

Перечень материалов, опубликованных в журнале «Всё о мясе» в 2012 году

ОТ РЕДАКЦИИ

Современная упаковка мясных продуктов.....№1, стр. 1
Прикладная наука - мясоперерабатывающей отрасли.....№2, стр. 1
Нетрадиционные виды мяса.....№3, стр. 1
Колбасы: технологии, стандарты, инновации.....№4, стр. 1
Стандарты мясной промышленности.....№5, стр. 1
Знаковое в науке.....№6, стр. 1

ГЛАВНАЯ ТЕМА

**Б.А. Баженова, Н.В. Колесникова,
И.А. Вторушина, Г.Н. Амагзаева**
Особенности технологических свойств мяса яков бурятского экотипа.....№3, стр. 18
**Байо Байнович, Уте Биндрич,
Александр Мэтис, Фолькер Хайнц**
Альтернативы мясному белку.....№6, стр. 24
Г.А. Белозеров, Н.М. Медникова
Развитие систем холодоснабжения для предприятий мясной промышленности.....№6, стр. 37
И.А. Говор, А.В. Устинова, М.А. Асланова
Социальная инновация – производство вареных колбасных изделий для питания беременных и кормящих женщин.....№4, стр. 8
И. Дедерер, М. Рюкерт
Изготовление наноэмульсий с использованием ингредиентов антиоксидантного действия и их применение в мясопродуктах.....№6, стр. 10
А.Н. Захаров, М.В. Трифонов
Лучший продукт и лучший бренд юбилейного года.....№6, стр. 8
Я. Каменик, Л. Штейнхаузер
Качество мяса иммунокастрированных свиней.....№6, стр. 28
О.А. Кузнецова, Н.В. Маслова
Роль стандартов в техническом регулировании мясной промышленности в рамках Таможенного союза.....№5, стр. 4
В.Е. Куцакова, А.А. Семенова
Пищевые белковые ингредиенты из побочных продуктов мясопереработки.....№2, стр. 10
Р. Лаутеншлегер
Упаковка свежего мяса в модифицированной атмосфере – аргументы «за» и «против».....№6, стр. 19
А.Б. Лисицын, А.А. Семенова, И.М. Чернуха, Л.А. Веретов
Наука и отрасль: партнерство в современных условиях.....№2, стр. 4
А.Б. Лисицын, А.А. Семенова, Н.А. Горбунова
Горбатовские чтения: новые знания для лучшей практики.....№6, стр. 5
**В.В. Насонова, П.М. Голованова, Н.М. Ревуцкая,
В.Ю. Смурыгин**
Коллагеновая пленка формирует высокие потребительские свойства мясных продуктов.....№1, стр. 13
В.В. Насонова, Н.М. Ревуцкая
Колбасные оболочки: разнообразие и конкуренция видов.....№1, стр. 4

В.В. Насонова, Л.И. Лебедева, Л.А. Веретов, М.И. Гундырева
С нового года - новые стандарты.....№5, стр. 6
М. Пёльман, А. Хитцель, Ф. Швегеле, К. Шпеер, В. Ира
Стратегии минимизации содержания полициклических ароматических углеводородов в копченых мясопродуктах.....№6, стр. 14
Е.В. Попова
Новые мембранные материалы — реальный путь обеспечения экологической безопасности продуктов питания.....№1, стр. 16
М.И. Савельева
«...Он жив идеями своими...».....№6, стр. 4
М.Н. Степаненко, В.Н. Балабаева, Н.В. Маслова
Впервые мясоперерабатывающее предприятие сертифицировано по международной схеме сертификации FSSC 22000.....№5, стр. 10
**А.А. Семенова, Т.Г. Кузнецова, В.В. Насонова,
П.М. Голованова, А.Ш. Тактаров**
Исследование качественных показателей вареных колбас, упакованных в модифицированной газовой среде, в процессе хранения.....№1, стр. 8
**А.А. Семенова, В.В.Насонова, М.Ю.Минаев,
Д.Е. Криволюков, А.И. Рогатин**
Роль стартовых культур в производстве сырокопченых и сыровяленых колбас.....№2, стр. 13
А.А. Семенова, В.В. Насонова, Л.И. Лебедева, Л.А. Веретов
Безнитритные колбасы – перспективный сектор мясных продуктов.....№4, стр. 5
Л.В. Сергеева, Д. А. Кадималиев, В.В. Бирюков
Натуральные антиоксиданты для колбасных изделий.....№4, стр. 16
И.В. Сусь, Т.М. Миттельштейн, Е.Н. Антонова
Оленина – дополнительный уникальный источник сырья мясной промышленности.....№3, стр. 5
Е.К. Туниева
Колбасные изделия с пониженной калорийностью - свободная ниша на рынке мясных продуктов.....№4, стр. 12
А.В. Устинова, А.П. Попова
Инновационный продукт – паштет для питания юных спортсменов.....№3, стр. 10
Я.М. Узиков, А.М. Таева, Л.А. Каимбаева
Исследование показателей мяса маралов в процессе послеубойного хранения.....№3, стр. 14
И.М. Чернуха
Стандарты управления.....№6, стр. 9
И.М. Чернуха
Применение «-омных» технологий при анализе мясного сырья и продуктов.....№6, стр. 32

ТЕХНОЛОГИИ

Г.П. Горошко

Рекомендации по оценке стабильности и адекватности свойств изготовленных мясопродуктов.....№2, стр. 22

И. Дёмин, Г. Шальк

Оптимизация процессов создания добавленной стоимости при помощи «умного использования» сырья.....№1, стр. 22

И. Дёмин, Г. Шальк

Повышение доходности за счет эффективного использования сырья.....№2, стр. 20

И. Дёмин, Г. Шальк

CSB-Rack® – Ваш надежный помощник для регистрации производственных данных в режиме онлайн.....№3, стр. 28

И. Демин, Г. Шальк

Мобильное принятие решений.....№4, стр. 20

В.Б. Крылова, А.В. Полукарова

Изучение динамики показателей качества гетерогенных консервированных продуктов в зависимости от режимов тепловой обработки.....№2, стр. 26

А.Б. Лисицын, Н.В. Маслова

Влияние технологических факторов на стабильность качества и безопасность охлажденных полуфабрикатов.....№1, стр. 24

А.Б. Лисицын, В.С. Барабанщикова

Непрерывность холодильной цепи – залог качества и безопасности мясopодуKтов.....№3, стр. 24

А.Б. Лисицын, А.А. Семенова, В.В. Насонова, Л.А. Веретов

Технологический аудит в помощь мясopерерабатывающим предприятиям.....№4, стр. 22

В.В. Насонова, Е.К. Туниева, Ф.В. Холодов

Трегалоза - новый ингредиент для полуфабрикатов..№5, стр. 14

Пресс-центр МЦСиС “Халяль” СМР

Халяль в России и в мире. События№6, стр. 50

И.В. Сусь, М.О. Василевский

Обездвиживание свиней - от целесообразности к гуманности.....№5, стр. 18

И.С. Хамагаева, И.В.Хамаганова,

Н.В. Дарбакова, Н.А. Замбалова

Влияние культуральной жидкости пропионовокислых бактерий на сроки хранения вареных колбас.....№3, стр. 26

Герман Шальк

Турецкий производитель птицы Abalioglu взял курс на расширение бизнеса.....№5, стр. 12

Герман Шальк, Игорь Демин

Успех благодаря автоматизации процессов.....№6, стр. 46

Т.Б. Шугурова

Веление времени: полуфабрикатам – наивысшую готовность!.....№6, стр. 48

НАУЧНАЯ ЖИЗНЬ

А.Н. Захаров, А.А. Кубышко

Обзор диссертаций, защищенных в ГНУ ВНИИМП им. В.М.Горбатова в 2011-2012 годах№5, стр. 48

М.И. Савельева

Развитие АПК: фактор отраслевой науки.....№1, стр. 18

ИССЛЕДОВАНИЯ

Ю.Г. Костенко, М.В. Храмов, А.Д. Давлеев

Проблема пищевого сальмонеллеза в России: объективный взгляд и пути решения.....№1, стр. 28

М.А. Ковалева, А.В. Иванов, Л.И. Ковалев, С.С. Шишкин,

Е.В. Хряпова, А.Б. Лисицын, И.М. Чернуха, Н.Л. Вострикова

Протеомные технологии в исследованиях белкового состава вареных колбасных изделий.....№2, стр. 48

В.Б. Крылова, Н.Н. Манджиева

Влияние технологической обработки на азотистые вещества в составе вторых обеденных блюд с мясом.....№1, стр. 32

С.В. Мурашев, С.А. Воробьев, М.Е. Жемчужникова

Влияние обработки охлажденного мяса на корреляцию между рН и красным цветом.....№3, стр. 38

ТЕХНИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ

Л.В. Брындина, К.К.Полянский

Streptomyces chromogenes s.g. 0832 биофлокулянт для очистки сточных вод мясной промышленности...№4, стр. 44

А.Н. Захаров, А.В. Эдер, Т.М. Миттельштейн, И.В. Козырев

Система объективной оценки качества свиных туш по выходу мышечной ткани.....№4, стр. 39

В.И. Ивашов, Б.Р.Каповский

Интенсификация процесса измельчения блочного замороженного мяса.....№4, стр. 42

Сергей Полетавкин

Сыровяленые колбасы:особенности промышленного производства.....№1, стр. 36

НОРМАТИВНАЯ БАЗА

Р.Д. Зарипов

Индустрия халяль: опыт и перспективы.....№1, стр. 38

Пресс-центр МЦСиС “Халяль” СМР

Халяль: интеграция, сертификация, развитие в России и мире.....№5, стр. 45

А.А. Семенова, М.Ю. Минаев, Д.Е. Кровопусков

Требования к стартовым культурам, применяемым в мясной промышленности.....№5, стр. 42

ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ СОБСТВЕННОСТЬ

А.Н. Захаров, М.В. Трифонов, М.Д. Асхабова, С.М. Оплачко

В поисках технического совершенства.

Обзор изобретений.....№1, стр. 40

А.Н. Захаров, М.В. Трифонов, М.Д. Асхабова, С.М. Оплачко

Самые интересные решения для колбасного производства.....№2, стр. 38

А.Н. Захаров, М.В. Трифонов, М.Д. Асхабова, С.М. Оплачко

Самые интересные решения для колбасного производства.....№3, стр. 48

А.Н. Захаров, М.В. Трифонов, М.Д. Асхабова, С.М. Оплачко

Пищевые добавки, ингредиенты и вспомогательные материалы в мясной промышленности.....№4, стр. 52

НОВОСТИ НАУКИ

Н.А. Горбунова

О возможности использования высокого давления при производстве мясных продуктов.....№1, стр. 45

СОБЫТИЯ

Б.Е. Гутник, М.В. Трифонов

Форум «Мясная индустрия»: конкурсы, дискуссии, экспозиция.....№2, стр. 54

А.А. Кубышко

«Продэкспо 2012»: наглядно об интеграции в мировую торговлю.....№1, стр. 50

И.К. Петрова

Новый «Гудман».....№1, стр. 52

И.К. Петрова

Удобная еда от «КампоМос»: сделано по-европейски...№2, стр. 53

М.И. Савельева

Научный мир готовится отметить 100-летие выдающегося ученого.....№1, стр. 48

М.И. Савельева

«Весь мир питания» снова в Москве.....№5, стр. 57

ОПЫТ ПРОИЗВОДСТВА
И.В. Ведерникова

ГК ПТИ – управление качеством по мировым стандартам.....№4, стр. 36

Виталий Дерин, Александр Гарзанов

Комплексные инженерные решения для предприятий мясной промышленности и АПК.....№5, стр. 30

А.К.Климанов

Упаковка: новые технологии.....№3, стр. 30

Ю.А. Матвеев, А.В. Назаров

Пищевая клетчатка – российский продукт.....№5, стр. 33

В.А. Перчун

Пищевая клетчатка: перспективный продукт теперь производят в России.....№2, стр. 31

О.Н. Петрунина, Г.А. Богатов

Продление сроков годности полуфабрикатов – решаемая задача.....№3, стр. 36

Саида Рашитова

Мясные полуфабрикаты: неизменная польза модифицированной атмосферы.....№2, стр. 34

И.М. Чернуха, Ю.А. Хворова

Методология управления несоответствиями по цепи от поля до потребителя.....№3, стр. 32

Марта Шаргайо, Жозеп Лагарес

Рентабельность линий по производству вареной ветчины: адаптация к различным режимам созревания.....№5, стр. 35

ОБОРУДОВАНИЕ
В.И. Ивашов, О.Е. Кожевникова

Оборудование для вертикальной разделки и обвалки на мясоперерабатывающих предприятиях.....№2, стр. 36

НАУКА ЗА РУБЕЖОМ
Н.А. Горбунова

Технология сохранения свежего мяса.....№2, стр. 44

Н.А. Горбунова

Применение объективных инструментальных методов для оценки нежности и мраморности мяса.....№3, стр. 52

Н.А. Горбунова

Влияние способов и условий упаковки мяса на его качество и длительность хранения.....№5, стр. 54

Н.А. Горбунова

Современные тенденции в исследованиях процесса созревания говядины.....№6, стр. 54

КОНЦЕПТУАЛЬНЫЙ РАЗГОВОР
А.А. Кубышко

Виктор Линник: «Иностранные инвестиции не придут в первичное производство мяса».....№3, стр. 21

М.И. Савельева

Айдар Газизов: «Мы получили общий рынок халяль и будем защищать его интересы».....№4, стр. 33

СЫРЬЕ
О.К. Деревицкая, А.В.Устинова

Свирина в продуктах детского и функционального питания.....№3, стр. 45

Ю.А. Хворова, С.А. Лисицова, И.М. Чернуха

Сравнительная оценка качества свинины от животных разных схем выращивания с позиции устойчивости производства.....№5, стр. 38

И.М. Чернуха, И.В. Сусь, Т.М. Миттельштейн,
С.А. Лисицова, С.А. Грикшас, Н.С. Губанова

Оценка мясной продуктивности свиней отечественной и канадской селекции при использовании терминальных хряков.....№3, стр. 42

ЭКОНОМИКА
Ю.И. Ковалев, Н.А.Артемове

Российскому свиноводству ВТО создаст минимум проблем, если бизнес и государство будут действовать сообща.....№4, стр. 28

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

Концентрация производства на предприятиях по убою и переработке скота: показатели и тенденции.....№4, стр. 24

Н.Ф. Небурчилова, И.П. Волынская

Основные направления инновационного развития предприятий мясной промышленности.....№5, стр. 26

А.А. Семенова, Н.Ф. Небурчилова, А.А. Мотовилина, Ф.В. Адылов

Производство и потребление колбасных изделий.....№5, стр. 22

ОБУЧЕНИЕ
М.В. Евтушенко

Семинары Учебного Центра ГНУ ВНИИМП им.В.М. Горбатова Россельхозакадемии в 2013 году.....№6, стр. 52

С.И. Хвыля, В.А. Пчелкина

Качество и состав мясных продуктов: как научиться методам оценки?.....№4, стр. 48

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

В ответ на вредные суждения о «вредной колбасе».....№6, стр. 42

ПОЗДРАВЛЕНИЯ

Всё, о чем мечталось с юных лет: к 80-летию

Ирины Абрамовны Шумковой.....№3, стр. 4

Время новых планов и новых свершений.....№4, стр. 4

М.И.Савельева

Жить в согласии с собой.....№6, стр. 40

СЕКРЕТЫ КУЛИНАРИИ
О.В. Лисова

Попробовать Германию на вкус.....№1, стр. 53

О.В. Лисова

Бараний бок, котлеты и «ростбиф окровавленный», как изобразительно-выразительные средства в русской литературе XIX века.....№2, стр. 56

О.В. Лисова

А не включить ли нам в рацион козлятину?.....№3, стр. 56

О.В. Лисова

Мясные закуски – вступительный аккорд или целая увертюра застолья?.....№4, стр. 56

Л.А. Веретов

Какой домашний стол без свинины?.....№5, стр. 58

О.В. Лисова

Кулинарные поветрия 2012 года и прогнозы на будущее.....№6, стр. 57