

с. 4-8

Мясная промышленность Российской Федерации в условиях продуктового ЭМБАРГО

А. Б. Лисицын, А. Н. Захаров, Н. Ф. Небурчилова, И. П. Вольтинская

The meat industry of the Russian Federation in the conditions of grocery EMBARGO

A. B. Lisitsyn, A. N. Zakharov, N. F. Neburchilova, I. P. Volynskaya

Рассмотрен перечень запрещенных к импорту продуктов из стран, применивших секторальные санкции в отношении России. Проведена оценка доли этих стран в импорте мяса и мясной продукции по итогам 2013 года.

Определены основные направления решения проблемы импортозамещения и контроля динамики оптовых и розничных цен. Приведены данные по объему дополнительного финансирования (по расчету Минсельхоза), необходимого для выполнения Государственной программы развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013-2020 гг.

The list of the products forbidden to import from the countries which applied sectoral sanctions to Russia is considered. The assessment of a share of these countries in import of meat and meat production following the results of 2013 is carried out.

The main directions of a solution of the problem of import substitution and control of dynamics of wholesale and retail prices are defined. Data on the volume of additional financing (by calculation of the Ministry of Agriculture), development of agriculture, necessary for performance of the State program, and regulation of the markets of agricultural production, raw materials and the food for 2013-2020 are provided.

Ключевые слова: секторальные санкции, запрет на импорт, мясо и мясная продукция, импортозамещение, продуктовый рынок, мониторинг цен.

Keywords: sectoral sanctions, ban on import, meat and meat production, import substitution, grocery market, monitoring of the prices.

с. 10-17

Отечественный рынок - национальным производителям

Ю. И. Ковалев

The domestic market - to national producers

Yu. I. Kovalyov

О работе Союза, о намеченных планах, путях реализации и импортозамещении.

About work of the Union, about the drawn-up plans, ways of realization and import substitution.

Ключевые слова: импортозамещение, свинина, инвестиции, экономический крест.

Keywords: import substitution, pork, investments, economic cross.

с. 18-21

Статистические методы для оптимизации сенсорных характеристик мясных продуктов

Т. Г. Кузнецова, А. А. Лазарев, И. Г. Анисимова

Statistical methods for optimization of touch characteristics of meat products

T. G. Kuznetsova, A. A. Lazarev, I. G. Anisimova

Разработана методология оценки и потребительских симпатий статистическими методами позволяющими моделировать взаимосвязи массива сенсорных данных при помощи двумерных или трехмерных диаграмм реализуемых в виде моделей внутренних и внешних карт предпочтений.

The methodology of an assessment and consumer sympathies is developed by the statistical methods allowing to model interrelations of the array of touch data by means of two-dimensional or three-

dimensional charts of the internal and external cards of preferences realized in the form of models.

Ключевые слова: конкурентоспособность продукции, потребительская оценка, карты предпочтений, дескрипторы, мясные продукты.

Keywords: competitiveness of production, consumer assessment, cards of preferences, descriptors, meat products.

с. 22-24

Использование замороженного мяса при производстве быстрозамороженных полуфабрикатов

Л. Г. Винникова

Use of the frozen meat by production of fast-frozen semi-finished products

L. G. Vinnikova

На основании исследований состояния воды, белков, микро-структуры тканей и функционально - технологических свойств мяса показана целесообразность применения замороженного блочного мяса без размораживания при производстве быстрозамороженных полуфабрикатов.

On the basis of researches of a condition of water, proteins, a microstructure of fabrics and it is functional - technological properties of meat expediency of application of the frozen block meat without defrosting by production of fast-frozen semi-finished products is shown.

Ключевые слова: замораживание, физико-химические процессы, состояние воды, белков мяса.

Keywords: freezing, physical and chemical processes, condition of water, proteins of meat.

с. 26-29

Методические рекомендации по приемке в эксплуатацию и аттестации холодильных камер хранения пищевых продуктов

В. Н. Корниенко, И. А. Щербakov

Methodical recommendations about acceptance for operation and certification of refrigerators of storage of foodstuff

V. N. Korniyenko, I. A. Scherbakov

Настоящие Методические рекомендации, устанавливающие общие положения и порядок приемки и аттестации холодильных камер на предприятиях, использующих холод для холодильной обработки и хранения пищевых продуктов, позволяют регламентировать методы и способы определения, подтверждения или проверки соответствия обеспечиваемых в них физических условий режимов хранения требованиям НТД и получить достоверную и объективную информацию, необходимую для оценки технического уровня камер и способах его повышения. Приемка и аттестация предусматривает определение обеспечиваемых в этих камерах действительных значений физических параметров эксплуатационной среды (внутреннего воздуха в камере) и режимов хранения, установление соответствия этих значений требованиям технической документации на камеру, пригодности камеры для хранения продукции и оформление полученных результатов документами установленной формы. Методические рекомендации предназначены для специалистов промышленных предприятий отраслей АПК, предприятий торговли, специалистов и инженерно-технических работников проектно-исследовательских, научно-исследовательских и строительно-монтажных организаций и т.д.

The present Methodical recommendations establishing general provisions and an order of acceptance and certification of refrigerators at the enterprises using cold for cooling treatment and storage of foodstuff allow to regulate methods and ways of definition, confirmation or check of compliance of the physical conditions of the modes of storage provided in them to requirements of the reference document and to receive the reliable and objective information necessary for

an assessment of a technological level of cameras and ways of its increase. Acceptance and certification provides determination of the valid values of physical parameters of the operational environment provided in these cameras (internal air in the camera) and the storage modes, establishment of compliance of these values to requirements of technical documentation of the camera, suitability of the camera for storage of production and registration of the received results documents of the established form. Methodical recommendations are intended for specialists of the industrial enterprises of branches of agrarian and industrial complex, trade enterprises, experts and technical officers of the design and survey, research and construction organizations, etc.

Ключевые слова: эксплуатационная среда, режим хранения средства измерений.

Keywords: operational environment, mode of storage of a measuring instrument.

с. 30-34

Производство метаболических адекватных быстрозамороженных рубленых мясорастительных изделий

Н. Э. Каухчешвили, Н. Т. Донцова, Т. П. Ниценко, Н. Н. Машкова, А. В. Куликовский, И. А. Становова

Production metabolic adequate quick-frozen of chopped meat and cereal products

N. E. Kauhcheshvili, N. T. Dontsov, T. P. Nitsenko, N. N. Mashkov, A. V. Kulikovskiy, I. A. Stanovova

Основной задачей производства быстрозамороженных рубленых мясорастительных изделий явилось обоснование необходимости использования фитосырья (греч. phyton – растение) для обогащения и оздоровления пищевого рациона человека, продуктов массового потребления, доступных и полезных для всех групп населения. Разработка рецептур для рационального питания показала целесообразность использования метода взаимного обогащения и корректирования основного и дополнительного сырья при создании нового быстрозамороженного рубленого мясорастительного изделия, вкусного и полезного продукта общего и геронтологического питания.

The main objective of production of quick-frozen chopped meat and cereal products was justification of need of use of phytoraw materials (Greek phyton – a plant) for enrichment and improvement of a diet of the person, the products of mass consumption available and useful to all groups of the population. Development of compoundings for a balanced diet showed expediency of use of a method of mutual enrichment and a correcting of the basic and additional raw materials at creation of a new quick-frozen chopped meat and cereal product, tasty and useful product of the general and gerontological food.

Ключевые слова: мясорастительный продукт, мясные компоненты, жирные кислоты, растительное сырье.

Keywords: meat and cereal product, meat components, fatty acids, vegetable raw materials.

с. 37- 39

Ферментированные колбасы от ПТИ – выгодно и вкусно!

О. В. Кузнецова, М. В. Молочников

The fermented sausages from PTI – it is favorable and tasty!

O. V. Kuznetsova, M. V. Molochnikov

Определенные сложности с сырьевыми источниками и ростом цен не оказывает ощутимого влияния на качественные показатели выпускаемой продукции.

Certain difficulties with raw sources and an increase in prices has no notable impact on quality indicators of products.

Ключевые слова: сухие ферментированные колбасы, функциональные смеси, пряно - ароматические смеси.

Keywords: the dry fermented sausages, functional mixes, pryoano - aromatic mixes.

с. 40-46

Мировые инновационные тенденции снижения содержания поваренной соли в мясных продуктах. (Обзор по материалам иностранных научно-исследовательских работ)

Н. А. Горбунова, Е. К. Туниева

World innovative tendencies of decrease in the content of table salt in meat products. (Review on materials of foreign research works)

N. A. Gorbunova, E. K. Tuniyev

Рассмотрены основные мировые тенденции научных исследований в создании продуктов здорового питания, направленные на ограничение содержания поваренной соли в мясных продуктах: путем снижения поваренной соли в мясных продуктах; частичной заменой хлорида натрия другими солями; использования усилителей вкуса и аромата, а также веществ, позволяющих маскировать нежелательный горький вкус заменителей соли; добавления овощей, пряностей и их экстрактов; оптимизации размера кристаллов вносимой поваренной соли, применения альтернативных методов технологической обработки мясного сырья. Внимание, уделяемое во всем мире проблеме высокого содержания поваренной соли в мясных продуктах, свидетельствует о чрезвычайной актуальности этой проблемы для потребительского рынка.

The main world tendencies of scientific researches in creation of products of healthy food directed on restriction of the content of table salt in meat products are considered: by decrease in table salt in meat products; partial replacement of chloride of sodium with other salts; uses of amplifiers of taste and aroma, and also substances allowing to mask undesirable bitter taste of substitutes of salt; additions of vegetables, spices and their extracts; optimization of the size of crystals of the brought table salt, application of alternative methods of technological processing of meat raw materials. The attention paid around the world to a problem of the high content of table salt in meat products testifies to extreme relevance of this problem for the consumer market.

Ключевые слова: поваренная соль, процесс посола, хлорид натрия.

Keywords: table salt, process of a posol, sodium chloride.

с. 47- 51

Использование биотехнологических процессов при производстве мясных продуктов биокорректирующего действия

А. А. Запорожский, Э. Ю. Мишкевич, С. П. Запорожская

Use of biotechnological processes by production of meat products of biocorrective action

A. A. Zaporozhsky, E. Yu. Mishkevich, S. P. Zaporozhskaya

Проведен отбор штаммов молочнокислых бактерий и микрококков и оценен их биотехнологический потенциал с целью создания специального консорциума для биотрансформации коллагенсодержащего сырья. Экспериментально получен белковый композит, сырьем для которого стали говяжье сердце и свиная щековина. Данные газохроматографического анализа белкового композита показали, что произошло увеличение содержания аргинина, лизина, метионина, аспарагиновой кислоты, аланина, глицина, серина и цистеина, а также содержание соединений, участвующих в образовании вкуса и аромата готового продукта. Практическое применение белкового композита при разработке мясных продуктов, обладающих направленным биокорректирующим действием, осуществлялось на примере мясных паштетов.

Selection of strains of lactic bacteria and micrococci is **made and** their biotechnological potential for the purpose of creation of special consortium for biotransformation of containing collagen raw materials is estimated. The proteinaceous composite raw materials for which was a beef heart and pork jowl is experimentally received. Data of the gazokhromatograficheskoy analysis of a proteinaceous composite

showed that there was an increase in the maintenance of an arginin, lysine, methionine, asparaginovy acid, an alanin, glycine, a serin and cysteine, and also the content of the connections participating in formation of taste and aroma of a ready-made product. Practical application of a proteinaceous composite when developing the meat products possessing the directed biocorrective action was carried out on the example of meat pastes.

Ключевые слова: молочнокислые бактерии, микрококки, биотрансформация, коллогенсодержащее сырье, белковый композит, мясной паштет.

Keywords: lactic bacteria, micrococci, biotransformation, of containing collagen raw materials, proteinaceous composite, meat paste.

с. 52-53

О Всероссийском совещании мясопереработчиков

About the All-Russian meeting of processors of meat

7 октября 2014 года на главной Российской выставки пищевого оборудования и ингредиентов «АГРОПРОДМАШ-2014» состоялось Всероссийское совещание руководителей мясоперерабатывающих предприятий страны.

On October 7, 2014 on the main Russian exhibition of the food equipment and AGROPRODASH-2014 ingredients the All-Russian meeting of heads of the meat-processing enterprises of the country took place.

с. 54 -55

Международный конгресс по науке и технологии мяса (ICOMST)

И. М. Чернуха

MAIN THEME

с. 4-8

The meat industry of the Russian Federation in the conditions of grocery EMBARGO

A. B. Lisitsyn, A. N. Zakharov, N. F. Neburchilova, I. P. Volynskaya

с. 10-17

The domestic market - to national producers

Yu. I. Kovalyov

с. 18-21

Statistical methods for optimization of touch characteristics of meat products

T. G. Kuznetsova, A. A. Lazarev, I. G. Anisimova

с. 22-24

Use of the frozen meat by production of fast-frozen semi-finished products

L. G. Vinnikova

с. 26-29

Methodical recommendations about acceptance for operation and certification of refrigerators of storage of foodstuff

V. N. Korniyenko, I. A. Scherbakov

с. 30-34

Production metabolic adequate quick-frozen of chopped meat and cereal products

N. E. Kaukhcheshvili, N. T. Dontsov, T. P. Nitsenko, N. N. Mashkov, A. V. Kulikovskiy, I. A. Stanovova

The international congress on science and technology of meat (ICOMST)

I. M. Tchernukha

Прошел юбилейный Международный конгресс по науке и технологии мяса прошел в Уругвае с 17 по 22 августа 2014 года.

Ключевые слова: наука и технология мяса, красное мясо.

Keywords: science and technology of meat, red meat.

с. 56-57

«Escalope» бывает разным

A. A. Garbuzova

«Escalope» happens different

A. A. Garbuzova

Рецепт приготовления Эскалопа - жареного мяса с сочной и нежной консистенцией. Впоследствии эскалоп стал считаться и считается сегодня блюдом так называемой «русско-французской» кухни.

The recipe of preparation of the Cutlet - fried meat with a juicy and gentle consistence. Subsequently the cutlet began to be considered and it is considered a dish of so-called «Russian-French» kitchen today.

Ключевые слова: эскалоп, рецепт приготовления.

Keywords: cutlet, recipe of preparation.

с. 58-60

Рефераты

Summary

с. 37-39

The fermented sausages from PTI – it is favorable and tasty!

O. V. Kuznetsova, M. V. Molochnikov

с. 40-46

World innovative tendencies of decrease in the content of table salt in meat products. (Review on materials of foreign research works)

N. A. Gorbunova, E. K. Tuniyev

с. 47-51

Use of biotechnological processes by production of meat products of biocorrective action

A. A. Zaporozhskaya, E. Yu. Mishkevich, S. P. Zaporozhskaya

с. 52-53

About the All-Russian meeting of processors of meat

с. 54 -55

The international congress on science and technology of meat (ICOMST)

I. M. Tchernukha

с. 56-57

«Escalope» happens different

A. A. Garbuzova

с. 58-60

Summary