1 К вопросу об изменении содержания эссенциальных нутриентов в мясных продуктах /S.de Smet и др.

2 Современные детерминанты будущей мясной промышленности /Won O. Song и др.

3 Оценка риска остатков ростовых гормонов и антибиотиков в мясе /Sang-Hee Jeong и др.

4 Стабильность цвета и содержание α-токоферола в m. longissimus dorsi говядины после упаковки различными методами /Xin Li и др.

5 Факторы, оказывающие влияние на восприятие потребителями цвета ягнятины /David L. Hopkins и др.

6 Влияние времени обработки на органолептические характеристики вареного традиционного испанского мясопродукта «Lacon» /L. Purrinos и др.

7 Влияние содержания соли на органолептические характеристики галицианского окорока /J.M. Lorenzo и др.

8 Альфа-линоленовая кислота (ALA) и ее омега-3 производные с более длинной цепью (EPA, DPA и DHA) в мясе ягнят, откармливаемых в условиях интенсивного выпаса в нескольких районах Австралии /Eric N. Ponnampalam и др.

9 Биологическая активность экстрактов сырого пептида в m. longissimus бычков породы Hanwoo /K.H. Seol и др.

10 Изменение состава тела и липидного профиля у молодых людей, потребляющих блюдо из ягнятины «Ternasco de Aragon» или цыплят /M.I. Mesana и др.

11 Гидролизат коллагена цыплят: вазопротективный эффект и механизм действия /T. Kouguchi и др.

12 Может ли ограниченное добавление зерна модифицировать жирнокислотный состав говядины в условиях выпаса на пастбище? /F. Montossi и др.

13 Влияние добавления микрокристаллической целлюлозы на структуру и функциональность эмульгированного мясного фарша и колбас /V. Schuh и др.

14 Влияние добавления картофеля на качественные характеристики мясных чипсов /Won Hee Choi и др.

15 Влияние усилителей вкуса на образование гетероциклических аминов в жареных говяжьих котлетах /Monika Gibis и др.

16 Влияние добавления кверцетина на стабильность к окислению куриных бедер /Jung-Eun Park и др.

17 Оценка антиоксидантного и антимикробного действия этаноловых экстрактов 13 видов специй и анализ мясных котлет, выработанных с использованием избранных специй /Suk-Nam Kang и др.

18 Состав жирных кислот и органолептическая приемлемость окорока сухого посола под влиянием льняного масла, рыбьего жира или микроводорослей, включенных в корм для свиней /E. Vossen и др.

19 Продолжительное влияние на рост костей желатиновых гидролизатов свиной кожи у крыс линии Sprague-Dawley /Aera Jang и др.

20 Роль кадаверина и пиперидина в образовании N-нитрозопиперидина в термообработанных мясных соленостях /G. Drabik-Markiewicz и др.

21 Снижение соли в вареных колбасах /H.Kneubühler и др.

22 Изучение стабильности полиненасыщенных жирных кислот в свинине после хранения и термообработки /Caroline Douny и др.

23 Диетарные n-3 и n-6 жирные кислоты изменяют жирнокислотный состав тканей и поведение полезных жирных кислот во время обработки /A. Herdmann и др.

24 Качество мяса и органолептическая оценка различных пород свиней: взаимоотношение между изоформами тяжелых цепей миозина и органолептической оценкой /Y.K. Kang и др.

25 Влияние высокого содержания кислорода и добавления лактата/фосфата на протеолиз, полимеризацию белков и нежность мышц говядины после убоя /Yuan H. Kim и др.

26 Снижение фосфокреатина в мышцах замедляет послеубойный гликолиз и улучшает качество свинины /Tracy L. Scheffler и др.

27 Идентификация переменных, полезных для прогнозирования конечного pH и цвета свинины /Jason M. Scheffler и др.

28 Структурные изменения в G-актине скелетных мышц кролика после обработки высоким гидростатическим давлением /Gerelt Borjigin и др.

29 Трансглутаминаза полимеризует мясные белки при -35^{0}C и может иметь промышленное применение как биологическая защитная пленка /A.M. Ahhmed и др.

30 Различия в профиле белков в мышце Longissimus нежной и жесткой ягнятины на 1 и 5 дни созревания /D. Jeong и др.

31 Характеристика ухудшения цвета мяса в основных мышцах свиней во время холодильного хранения /Jin Yeon Yeong и др.

32 Прогнозирование содержания гликогена в послеубойных мышцах и темного цвета на разрезе с помощью изменений в температуре тела ягнят до убоя /Dario G. Pighin и др.

33 Разработка технологии генетических маркеров I: количественное определение привкуса хряка /C.E. Mitchell и др.

34 Влияние различных стратегий откорма на признаки туш, качество и жирнокислотный состав мяса от уругвайских кастрированных бычков /G. Brito и др.

35 Влияние уровня белка в рационе свиноматок на характеристики миофибрилл потомства и качество мяса свиней породы meishan в заключительном периоде откорма /Jinquan Wang и др.

36 Влияние мышц и скорости снижения pH и температуры на активность антиокислительных ферментов в говядине /U. Pastart и др.

37 Улучшение водоудерживающей способности при созревании мяса: биофизический процесс? /M.M. Farouk и др.

38 Методы определения происхождения желатина в мясопродуктах /M.T. Yilmaz и др.

39 Пептидные биомаркеры как способ дифференциации мяса цыплят и индюков /Miguel A. Sentandreu и др.

40 Влияние ксилоолигосахаридов на физико-химические и органолептические свойства замороженных фрикаделек китайского типа (kung-wan) /Yu-Bi Wu и др.

41 ЯМР-релаксометрия и изменения жесткости в свиной корейке, обработанной при низкой температуре в течение длительного времени (LTLT) /Line Christensen и др.

42 Влияние различных методов размораживания на физико-химические изменения и окисление белков в свинине /Baohua Kong и др.

43 Электростатическое орошение антиоксидантами и восстанавливающими агентами для снижения окислительных изменений качества говяжьего фарша /K.C. Nam и др.

44 Взаимоотношение между ростом микроорганизмов и некоторыми биохимическими параметрами в оленине и говядине во время аэробного хранения при 4^0C /Mohd Hafiz Jamaludin и др.

45 Быстрый анализ жирнокислотных профилей в свинине, используя спектроскопию в ближней инфракрасной области с диодно-матричным детектором /Bauer и др.

46 Белые кристаллы, обнаруженные в мышцах окорока Jinhua /Gai-Ming Zhao и др.

47 Содержание макро и микроэлементов в мясе оленей и КРС, разводимых в Новой Зеландии /Mohd Hafiz Jamaludin и др.

48 Масляно-водные эмульсии как система введения омега-3 жирных кислот в свиные колбасы /H. Salminen и др.

49 Влияние тендеризирующих кислот на окисление линолевой кислоты во время маринования свинины /Peeter Toomik и др.

50 Использование объективных индикаторов качества longissimus для прогнозирования нежности говядины /S. Failla и др.

51 Как получить безопасную и нежную свинину при термообработке при «низкой температуре в течение длительного времени» (LTLT) /Line Christensen и др.

52 Розничная упаковка предварительно посоленных говяжьих котлет, хранящихся в атмосфере с высоким содержанием кислорода и без кислорода /Mari Ann Torngren и др.

53 Комбинированные эффекты высокого давления и температуры на консистенцию говядины после окоченения /Anita L. Sikes и др.

54 Анализ изображений с использованием различных масштабов для прогнозирования нежности мяса /M.El Jabri и др.

55 Исходная температура замораживания повышается с повышением pH мяса: значение /M.M. Farouk и др.

56 Продолжительность хранения мяса от КРС, получавшего с кормом антиоксиданты и сырую дробину /L.S. Senaratne и др.

57 Качество мяса ягнят, откармливаемых подсолнечным жмыхом и льняным семенем с добавлением или без добавления витамина E /Borys B Borys и др.

58 Улучшение свойств говяжьих фрикаделек путем добавления картофельного пюре и каррагенана /Meltem Serdaroglu и др.

59 Влияние гидростатического давления на изменение консистенции и растворимости белков в говядине Bulgogi с использованием соевого соуса /Eun-Jung Lee и др.

60 Национальное исследование нежности говядины во Франции /Jerome Normand и др.

61 Исследование качественных характеристик свиных ферментированных окороков сухого посола /D.I. Hong и др.

62 Антиоксидантные свойства экстракта розеллы и его антилипопероксидантная эффективность в мясопродуктах под воздействием сахарозы /Thanawoot Parinyapatthanaboot и др.

63 Связь между качеством мяса, остаточным гликогеном и состоянием белков /V. Sante-Lhoutellier и др.

64 Мраморность говядины в трех измерениях – сравнение пород КРС ангус и Hanwoo /Zbigniew A. Kruk и др.

65 Разработка метода оценки мраморности свинины, используя жирометр /D. Lisiak и др.

66 Прогнозирование нежности говядины, используя NIR? – все еще нереально /N.T. Madsen и др.

67 Характеристика туш лосей /Sang Woo Kim и др.

68 Влияние антоцианинов из различных растительных источников на стабильность к окислению во время хранения вакуум-упакованных колбас китайского типа /Thanawoot Parinyapatthanaboot и др.

69 Влияние различных соотношений сено/концентраты на свойства туш, качество мяса и состав жирных кислот у тяжеловесных овец корридель /S. Luzardo и др.

70 Влияние различных видов мяса на качество итальянских салями /R. Marino и др.

71 Влияние добавления кверцетина на окислительную стабильность куриных бедер /J.E. Park и др.

72 Влияние добавления диетарной клетчатки и стевиозида на качество колбас и показатели крови у крыс /C.H. Kim и др.

73 Влияние хелирующих агентов на окисление липидов, pH и изменение цвета в свиных котлетах с пониженным содержанием натрия и жира /Hen-Hua Cheng и др.

74 Влияние F-уровней на качество и срок годности блюда из курицы Samgyetang, упакованного в многослойный пластиковый лоток во время хранения при 25^0C / Jin Hwan Lee и др.

75 Влияние длительного созревания на продолжительность хранения мяса от свиней, содержащихся внутри и вне помещений в Аргентине /Alejandra B. Pocallo и др.

76 Влияние уровня соли и времени высушивания на качество окороков сухого посола: часть 1. Состав и химические параметры окороков сухого посола /P.N. Seong и др.

77 Влияние уровня соли и времени высушивания на качество окорока сухого посола: часть 2. Цвет, состав жирных кислот и органолептические свойства окорока сухого посола /B.K. Kim и др.

78 Влияние цельного молока и олеорезина паприки на характеристики маринования и органолептическую приемлемость мяса птицы /M.Y. Salma и др.

79 Влияние предубойного содержания и послеубойной обработки на качество мяса в корейской индустрии переработки свинины /Kyung Hyun Bae и др.

80 Антимикробные пленки из полимолочной кислоты против некоторых важных пищевых патогенов Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium и Escherichia coli O157:H7 /P. Theinsathid и др.

81 Антиокислительные свойства экстрактов Radix puerariae в предварительно термообработанных свиных колбасах во время хранения /E.Y. Jung и др.

82 Антиоксидантная активность фосвитина, выделенного из яичного желтка, смешанного с говяжьим фаршем /S. Jung и др.

83 Попытка использования пробиотиков при производстве сухих ферментированных свиных колбас /Z. Dolatowski и др.

84 Влияние хитозана на преждевременное потемнение рубленых говяжьих котлет S.P. Suman и др.

85 Влияние состава газа в упаковке с модифицированной атмосферой на качество хранения бекона в нарезке /S.K. Lee и др.

86 Влияние высокого гидростатического давления на снижение микроорганизмов и состав жирных кислот в говяжьем филее, упакованном с растительными маслами /H.J. Lee и др.

87 Влияние уровней порошка Laminaria japonica на физико-химические и органолептические характеристики свиных котлет с низким содержанием жира /Y.-S. Choi и др.

88 Влияние источника свинины на качественные характеристики реструктурированных окороков /C.T. Chang и др.

89 Влияние экстрактов puerariae radix на pH, цвет, реактивные субстанции 2-тиобарбитуровой кислоты (TBARS) и пониженное содержание нитрита в свиных колбасах эмульсионного типа во время хранения /K.Y. Seo и др.

90 Влияние содержания соли на цвет, физико-химические и структурные свойства при производстве традиционного испанского мясопродукта «Lacon» сухого посола /Franco и др.

91 Влияние размораживания с помощью ультразвука на мясо цыплят-бройлеров /M. Stasiak Dariusz и др.

92 Влияние различных уровней глицерина на качество вяленых цыплят с экстрактом риса anka во время хранения при 25^0C /H.J. Chuang и др.

93 Влияние посолочных агентов и времени посола на вкус колбас: оценка с помощью вкусового сенсора и анализ биохимических свойств /K. Nodake и др.

94 Влияние горячей обвалки и посолочного агента на технологические характеристики полусухой вяленой говядины /D.J. Han и др.

95 Влияние соевого соуса и послеубойной обработки на качественные характеристики замороженных котлет из мяса корейского местного КРС породы Hanwoo /Y.W. Kim и др.

96 Влияние органических кислот и упаковки с 50% диоксида углерода на качественные характеристики бекона в нарезке во время хранения /Muhlisin и др.

97 Эмульсионные и желирующие свойства эмульгирующих гелей свиного миофибриллярного белка под влиянием различных уровней соли и pH /H.S. Jang и др.

98 Оценка функциональных свойств связывающих агентов, состоящих из плазмы свиней, казеината натрия и соевого белка, и их применение в реструктурированных свиных стейках /D.C. Liu и др.

99 Влияние времени обработки органическими кислотами на протеолитические изменения в полу- и сухих колбасах /Aro A. Juan M. и др.

100 Свиные котлеты, содержащие порошок томатов улучшали физико-химические свойства и антиокислительную активность /H.S. Kim и др.

101 Свойства свиной болонской колбасы с низким содержанием жира с добавлением изолята белка или крахмала нута /W.G. Thushan Sanjeewa и др.

102 Снижение уровня нитрита в вареной корейке, выработанной с растительным порошком в качестве источника нитрита /M. Vaquero и др.

103 Обработка в автоклаве может вызвать разрушение белка и улучшить функциональность мясопродуктов /T.Hayashi и др.

104 Снижение уровня натрия в мясопродуктах не должно быть затруднительным /Theo J. Verkleij и др.

105 Содержание белков с низкой молекулярной массой и их антиокислительная способность в свином сыром соленом мясопродукте «SI-RAW» /H.L. Kuo и др.

106 Влияние устройства для растяжения мяса на нежность говяжьего ссека и ростбифов горячей обвалки /J.M. Taylor и др.

107 Влияние технологии Smartstretch™ на нежность говяжьих ссека и антрекота /E.S. Toohey и др.

108 Влияние лактата калия и аскорбата кальция как заменителей хлорида натрия на физические, химические и органолептические характеристики франкфуртских колбасок /K.C. Jung и др.

109 Использование обработки высоким давлением как альтернативы фосфатам при производстве вареного окорока /M.J. Sanchez и др.

110 Использование монооксида углерода в атмосфере упаковки говядины /I. Legrand и др.

111 Антимикробная активность инкапсулированных эфирных масел в эмульсии и микроэмульсии против пищевых микроорганизмов в свином фарше /Sarisa Suriyarak и др.

112 Применение высокого давления для инактивации специфических вызывающих порчу организмов в вареном окороке /Yanqing Han и др.

113 Гигиена говяжьих туш в австралийском штате Квинсленд - где чистота шкур может быть не самым важным вопросом /Alison Small и др.

114 Охлаждение туш от КРС с увеличенной мышечной массой: эволюция в зависимости от времени/температуры и прогнозное моделирование роста Listeria monocytogenes и Clostridium perfringens /L. Delhalle и др.

115 Обнаружение и характеристика микроорганизмов во вздутых упаковках /C.J. Contreras-Castillo и др.

116 Образование и оценка иммунохроматографического анализа для простого быстрого определения Escherichia coli O157, O26, O111 и веротоксина ½ в пищевых продуктах /Y.Terao и др.

117 Влияние плазмы при атмосферном давлении на Listeria monocytogenes при использовании различных газовых композиций /Kim и др.

118 Влияние радиационной обработки на органолептические характеристики и удлинение продолжительности хранения Dak-galbi – корейского блюда из мяса кур /Yohan Yoon и др.

119 Образование биогенных аминов в мясе цыплят, хранившихся в модифицированной атмосфере /L. Gallas и др.

120 Микробиологическая безопасность и органолептическое качество сырых скоропортящихся продуктов после обработки высоким давлением /Klein и др.

121 Одновременное определение пяти пищевых патогенов в измельченном мясе, используя основанный на капиллярном электрофорезе анализ конформационных полиморфизмов однонитевых фрагментов ДНК /Mi-Hwa Oh и др.

122 Синергетическая активность вырабатывающих бактериоцин молочнокислых бактерий в качестве стартовой культуры и сырого чеснока против Salmonella typhimurium в бульоне, моделирующем Nham (тайский традиционный ферментированный мясопродукт) /K. Pilasombut и др.

123 Использование натуральных антимикробных средств для контроля L. monocytogenes на окороке /Gary A. Sullivan и др.

124 Распространенность Listeria monocytogenes в сыром свежем и замороженном красном мясе (КРС, верблюды, овцы) в провинции Тегеран, Иран /Zohreh Mashak и др.

125 Комбинированный эффект натурального эндогенного соединения, упаковки в модифицированной атмосфере и гамма облучения на рост микроорганизмов в говяжьем фарше /M. Turgis и др.