, структуры потребления и производства. Тенденции и перспективы развития мясной отрасли на период до 2020 года.

**Ключевые слова:** продовольственная безопасность, структура потребления, программно-целевой метод, качество убойного скота, уровень потребления.**«Наша компания не боится кризисов»**

А.А. Кубышко

Интервью генерального директора одного из успешных и динамично развивающихся предприятий мясной отрасли России мясокомбината «Влади» Дмитрия Владимировича

**Объективные методы контроля санитарной обработки в мясной промышленности**

М.Ю. Минаев, Г.И. Солодовникова, Т.А. Фомина

В статье описан новый экспресс-метод выявления остаточных белковых загрязнений, который основан на цветной реакции взаимодействия хромогенной смеси экспресс тест-системы с материалами белкового происхождения.

**Ключевые слова:** санитарная обработка, тест на остаточный белок, санитарно-гигиенические мероприятия, качество мойки**Стандартизованные гистологические методы оценки качества мяса и мясных продуктов**

С.И. Хвыля, В.А. Пчелкина, С.С. Бурлакова

Авторы исследовали структурные особенности животных и растительных компонентов мясных продуктов на базе авторских разработок гистологического анализа. Целью данной работы являлось создание комплекса стандартизованных микроструктурных методов исследования, применимых для мясного и растительного сырья, а также для готовых продуктов самого различного состава.

**Ключевые слова:** контоминация, микроструктурные показатели, мышечная ткань, жировая ткань.**Производство полуфабрикатов с учетом национальных особенностей**

В.В. Насонова, Е.В. Милеенкова

В статье представлены новые технические условия для производства полуфабрикатов по традиционным рецептам народов, исповедующих ислам. При соблюдении на производстве требований стандарта «Халяль-ППТ-СМР» эти продукты могут быть рекомендованы религиозному потребителю.

**К вопросу о правовой охране наименований мест происхождения товаров**

А.А. Семенова, М.В. Трифонов, С.М. Оплачко

На примерах известных брендов авторы изучают возможности использования социально-культурного феномена НМПТ (наименование места происхождения товара), как средства индивидуализации продукта. В статье даны отличительные характеристики НМПТ.

**Ключевые слова:** наименование места происхождения товара, особые свойства товара, охрана наименований места происхождения товара.**Горбатовские чтения – об итогах научной деятельности 2011 года**

Н.А. Горбунова

Отчет о четырнадцатой научно-практической конференции памяти Василия Матвеевича Горбатова.

**Что знает наука о болезнях цивилизации?**

Ю.Г. Костенко

Отчет о семинаре «Пищевой сальмонеллез, листериоз и эшерихиоз: современное состояние, проблемы и пути решения» в учебном центре ВНИИ мясной промышленности имени В.М. Горбатова.

**Индустрия халяль в 2011 году**

А.Г. Газилов, Ю.И. Риков

Обзор событий, в которых принимал участие в 2011 году Международный центр стандартизации и сертификации Халяль Совета муфтиев России.

**Группа компаний ПТИ: юбилей встретили инновациями и успехом на выставке**

Отчет об участии Группы компаний ПТИ в выставке «Агропродмаш 2011». Массовая презентация новых разработок на выставке прошла с большим успехом.

**Положено начало взаимовыгодному сотрудничеству**

И.В. Сусь, Р.А. Хромова

Во ВНИИМПе состоялся совместный российско-канадский семинар «Разделка свинины по схемам Канады для оптовой, розничной торговли и ресторанных сетей», положивший начало сотрудничеству между Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности им. В.М. Горбатова и Канадской ассоциацией экспортеров свинины.

**Новый год: собственные правила вкусного праздника**

О.В. Лисова

О традициях и новациях в правилах встречи Нового года. Рецепты новогодней кухни.