

Знаковое в науке

Редакционная статья. Обзор событий уходящего года.

«Он жив идеями своими»

М.И.Савельева

Посвящается столетию В.М. Горбатова. Очерк о выдающемся ученом.

Горбатовские чтения: новые знания для лучшей практики

А.Б. Лисицын, А.А. Семенова, Н.А. Горбунова

13 декабря во Всероссийском научно-исследовательском институте мясной промышленности им. В.М.Горбатова Россельхозакадемии прошла 15-я международная научно-практическая конференция «Мясная промышленность – приоритеты развития и функционирования», посвященная 100-летию со дня рождения В.М. Горбатова.

Лучший продукт и лучший бренд юбилейного года

А.Н. Захаров, М.В. Трифонов

В рамках 15-ой международной научно-практической конференции «Мясная промышленность – приоритеты развития и функционирования» прошел первый профессиональный конкурс поставщиков мясной продукции. В конкурсе участвовали 32 производителя мясных продуктов, которые представили 140 образцов продукции.

Стандарты управления

И.М. Чернуха

В ноябре 2012 года ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова Россельхозакадемии успешно прошел аудит на соответствие международному стандарту ИСО 9001-2008

Изготовление наноэмульсий с использованием ингредиентов антиоксидантного действия и их применение в мясoproдуктах

И. Дедерер, М. Рюкерт

Цель работы заключалась в исследовании окислительных процессов в ветчине под синергетическим воздействием антиоксидантов наноэмульсий во время хранения в условиях охлаждения и при низких температурах.

Ключевые слова: экстракт розмарина, жидкий дым, токоферол, антиоксидантная активность, метод тролокс-эквивалентного антиоксидантного потенциала.

Стратегии минимизации содержания полициклических ароматических углеводородов в копченых мясoproдуктах

М. Пёльман, А. Хитцель, Ф. Швигеле, К. Шпеер, В. Ира

Авторы статьи исследуют взаимосвязь между содержанием полициклических ароматических углеводородов ПАУ и условиями горячего копчения, а также типами используемой оболочки и содержанием жира в вареных колбасах горячего копчения.

Ключевые слова: цветообразование, дымогенератор, полициклические ароматические углеводороды, генотоксические канцерогены, сосиски «Венские», целлюлозная оболочка, баранья черева, белковая оболочка.

Упаковка свежего мяса в модифицированной атмосфере – аргументы «за» и «против»

Р. Лаутеншлегер

В статье дан обзор современных научных данных относительно влияния защитной атмосферы, в большинстве случаев содержащей кислород, на свойства и качество свежего мяса.

Ключевые слова: защитная атмосфера, кислород, окисление белков, жесткость мяса, вакуумная упаковка, газопроницаемость упаковки.

Альтернативы мясному белку

Байо Байнович, Уте Биндрич, Александр Мэтис, Фолькер Хайнц

Целью данного обзора является описание существующих и потенциальных источников белка, которые могут использоваться в качестве аналогов/заменителей мяса или добавок в мясные продукты.

Ключевые слова: животный белок, растительный белок, молочный белок, насекомые, стволовые клетки, технологические свойства, экономический фактор.

Качество мяса иммунокастрированных свиней

Я. Каменик, Л. Штейнхаузер

В последние годы в странах ЕС развернулась широкая дискуссия по вопросу о хирургической кастрации молодых хряков. В настоящее время в качестве альтернативы хирургической кастрации предлагаются два варианта: использование «иммунокастрации» (Kratovichil и др., 2011) или откорм хряков без какой-либо кастрации.

Ключевые слова: хряк, андростенон, скатол, иммунологическая кастрация свиней, хирургическая кастрация.

Применение «-омных» технологий при анализе мясного сырья и продуктов

И.М.Чернуха

Во ВНИИ мясной промышленности в последние пять лет особое внимание было уделено развитию таких современных фундаментальных направлений исследований как геномика, протеомика и нутригеномика применительно к мясной отрасли.

Ключевые слова: геномика, протеомика, метаболомика, нутригеномика, транскриптомика.

Развитие систем холодоснабжения для предприятий мясной промышленности.

Г.А. Белозеров, Н.М. Медникова

Современные требования по обеспечению промышленной и экологической безопасности холодильных установок, определяют новые подходы к проектированию систем холодоснабжения. Одним из основных вопросов при решении этих проблем является выбор хладагентов и хладоносителей.

Ключевые слова: хладагент, хладоноситель, промежуточный хладоноситель, аммиак, удельная аммиакоемкость, фреон, диоксид углерода.

Жить в согласии с собой

М.И. Савельева

Поздравление с юбилеем старейшего сотрудника ВНИИ мясной промышленности главного специалиста по связям с общественностью ВНИИМПа, Б.Е. Гутника.

В ответ на вредные суждения о «вредной колбасе»

Б.Е. Гутник, Л.А. Веретов, А.А. Семенова

В данной публикации приведены некоторые ответы на наиболее часто задаваемые «острые» вопросы со стороны СМИ и ответы на них. Как оказалось, сюжеты, которые попадают на экраны и газетные полосы, очень часто подгоняют под формат сенсации именно с помощью мнимой остроты и отсутствия правильных ответов.

Ключевые слова: средства массовой информации, потребители, мясо и мясoproдукты, пищевые добавки, качество и безопасность.

Успех благодаря автоматизации процессов

Герман Шальк, Игорь Демин

Успешное решение для мясоперерабатывающего предприятия Hochreiter Fleischwaren GmbH в Австрии: автоматическая установка для фаршеобразования управляет рецептурами и обеспечивает их оптимизацию.

Веление времени: полуфабрикатам – наивысшую готовность!

Т.Б. Шугурова

О способах индустриального производства продуктов высокой степени готовности. Технологии и оборудование.

Халяль в России и мире. События года.

Пресс-центр МЦСиС «Халяль» СМР

Международный Центр стандартизации и сертификации «Халяль» Совета муфтиев России отметил десятилетие своей деятельности. В год юбилея Центр провел большой объем работы не только в России, но и на международной арене.

Семинары Учебного Центра ГНУ ВНИИМП им.В.М. Горбатова

Россельхозакадемии в 2013 году

М.В. Евтушенко

Ежегодно в Центре проходят семинары по самым разным тематикам. Это и мясожировое производство, и мясоперерабатывающее, консервное, производство детского питания. Учитывая широкую географию расположения предприятий мясной отрасли, учебный центр начинает проводить семинары с возможностью удаленного участия.

Современные тенденции в исследованиях процесса созревания говядины

Н.А. Горбунова

Обзор зарубежных публикаций по исследованиям процесса созревания мяса, как важного автолитического процесса, влияющего на технологические и потребительские свойства продукта.

Ключевые слова: говядина, сухое созревание, вакуумное созревание, кислородонепроницаемые пакеты, мышца longissimusdorsi, метод Уорнера-Братцлера

Кулинарные поветрия 2012 года и прогнозы на будущее

О.В. Лисова

Перед новым годом принято подводить итоги. Каким был 2012-й с точки зрения гастрономии, что принес нового? Какие тенденции пришли в мировую кулинарию, какие были продолжены, а с какими она решила расстаться?