

с. 4-6

Качественная пресса и качественное мясо сегодня в дефиците

А. А. Кубышко

Quality press and meat quality in short supply today

А. А. Kubyshko

О чём действительно следует беспокоиться потребителю и обществу относительно качества мясных продуктов? Не отвлекает ли шумиха в прессе от истинных проблем и зрителя и экспертное сообщество? Об этом нашему журналу рассказала управляющий директор группы компаний «Продконтракт» Татьяна Битько.

What should really worry consumers and the public about the quality of meat products? Do not distract the hype in the press from the real problems and the viewer and the expert community? This was our magazine said Managing Director of «Prodcontract» Tatiana Bitko.

Ключевые слова: пресса, проблемы мясной отрасли, СМИ, культура потребления, Союз производителей мясoproductии.

Keywords: press, problems of meat branch, mass media, consumer culture, Union of producers of meat products.

с. 7-9

В ответ на вредные суждения о «вредных» копченостях

Б. Е. Гутник, Л. А. Веретов

In response to adverse judgments about «harmful» smoked

B. E. Gutnick, L. A. Veretov

В статье даны ответы на наиболее актуальные вопросы, волнующие, прежде всего рядовых потребителей и представителей не-отраслевых средств массовой информации (СМИ), о технологиях копчения мясной продукции, способах достижения безопасности и качества готовых копченых продуктов, технологии применения жидкого дыма, вреде и пользе продукции, изготовленной с применением копчения.

The article provides answers to the most pressing issues of concern primarily of ordinary consumers and representatives of non-sectoral media (media) about the technologies smoked meat products, how to achieve safety and quality of the finished smoked products, application technology of liquid smoke, the dangers and benefits of products manufactured using smoked.

Ключевые слова: копчение, жидкий дым, мясная продукция, канцерогены, бенз(а)пирен.

Keywords: smoking, liquid smoke, meat products, carcinogens, benzo (a) pyrene.

с. 12-14

В думе рассматривается законопроект о запрете глутамата натрия

А. А. Семенова, Ф. В. Холодов

«LDRP declared war to a sodium glutamate»

A. A. Semenova, F. V. Holodov

Под таким названием вышла в свет статья в газете «Известия» от 31 марта 2014 года. В статье рассматривается с научных позиций законодательная инициатива ЛДПР в отношении продуктов питания, содержащих глутамат натрия, и возможные последствия в случае реализации.

Under such name article was published in the Izvestiya newspaper of March 31, 2014. In article the legislative initiative of LDPR concerning the food containing a glutamate of sodium, and possible consequences in case of realization is considered from scientific positions.

Ключевые слова: глутамат натрия, пищевая добавка, продукты питания, глутаминовая кислота

Keywords: sodium glutamate, food additive, food, glutamine acid.

с. 15-19

5:0 в пользу «докторской» или о методах «лечения» в мясной отрасли

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

5:0 in favor of doctoral or the methods of «treatment» in the meat industry

A. A. Semenova, B. E. Gutnick, L. A. Veretov, V.V. Nasonova

В России мясные продукты, вырабатываемые по национальным стандартам, имеют особый статус и пользуются наибольшим

доверием и спросом у потребителей. Традиционным эталоном ГОСТовской продукции является вареная колбаса «Докторская». Возможно ли создание альтернативных ей брендов путем нападков через средства массовой информации?

In Russia, meat products produced by national standards, have a special status and are most trusted and demand from consumers. Traditional benchmark Gostovskaya product is cooked sausage «Doktorskaya» Is it possible to create alternative brands by attacking it through the media?

Ключевые слова: мясные продукты, вареные колбасы, ГОСТ и ТУ, «Докторская», мясное сырье, животные и растительные жиры, пищевые добавки, калорийность.

Keywords: meat products, cooked sausages, regulatory documents, Doktorskaya sausage, raw meat, animal and vegetable fats, nutritional supplements, calorie.

с. 20-22

Безопасные и полезные продукты как главный фактор, определяющий качество жизни

И. М. Чернуха, Л. В. Федулова, А. С. Дыдыкин

Safe and useful products as the main factor determining the quality of life

I. M. Tchernukha, L.V. Fedulova, A. S. Dydykin

В последние годы все больше потребителей заботятся о здоровье, ориентируясь на качественные и безопасные продукты питания. Данная тенденция влечет за собой расширение ассортимента продуктов питания, обладающих функциональными свойствами и разработка новых, более точных методов контроля и мониторинга качества и безопасности. Разработка функциональных мясных продуктов, внедрение самых передовых методов и использование современных приборов при формировании методологии контроля и мониторинга качества и безопасности, как готового продукта, так и введенных или присутствующих в продукте биологически активных веществ, является особо перспективным направлением пищевой индустрии.

In recent years, more and more consumers on health care , focusing on high-quality and safe food . This trend entails expanding range of food products having functional properties and the development of new , more accurate methods of monitoring and control of quality and safety . Development of functional meat products , the introduction of the most advanced techniques and the use of modern instruments in the formation of the methodology to control and monitor the quality and safety of the finished product as well as entered or present in the product of biologically active substances , is a particularly promising area of the food industry.

Ключевые слова: потребители, продукты питания, качество, безопасность, функциональные мясные продукты.

Keywords: consumers, food, quality, safety, functional food products.

с. 24-29

Современная практика переработки замороженного мясного сырья

В. И. Ивашов, А. Н. Захаров, А. Б. Лисицын, Б. Р. Каповский, О. Е. Кожевникова

Modern practice of processing frozen raw meat

V. I. Ivashov, A. N. Zakharov, A. B. Lisitsyn, B. R. Kapovsky, O. E. Kozhevnikova

В статье произведен обзор основного оборудования, применяемого для работы с блочным мясным сырьем. Описаны методы предварительного размораживания. Сделан обзор основного оборудования для измельчения замороженных блоков мяса.

In the article the review of the basic equipment used for working with raw meat block. Described methods prior thawing. A review of the main equipment for grinding frozen meat blocks.

Ключевые слова: блочекорезка, блочное мясо, замороженное сырье, размораживание, измельчение, вакуумная мешалка, фрезерование мяса, камеры-дефростеры, угловой-волчок.

Keywords: blokorezka, block meat, raw frozen, thawing, grinding, vacuum mixer, meat cutting, camera-defroster-top corner.

с. 31-35

Дефицит шпика поможет МИТПРО 2000 и технологии ПТИ

Н. А. Черкашина, О. В. Кузнецова

Speck deficit in 2000 and will MITPRO Technology IPT

N. A. Cherkashina, O. V. Kuznetsova

Начало 2014 года ознаменовалось весьма неприятным для переработчиков мяса известием о распространении эпизоотии африканской чумы свиней (АЧС) в Литве, а по некоторой информации и в Польше, что поставило под вопрос весь импорт мяса свинины, свиных субпродуктов и шпика из стран Евросоюза (ЕС). Отметим, что ограничение может продлиться как минимум 3 года. В этом случае российский рынок свинины будет испытывать серьезный дефицит, который, безусловно, спровоцирует рост цен.

2014 marked the beginning of a very unpleasant news for meat processors to extend the epizootic of African swine fever (ASF) in Lithuania, and according to some information in Poland, which put into question all imports of pork, pork products, and lard from the European Union (EU). Note that the restriction can last at least 3 years. In this case, the Russian pork market will experience a serious shortage, which will surely provoke a rise in prices.

Ключевые слова: копчение, жидкий дым, мясная продукция, канцерогены, бенз(а)пирен.

Keywords: smoking, liquid smoke, meat products, carcinogens, benzo(a)pyrene.

с. 36-40

Изучение фракционного состава белков мяса в процессе длительного холодильного хранения

А. Б. Лисицын, А. Н. Иванкин, Н. Л. Вострикова,

И. А. Становова

ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова

Study of the fractional composition of meat proteins during prolonged cold storage

A. B. Lisitsyn, A. N. Ivankin, N. L. Vostrikova, I. A. Stanovova

The Gorbatov's All-Russian Meat Research Institute (VNIIMP)

Для сохранения мяса и мясных продуктов широко применяется холодильная обработка, которая является в настоящее время одним из наиболее эффективных и распространенных способов консервирования. Замораживание мяса обеспечивает длительное хранение мяса благодаря предотвращению развития микробиологических процессов и резкого замедления скорости ферментативных и физико-химических изменений. В период хранения замороженного мяса автолитические процессы в тканях существенно замедляются, но не приостанавливаются. Даже при минус 18 °С в процессе хранения мяса обнаруживают признаки глубокого гидролиза белков. При длительном хранении мяса в замороженном виде происходят глубокие изменения различных миофибриллярных белков. Помимо этого происходят необратимые изменения в связи с развитием автолитических, окислительных и других процессов. Для сохранения пищевой ценности мяса большое значение имеет сам процесс замораживания, а также физические, гистологические, коллоидно-химические, биохимические и биологические изменения, происходящие в мясе при замораживании и хранении. Современные аналитические методы и оборудование позволяют контролировать биохимические процессы, происходящие при хранении мясного сырья и на основании полученных данных прогнозировать, как состояние, так и сроки хранения.

Цель работы заключалась в изучении изменений фракционного состава белков замороженного мяса (свинины и говядины) при длительном хранении. Фракционный состав белков образцов охлажденного и замороженного мяса исследовали методом одномерного электрофореза (1DE). Полученные результаты подтвердили, что при длительном хранении замороженного мяса происходят денатурационные изменения высокомолекулярных белков - парамиозина, миозина, миогена и тропомиозина, приводящие к возрастанию содержания фракций низкомолекулярных белков. Установлено, что наиболее значительные изменения происходят при хранении замороженного мяса свыше шести месяцев, что может сказаться на его технологических свойствах.

The changes of fractional composition of proteins of meat (pork and beef) in cold storage at a temperature of from 0 to 4 °С and not higher

than minus 18 °С. Fractional composition of protein samples chilled and frozen meat were examined by one-dimensional electrophoresis (1DE). The results confirmed that the long-term storage of frozen meat changes occur denaturation of macromolecular proteins - paramyosin, myosin and tropomyosin myogen, leading to an increase in content of fractions of low molecular weight proteins. Found that the most significant changes occur during the storage of frozen meat for more than six months, which may have an impact on its technological properties.

Ключевые слова: электрофореограмма, белки, фракционный состав, замороженное мясо.

Keywords: elektroforeogramma, proteins, fractional composition, frozen meat.

с. 42-45

Товарная оценка молодняка овец романовской породы по жировой массе и массе туш согласно ГОСТ Р 52843-2007

Д. В. Никитченко, В. Е. Никитченко, Х. С. Имомназарова, И. В. Сусь

Commodity evaluation of young sheep Romanov breed on fat mass and weight of carcasses according to GOST R 52843-2007

D. V. Nikitchanko, V. E. Nikitchanko, Kh. S. Imomnazarova, I. V. Sus

Статья посвящена вопросам оценки молодняка овец романовской породы согласно действующего национального стандарта ГОСТ Р 52843-2007 на предмет подтверждения соответствия товарных качеств по живой массе туш в разных возрастных группах овец.

Article deals with evaluation of young sheep Romanov breed according to the current national standard GOST R 52843-2007 for conformity of merchantability on live weight of carcasses in different age groups of sheep.

Ключевые слова: овцы, молодняк, порода, романовская, товарная оценка, стандарт, живая масса, туша.

Keywords: sheep, young, breed Romanov, commodity evaluation, regulatory documents, live weight, carcass.

с. 46-49

К вопросу защиты мясной продукции от накопления потенциально опасных ПАУ

А. В. Куликовский, Н. М. Ревуцкая, А. А. Семенова, А. Н. Иванкин, П. М. Голованова

ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова

On the question of protection of meat products from the accumulation of potentially dangerous polyaromatic hydrocarbons

A. V. Kulikovskii, N. M. Revutskaya, A. A. Semenova, A. N. Ivankin, P. M. Golovanova

The Gorbatov's All-Russian Meat Research Institute (VNIIMP)

В данной статье приведены результаты экспериментальных исследований, которые показали значимость применения коллагеновых пленок, уменьшающих возможность проникновения полициклических ароматических углеводородов (ПАУ) в мясные продукты на стадии их копчения. Авторами рассмотрены самые важные востребованные методы: ВЭЖХ, ГХ-МС, с библиотеками масс-спектров, и проанализирована зависимость содержания ПАУ от ароматобразующих веществ копильного дыма (фенолов и пр.). Дан развернутый анализ динамики накопления ПАУ в продукте. В статье также описаны методические подходы к подготовке проб. Результаты исследований показали, что накопление ПАУ в образцах, изготовленных без пленок и в пленках с CO₂-экстрактом, принципиально отличалось, хотя и зависело от общей продолжительности копчения. Так, общая канцерогенная опасность копченых-вареных продуктов в коллагеновых пленках с CO₂-экстрактами, прошедших копчение в течение 15 мин, была ниже в 2,2 раза, 30 мин – в 1,7 раз, 45 мин – в 1,4 раза по сравнению с контрольным образцом. Используемые авторами возможность применения пленочной защиты от проникновения ПАУ в продукт позволило бы повысить безопасность копченых мясных продуктов.

This article presents the results of experimental studies that have shown the importance of the use of collagen films, reducing the possibility of penetration of polycyclic aromatic hydrocarbons in meat products at the stage of their smoking. The authors considered the most important demand Methods: HPLC, GC - MS with mass spectra

library and analyzed dependence content of polycyclic aromatic hydrocarbons from smoking fume aromatic substances (phenol, etc.). Given a detailed analysis of the dynamics of accumulation of polycyclic aromatic hydrocarbons in the product. The article also describes the methodological approaches to the preparation of samples. The results showed that the accumulation of polycyclic aromatic hydrocarbons in the samples prepared without films and films with CO₂- extract fundamentally different, although dependent on the total duration of smoking. Thus, the total carcinogenic risk smoked cooked products in collagen films with CO₂ extracts smoking within the last 15 minutes was lower by 2.2 times, 30 min - 1.7 times, 45 min - 1.4 times compared with a control sample. Authors used the possibility of applying a film of protection against penetration of polycyclic aromatic hydrocarbons in the product would increase the safety of smoked meat products.

Ключевые слова: CO₂-экстракты, коллагеновые пленки, полициклические ароматические углеводороды (ПАУ), фенолы.

Keywords: CO₂-extracts, collagen films, polycyclic aromatic hydrocarbons, phenols.

с. 50-53

Обзор диссертационных работ, защищенных во ВНИИ мясной промышленности имени В.М. Горбатова в 2013 году

А. Н. Захаров

Overview of theses defended in the Meat Industry Research Institute named by V.M. Gorbатов in 2013

A. N. Zakharov

Продолжаем публикации обзоров диссертационных работ, защищенных в Диссертационном совете ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова. В 2012-2014 гг. на страницах журнала были опубликованы обзоры по диссертациям, защищенным в предыдущие годы.

Continue publishing reviews of dissertations defended in the Dissertation Council Institute of Meat Industry. In 2012-2014 the magazine published reviews of dissertations defended in previous years.

Ключевые слова: растительные экстракты, мясные рубленые полуфабрикаты, мясные фаршевые продукты, фосфолипидные

MAIN THEME

с. 4-6

Quality press and meat quality in short supply today

A. A. Kubyshko

с. 7-9

In response to adverse judgments about «harmful» smoked

B. E. Gutnick, L. A. Veretov

с. 12-14

«LDRP declared war to a sodium glutamate»

A. A. Semenova, F. V. Holodov

с. 15-19

5:0 in favor of doctoral or the methods of «treatment» in the meat industry

A. A. Semenova, B. E. Gutnick, L. A. Veretov, V.V. Nasonova

с. 20-22

Safe and useful products as the main factor determining the quality of life

I. M. Tchernukha, L. V. Fedulova, A. S. Dydykin

с. 24-29

Modern practice of processing frozen raw meat

V. I. Ivashov, A. N. Zakharov, A. B. Lisitsyn, B. R. Kapovsky, O. E. Kozhevnikova

с. 31-35

Speck deficit in 2000 and will MITPRO Technology IPT

N. A. Cherkashina, O. V. Kuznetsova

комплексы, экспресс-метод, функционально-технологические свойства мясного сырья, удельная электропроводность.

Keywords: plant extracts, meat chopped semi minced meat products, phospholipid complexes, rapid method, functional - technological properties of raw meat conductivity.

с. 54-55

«Молочная и Мясная индустрия» - отражение прогресса

М. И. Савельева

ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова

«The dairy and Meat industry» - progress reflection

M. I. Savelyeva

The Gorbатов's All-Russian Meat Research Institute (VNIIMP)

В марте 2014 года на территории ВВЦ (Всероссийский Выставочный Центр) прошла 12-я международная выставка «Молочная и Мясная индустрия». В статье рассказывается о выставке и ее деловой программе.

In March, 2014 on territories AREC (All-Russian Exhibition Center) there took place the 12th international exhibition «Dairy and Meat Industry». In article it is told about an exhibition and its business program.

Ключевые слова: выставка, деловая программа, ВВЦ, Молочная и Мясная индустрия

Keywords: exhibition, business program, All-Russia Exhibition Centre, Dairy and Meat industry

с. 56-57

Пельмешки без спешки

А. С. Дыдыкин

Dumplings without haste

A. S. Dydykin

В данной статье представлен способ и рецепт приготовления пельменей для детского питания.

This paper presents a method and dumplings recipe for baby food.

Ключевые слова: пельмени, детское питание, способ приготовления, рецепт.

Keywords: dumplings, baby kicking, cooking method, recipe.

с. 36-40

Study of the fractional composition of meat proteins during prolonged cold storage

A. B. Lisitsyn, A. N. Ivankin, N. L. Vostrikova, I. A. Stanovova

с. 42-45

Commodity evaluation of young sheep Romanov breed on fat mass and weight of carcasses according to GOST R 52843-2007

D. V. Nikitchanko, V. E. Nikitchanko, Kh. S. Imomnazarova, I. V. Sus

с. 46-49

On the question of protection of meat products from the accumulation of potentially dangerous polyaromatic hydrocarbons

A. V. Kulikovskii, N. M. Revutskaya, A. A. Semenova, A. N. Ivankin, P. M. Golovanova

с. 50-53

Overview of theses defended in the Meat Industry Research Institute named by V.M. Gorbатов in 2013

A. N. Zakharov

с. 54-55

«The dairy and Meat industry» - progress reflection

M. I. Savelyeva

с. 56-57

Dumplings without haste

A. S. Dydykin