

ОГЛАВЛЕНИЕ
58-го Международного Конгресса по вопросам науки и технологии мясной промышленности, 2012, Канада

	Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
	Сессия А - Состав питательных и биологически активных веществ мяса (NUTRIENTP)	
A-1	Выделение и идентификация пептидов, ингибирующих ангиотензин-I-превращающий фермент, из ферментативного гидролизата свиной корейки M Lee, K H Seol, D I Son, H J Kim, T Prayad	255
A-2	Антитромбин III из говяжьих скелетных мышц: очистка, описание и расположение в клетке C H Herrera-Mendez, B E Gomez Luna, A Hernandez Morales, D E Martinez Faz, S J Alejo Lopez, G Arroyo Figueroa, L Vargas Rodriguez	046
A-3	Биологически активные пептиды, выделенные из ферментативного гидролизата желатина из кожи сома (<i>Pangasius sutchi</i>) F Mahmoodani, M Ghassem, A S Babji, S M Yusop	050
A-4	Оценка ингибирующей активности в отношении ангиотензин-превращающего фермента со стороны термолитического гидролизата мышечного белка сома M Ghassem, F Mahmoodani, A S Babji, K Arihara	051
A-5	Влияние способа приготовления на питательную ценность мяса от коров пьемонтской породы A Brugiapaglia, G Destefanis	044
A-6	Изменение содержания питательных веществ в южноафриканском мясе N Hall, H Schonfeldt	086
A-7	Употребление высокобелкового мясного обеда снижает последующее потребление энергии за ужином: рандомизированное исследование, проведенное в реальной ситуации U Kehlet, P Brockhoff, M A Terngren, M D Aaslyng	112
A-8	Питательный состав датской говядины U Kehlet, M T Darre, K Jensen, N T Madsen, L Kristensen	284
A-9	Возможность улучшения содержания йода и селена в мясе коз породы кацанг A Q Sazili, Z A Aghwan, A R Alimon, Y M Goh, M A Hilmi	280

	Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
A-10	Относительная биодоступность железа из южноафриканского мяса (говядина, баранина, свинина и курятина) B Pretorius, H Schonfeldt, N Gibson-Hall, G Schutte	089
A-11	Динамика содержания транс-изомеров жирных кислот в процессе хранения мясных консервов A Lisitsyn, V Krylova, A Ivankin, T Gustova	023
A-12	Обновление национальной базы данных США по питательным веществам данными о восьми отрубях варёной говядины J N Martin, J C Brooks, L D Thompson, J W Savell, K B Harris, L L May, A N Haneklaus, J Schutz, D R Woerner, K E Belk, T Engle, J F Legako, A M Lun, L Douglass, S Douglass, K Y Patterson, J Howe, M Duvall, J M Holden, J L Leheska	376
A-13	Протеомные технологии для анализа белка в варёной колбасе I Chernukha, N Vostrikova, M A Kovaleva, A V Ivanov, L Kovalev, S Shishkin, E V Khryapova	033
A-14	Мясо, обогащённое полиненасыщенными жирными кислотами, в борьбе против гиперлипидемии I Chernukha, L Fedulova, N Motylina, E Kotenkova	028
A-15	Приемлемость говядины, обогащённой омега-3 жирными кислотами и сопряжённой линолевой кислотой M Perez-Juan, M Vitale, M Gil, M A Oliver, P Alberti, M Barahona, M V Sarries, C E Realini	161
A-16	Технологические особенности и питательная ценность традиционной итальянской ветчины: содержание микроэлементов M Lucarini, G Saccani, L D'Evoli, S Tufi, A Aguzzi, P Gabrielli, G Lombardi-Boccia	092
A-17	Традиционная итальянская ветчина: последние тенденции в содержании жира и состав жирных кислот M Lucarini, G Saccani, L D'Evoli, A Aguzzi, P Gabrielli, S Tufi, G Lombardi Boccia	287
Сессия В - Качество мяса (QUALITYP)		
B-19	Параметры качества нигерийской говядины, козлятины и верблюжатины, полученных способом органического животноводства F Patience Olusola	093
B-20	Стабильность цвета в говядине и мясе бизонов J Galbraith, J Aalhus, M Dugan, I Larsen, N Aldai, M Juarez, L	227

	Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
	Goonewardene, E Okine	
В-21	Измерение сопротивления срезу с помощью прибора Уорнера-Братцлера и нарезки ломтиками в одном куске мяса с использованием двух различных методов приготовления C Lorenzen, Z Callahan, R Dolazza, Z Robertson, K Belk, R Miller, B Morgan	152
В-22	Оценка индекса фрагментации миофибриллярных волокон: влияние метода определения белка и показателей оптической плотности A Rocha Lobo Junior, J C C Balieiro, E F Delgado, S L Silva, D S Chaves	388
В-23	Неинвазивное измерение значений pH на ранней послеубойной стадии в свиной полуперепончатой мышце с использованием спектроскопии комбинационного рассеяния H Schmidt, R Scheier	157
В-24	Магнитно-резонансная томография in situ подчёркивает локальные структурные изменения в говядине при нагреве M Bouhrara, S Clerjon, J-L Domez, J-M Bonny	163
В-25	Определение микроструктуры мяса с помощью количественной магнитно-резонансной томографии J L Domez, S Clerjon, R Labas, J Danon, F Peyrin, J M Bonny	071
В-26	Оценка содержания важных жирных кислот в мясе от коров японской чёрной породы с помощью метода ослабленной полной отражательной способности/инфракрасной спектроскопии с преобразованием Фурье (ATR-FTIR) T Kiyohiko, Y Minoru, I Ihara, X Hu	408
В-27	Предварительное исследование на предмет использования высокочувствительной импедансной спектроскопии для измерения сопротивления срезу D Hopkins, D Wang	061
В-28	Использование особенностей послеубойного протеолиза и визуальной текстуры для прогнозирования нежности говядины X Sun, K Chen, K Maddock-Carlin, J Magolski, C Schwartz, W Keller, E Berg	354
В-29	Потенциал спектроскопии в ближней инфракрасной области для оценки атрибутов качества мяса крупного рогатого скота, употреблявшего подсолнечные или льняные семена N Prieto, O Lopez-Campos, M Juarez, J L Aalhus, M E R Dugan, B Uttaro	223

	Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
В-30	Использование спектроскопии в ближней инфракрасной области для прогнозирования содержания полиненасыщенных жирных кислот и продуктов биогидрогенизации в околопочечной жировой ткани крупного рогатого скота, употреблявшего подсолнечные или льняные семена N Prieto, M E R Dugan, O Lopez-Campos, J L Aalhus, B Uttaro	222
В-31	Исследование нежности канадской говядины: 2001-2011 M Juarez, M Klassen, I Larsen, J Aalhus	191
В-32	Национальное исследование нежности говядины - 2010: значения сопротивления срезу и оценки дегустаторов для говядины из точек розничной торговли и предприятий общественного питания США M Guelker, A Haneklaus, C Brooks, C Carr, R Delmore, D Griffin, D Hale, K Harris, G Hilton, D Johnson, C Lorenzen, R Maddock, J Martin, R Miller, C Raines, D VanOverbeke, L Vedral, B Wasser, J Savell	233
В-33	Проверка качества южноафриканской говядины P Strydom, L Liebenberg, L Mosimanyana, M Hope-Jones	297
В-34	Различия в качестве между сортами говяжьей длиннейшей мышцы спины: Canada A, AA, AAA и высший сорт J A Puente, H L Bruce	414
В-35	Влияние различных систем откорма на прочность перимизия варёного мяса от взрослых самок породы неллор D Fausto, M Rezende, A Ferraz, P Purslow, E Delgado, G Feijo	400
В-36	Потенциал метода реакционной масс-спектрометрии с переносом протона/время-пролётной масс-спектрометрии (PTR-TOF-MS) для измерения компонентов запаха хряка: андростенона, скатола и индола. L B Christensen, C Borggaard, M Hviid, N Kjaersgaard	289
В-37	Структура мышечных волокон и рентгеновский микроанализ внутренностей овец P O Fayemi	316
В-38	Длина саркомера в говядине после применения двух «идеальных» процедур убоя скота K Moloto, L Frylinck, K Modika, P Strydom	420
В-39	Визуальный контроль мяса M Hviid, M E Jergensen, A Lindbjerg Dahl	075

	Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
В-40	Использование послеубойных технологий для повышения качества мяса крупных пород овец: изменение значений рН E Pouliot, C Gariery, M Theriault, F W Castonguay	314
В-41	Повышение ценности говяжьих туш сорта Canada B4 с тёмной окраской мяса на разрезе J Holdstock, J L Aalhus, B Uttaro, I Larsen, H L Bruce	352
В-42	Установление стандартов качества туш и мяса для канадской свинины: цвет мяса L Maignel, M-P Fortier, P Lambert, L Riendeau, S Wyss, B Sullivan	353
В-43	Вклад качества и состава в характеристики длиннейшей мышцы груди, жевательной и полусухожильной свиных мышц C E Realini, M Perez Juan, P Gou, I Diaz, C Sarraga, J A Garcia	247
В-44	Влияние электрической стимуляции на снижение значений рН и нежность мяса от коров породы зебу M A Tarsitano, A M Bridi, E P Fagan, F C Bolfe, A B M R Pinto, T D A B Cardoso, N Andreo, L M Peres, M G Antunes, D S T Kawagoe	379
В-45	Послеубойные инъекции жира улучшают вкусовые качества и ценность говяжьих стейков из длиннейшей мышцы поясницы L Holmes, K Brooks, T Lawrence	036
Сессия С - Генетика животных и качество мяса (GENETICSP)		
С-47	Определение вкусовых качеств пяти различных гибридов свиней с использованием органолептических и потребительских оценок M D Aaslyng, L Meinert	113
С-48	Потенциал для улучшения текстуры свинины путём селекционных работ M Scheeder, H Luther, G Petca	098
С-49	Исследование характеристик андростенона, скатола и индола: ключевой шаг на пути к генетическому уменьшению запаха хряка M Scheeder, C Baes, H Luther, S Mattei, S Ampuero, X Sidler, P Spring, U Weingartner, A Hofer	099
С-50	Вкусовые качества ягнятины от трёх различных типов пород, выведенных в Бразилии R D P Paseto Fernandes, C A Monaco, M D F Ronca, C D C Carrer, R Firetti, M T D A Freire, M A Trindade	261
С-51	Влияние породы на примерный состав и содержание жирных кислот в мясе от итальянского крупного рогатого скота D Meo Zilio, M Conto, S Ballico, A Ficco, S Failla	318

	Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
C-52	<p>Качество аргентинской говядины: влияние породы, условий на бойне и времени созревания M E Cossu, A B Picallo, J J Grigera Naon, A Schor, F M B Rozen, M L Lamanna, D Colombatto, H von Bernard, S Moisa</p>	124
C-53	<p>Влияние генотипа на физико-химические показатели мяса свиней породы сельта, выращенных в рамках экстенсивной производственной системы J M Lorenzo Rodriguez, D Franco, R Gonzalez Rodriguez, R Bermudez, M Pateiro, J A Carril</p>	208
C-54	<p>Анализ экспрессии генов в свиных полуперепончатых мышцах с различным содержанием внутримышечного жира R Hamill, O Aslan, A M Mullen, J O'Doherty, J McBryan, D Morris, T Sweeney</p>	221
C-55	<p>Различия филея от коров с разными генотипами M Semler, C Calkins, G Erickson</p>	392
C-56	<p>Статус гена злокачественной гипертермии у свиней в Южной Африке P Soma, E Van-Marle Koster, L Frylinck</p>	419
C-57	<p>Прогнозирующая способность геномики для оценки содержания внутримышечного жира у канадских свиней породы дюрок M Jafarikia, F Schenkel, F Fortin, L Maignel, S Wyss, B Sullivan</p>	325
C-58	<p>Влияние скорости охлаждения и галотанового генотипа на частоту возникновения зон с пороком PSE (бледное, мягкое, эксудативное мясо) и технологический выход окорока A Vautier, E Gault, T Lhommeau, J-L Vendevre, B Minvielle</p>	100
C-59	<p>Свинки, отобранные благодаря низкому остаточному потреблению корма, обладают потенциалом для снижения распада белка S Cruzen, A Harris, K Hollinger, J Selsby, N Gabler, S Lonergan, E Huff-Lonergan</p>	151
C-60	<p>Специфичная для жировой ткани экспрессия липогенных генов у различных пород крупного рогатого скота: связь с составом жирных кислот L Barton, D Bures, T Kott, D Rehak</p>	064
C-61	<p>Оценка влияния однонуклеотидных полиморфизмов в глюкокортикоидных и минералокортикоидных рецепторах на качество мяса, нейроэндокринные и метаболические характеристики M D Poleti, B Silva, C Tschorny Moncau, V Augusto De Mello E Silva, A Fernandes Rosa, J C De Carvalho Balieiro</p>	126

	Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
C-62	Связь между содержанием в корме n-6/n-3 жирных кислот и экспрессией дельта-5- и дельта-6-десатуразы в говяжьих мышцах T Turner , O Doran, M McNiven	143
C-63	Контроль запаха хряка с помощью генетических маркеров: однонуклеотидный полиморфизм в промоторе гена цитохрома P450 2E1 влияет на содержание скатола D Morlein , M Lungershausen, K Steinke, A R Sharifi, C Knorr	185
C-64	Содержание мРНК выбранных генов в корейке свиней с различными характеристиками качества туши и мяса M-F Palin, C Gariepy , S Methot, D Beaudry, S Cliche, C Leblanc, F Fortin, M Jafarikia, L Maignel, S Wyss, B Sullivan	308
C-65	Связь однонуклеотидного полиморфизма в витамин-D-связывающем белке и генах кальпастина с метаболизмом кальция и нежностью говядины от коров породы неллор A Rocha Lobo Junior , J Cesar De Carvalho Balieiro, H Fukumasu, M D Poleti, S Luz E Silva	389
C-66	Нокдаун гена μ -калпаина в сателлитных клетках мышц с использованием вектора pSilencer I Hwang , M Pandurangan, H V Ba, D Jeong	412
C-67	Влияние генетических маркеров на характеристики качества коммерческой говядины из Мексики M S Rubio L , S Alfaro, M Parra, D Mendez M, C Perez L, F Figueroa S, A Sanchez E, G Torrescano, F G Rios R, D V Brana, A M Sifuentes, W Arellano, R Macedo	196
C-68	Влияние генотипа и продолжительности кормления на цвет, мраморность и значения сопротивления срезу мексиканской говядины M S Rubio L , P Jimenez, R D Mendez M, F Rios R, A Sanchez Escalante, G Torrescano, F Figueroa Saavedra, C Perez Linares, D Brana V, R Macedo, S Alfaro	210
Сессия D - Влияние производственной практики на качество мяса (PRODUCTP)		
D-71	Органолептические и физико-химические характеристики дикого и культивируемого европейского морского окуня (<i>Dicentrarchus labrax</i>) B Zlender , L Gasperlin, M Skvar a, T Polak, M Lusnic, J Renko, J Pohar	116

	Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
D-72	Влияние лептинового генотипа и применения зилпатерола гидрохлорида на характеристики туши бычков в конце откорма T McEvers , C Dorin, M Jalenski, J Berg, G Royan, J Hutcheson, G Appleyard, W Torres, M Brown, T Lawrence	109
D-73	Влияние убойного возраста, стимуляторов роста и породы на внутримышечное содержание коллагена H Bruce , I Girard, I Larsen, J Basarab, J Aalhus	009
D-74	Стабильность цвета свежих свиных отбивных и качество корейки от иммунокастрированных борзетов K Jones , A Schroeder, A Dilger	342
D-75	Влияние бета-адренергических агонистов на свойства свежих и варённых кусков длиннейшей мышцы поясницы от бычков голштинской породы J N Martin , A J Garmyn, M F Miller, J M Hodgen, C L Thomas, K D Pfeiffer, D A Yates, J P Hutcheson, J C Brooks	254
D-76	Влияние рактопамина и иммунокастрации на качество свинины O A Dalla Costa, N B Athayde , R O Roca, G J M M Lima, A L Guidoni, L S Lopes, L V C Girao, C Oliveira, C L Carlos, G S Guidoni	121
D-77	Влияние возраста на состав туши и отрубов южноафриканской говядины H Schonfeldt, P Strydom	088
D-78	Характеристики туш и мяса выбракованных коров голштино-фризской породы M Pateiro, R M Gonzalez-Rodriguez, R Bermudez, J M Lorenzo, L Garcia, T Moreno, D Franco Ruiz	174
D-79	Влияние темпа роста бычков на значения сопротивления срезу в говядине K Perz , J Boles, K Davis, M Meyers, R Endecott	246
D-80	Химический состав, цвет мяса, сопротивление срезу, кулинарные потери, водоудерживающая способность и жирные кислоты в говядине от бычков голштинской породы с различными периодами откорма S Cho , G Kang, P Seong, S Kang, J Kim, K Ki, Y Kim, B Park, C Kim	328
D-81	Влияние взаимодействия рактопамина и иммунологической кастрации на содержание постного мяса и сала в свинине A Martins, R Formighieri, M M Guizzo, G D Cervo, A F Iocca, E T Facco Silveira , S R Oliveira, J C C Balieiro, F P Felcicio	390

	Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
D-82	Влияние рактопамина и иммунологической кастрации на характеристики свиной грудинки и выход бекона L C Costa E Silva, A F Iocca, R Darros Barbosa, E T Facco Silveira	339
D-83	Повышение качества и стабильности продукции из свинины: метаболический подход D D'Souza, B Mullan, M Trezona, F Dunshea	080
D-84	Снижение убойного возраста: на пути к максимизации эффективности производства говядины O Lopez-Campos, M Juarez, V Baron, J Aalhus, E Okine, K Haugen-Kozyra, J Basarab	326
D-85	Потребление говядины, полученной от скота, употреблявшего эстрогенные стимуляторы роста, не приводит к преждевременной половой зрелости и ожирению с использованием свиной модели J Magolski, G Anderson, N Shappell, K Vonnahme, E Berg	357
D-86	Влияние иммунологической кастрации и рактопамина на качество свиной колбасы B Costa Lima, A C Canto, M Haguiwara, E Yamada, J Andrade, L Abreu, E T Silveira, T Silva	356
Сессия E - Рацион животных и качество мяса (DIETQUALP)		
E-89	Органолептический анализ и состав жирных кислот говядины от скота породы неллор, употреблявшего на заключительной стадии откорма побочный продукт производства хлопкового масла A Polizel Neto, R D O Roca, R H Branco, S F M Bonilha, E N Andrade	041
E-90	Влияние источника белка на состав жирных кислот в бараньих мышцах и быстрый количественный анализ цис-9, транс-11-сопряжённой линолевой кислоты T Turner, L Karlsson, C Mapiye, D Rolland, K Martinsson, M Dugan	147
E-91	Органолептические характеристики мяса выбракованных коров голштино-фризской породы: эффект откорма в целом и заключительной стадии откорма в частности M D C Garcia Fontan, A Cachaldora Sieiro, G Garcia Portas	082
E-92	Влияние стандартов откорма на качество мяса и эффективность роста цыплят-бройлеров P Ganzaya, M Kadowaki, S Fujimura	428
E-93	Влияние различных концентрированных кормов на качество туши тайваньских буйволов R Sakata, C Y Lin, T C Wan, H Y Kuo, L C Lin	202

	Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
E-94	Вкусовые качества мяса от телят голштинской породы, откармливаемых только травой, соответствуют вкусовым качествам мяса от телят, откармливаемых концентрированными кормами M Therkildsen, S K Jensen, M Vestergaard	096
E-95	Влияние добавок из сухих листьев акации на рост и качество мяса коз породы кхоса при искусственном гемонхозе U Marume, M Chimonyo, V Muchenje, K Dzama	017
E-96	Органолептический анализ говядины от гибридных животных, проходивших заключительный откорм на пастбище или в загоне R Nassu, R Tullio, A Berndt, M Alencar	120
E-97	Качество мяса бычков породы канхим, употреблявших свежий или засилосованный сахарный тростник R Nassu, R Tullio, A Berndt, A Pedroso, A Pedroso	105
E-99	Влияние чесночного порошка и неорганической меди в курином корме на качество мяса куриных грудок N Dzinic, L Petrovic, M Jokanovic, V Tomovic, D Okanovic, T Tasic, P Ikonic	310
E-100	Влияние конденсированных танинов на стабильность говядины от бычков породы неллор, потреблявших корм с высоким содержанием концентратов R Mezzomo, P V R Paulino, N F F Soares, D F Baffa, M S Duarte, M M Barbosa, T S Martins, L H P Silva	365
E-101	Окончательное откармливание на пастбищах с однолетними озимыми мелкозерновыми культурами или люцерной: липидный состав говядины A Pordomingo, A Pordomingo, F Babinec, T Garcia	166
E-102	Окончательное откармливание на пастбищах с однолетними озимыми мелкозерновыми культурами или люцерной: продуктивность животных, качество туш, физические и органолептические характеристики говядины A Pordomingo, A Pordomingo, F Babinec, G Grigioni, F Carduza	165
E-103	Состав жирных кислот внутримышечного жира ягнят, употреблявших различные источники липидов A Pereira, M Guizzo, P Felicio, G Aferri, B Utembergue, S Pflanzler	393

	Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
E-104	Влияние породы на содержание транс-18:1 сопряжённой линолевой кислоты и полиненасыщенных жирных кислот в телятине, произведённой в горных районах Северной Испании N Aldai, P Lavin, J K G Kramer, R Jaroso, A R Mantecon	291
E-105	Микробные оксикаротиноиды в разведении цыплят-бройлеров E Ponsano, S Avanco, T Grassi, E Santo, M Pinto, M Garcia-Neto	312
E-106	Воздействие отходов винного производства в окончательном откорме на органолептические и химические характеристики говядины P Moote, J Church, K Schwartzkopf-Genswein, J Van Hamme	228
E-107	Воздействие говяжьего жира, соевого масла или масла крабок в рационе бройлеров на конституцию тела S Wongsuthavas, M Wanapat, C Yuangklang, K Vasupen, K Nugboon	020
E-108	Влияние рациона кормления и генотипа на состав жирных кислот телятины A Brugiapaglia, G Destefanis, C Lussiana	045
E-109	Соответствие транс-18:1 изомеров в красных кровяных тельцах и тканях говядины от бычков, откармливаемых силосом из красного клевера с/без льняного семени C Mapiye, M Dugan, T Turner, D Rolland, J Basarab, V Baron, T McAllister, H Block, B Uttaro, J Aalhus	106
E-110	Улучшение физико-химических свойств свежей свиной корейки при хранении в результате применения натуральных полифенольных кормовых добавок M-P Fortier, F Guay, L Saucier	418
E-111	Влияние лекарственных растений и пробиотиков на значения тиобарбитуровой кислоты в мясе цыплят-бройлеров M Sarker, M Sharmin, K Huque, C Yang	349
E-112	Различные уровни белка и полиненасыщенных жирных кислот в корме влияют на экспрессию липогенных белков и концентрацию жирных кислот в мышцах свиней D Dannenberger, K Nuernberg, G Nuernberg, A Priepke	068

Сессия F - Состав туши (CARCASSP)

Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
F-1 Состав тела, оцениваемый компьютерной томографией, и относительный рост внутренних органов у свиней от 30 до 120 кг M Font i Furnols, A Carabus, A Brun, C Francos, M Gispert	118
F-2 Относительный рост жировой и мышечной ткани у различных генотипов свиней от 30 до 120 кг, оцениваемый in vivo с помощью компьютерной томографии M Font i Furnols, A Carabus, A Brun, C Francos, P Rodriguez, M Gispert	119
F-3 Прогнозирование выхода постного мяса у канадских выбракованных коров A Rodas-Gonzalez, M Juarez, W M Robertson, IL Larsen, J L Aalhus	347
F-4 Визуальная классификация и оплата бройлеров C Claudi-Magnussen	049
F-5 Использование объективных измерений туши для оценки выхода красного мяса у бычков молочного типа A Voyles, T Lawrence	187
F-6 Ответствен ли внутримышечный жир за пропорциональный рост жирности у самок и хирургически кастрированных самцов свиней на заключительной стадии откорма? R Hewitt	040
F-7 Оценка содержания внутримышечного жира у крупного рогатого скота с помощью молекулярных методов и методов визуализации Anton, A Zsolnai, I Hollo, G Hollo	090
F-8 Оценка состава туши различных генотипов крупного рогатого скота путём использования данных компьютерной томографии рёберных суставов G Hollo, T Somogyi, I Repa, I Hollo, I Anton	097
F-9 Оценка содержания жира в созревших свиных корейке и лопатке с использованием анализа цифровых изображений E Novelli, S Balzan, F Blaas, L Fasolato, F Montemurro, E Sturaro	274
F-10 Использование устройств классификации свиных туш и компьютерной томографии для прогнозирования выхода постного мяса M Gispert, M Font i Furnols	117
F-11 Сравнение выхода продукта для обычных и кастрированных свиней на основе компьютерной томографии M Hviid, N C Kjaersgaard	215

Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
F-12 Оценка содержания жира и постного мяса в крупном итальянском сыром окороке с помощью неинвазивных методов N Simoncini , R Virgili, C Schivazappa, A Pinna, A Rossi, J Alvarez, J M Rodriguez	333
F-13 Туши овец пород тексель и суффолк обладают схожим выходом отрубов K Kohlbeck , J Boles, L Surber, R Kott	378
F-14 Связь атрибутов ценности туши с вероятностью классификации как сорт AAA или лучше T Tennant , T Lawrence	264
Сессия G - Послеубойное воздействие на качество и биохимию мяса (POSTMORTP)	
G-17 Факторы, влияющие на вкус готовой говядины: различия полов и продолжительности созревания D Jeong , H V Ba, D Dashdorj, I Hwang	409
G-18 Косвенная оценка содержания метмиоглобина в баранине при использовании различных систем модифицированной газовой среды R D P P Fernandes , M T D A Freire, A F Rosa, J C D C Balieiro, M A Trindade	263
G-19 Последние тенденции в созревании говядины - сухое созревание по сравнению с влажным R Lautenschlaeger	058
G-20 Подвешивание за крестцовую кость или созревание в течение 7 дней улучшает вкусовые качества свинины H Channon, D D'Souza , M Taverner, R Warner	256
G-21 Воздействие геномики и послеубойной обработки на цвет созревающего мяса L Frylinck, K Modika , P Heinze, P Strydom	307
G-22 Качество мяса и количественный анализ кальпастатина в мышцах местных тайских коров P Tavitchasri , P Uaphattanaphong, N Ngamyeesoon, J Sethakul	211
G-23 Воздействие созревания на качество различных мышц выбракованных коров D Fausto , M Rezende, A Ferraz, G Souza, E Delgado, G Feijo	399

Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
G-24 Влияние температуры и времени на активность кальпаинов и лизосомальных ферментов, а также распад десмина в свиной длиннейшей мышце P Ertbjerg , L Christiansen, A Pedersen, L Kristensen	358
G-25 Ранняя активация μ -калпаина может ограничить потенциал созревания длиннейшей мышцы овец Y H B Kim , L Genevieve, K Rosenvold	193
G-26 Электрофоретическая характеристика мышечных белков домашних птиц P Figueira , P Ramos, R Roca	366
G-27 Анализ изоформ тяжёлых цепей миозина в длиннейшей мышце свиней с помощью гель-электрофореза и ионизации лазерной десорбцией с использованием матрицы/тандемной времяпролётной масс-спектрометрии (MALDI-TOF/TOF) G D Kim , E Y Jung, H J Lim, J Y Jeong, H S Yang, S T Joo	237
G-28 Влияние продолжительности и температуры предыдущего хранения в вакуумной упаковке на окислительную стабильность мяса от коров породы бельгийская голубая, упакованного в высококислородной газовой среде P Imazaki , A Tahiri, J Thimister, M-L Scippo, A Clinquart	205
G-29 Активность кальпастатина и распад мышечных белков у молодых телят и выбракованных коров P V R Paulino , S M Cruzen, E Steadham, N T Santos, S M Lonergan, E Huff-Lonergan	386
G-30 Эффект продолжительности созревания на нежность и распад миофибриллярных белков пяти мышцы от быков породы ханву разной степени качества G Kang , B Park, J Kim, S Cho, P Seong, D Jeong, Y Kim, S Kang, K Park, D Kim	302
G-31 Функциональный протеомный анализ позволяет предсказывать нежность мяса от быков породы неллор C Tschorny Moncau, V Augusto De Mello E Silva, M D Poleti, A Fernandes Rosa, F Mateus De Moraes, M A Trindade, J C Carvalho Balieiro	299
G-32 Описание протеолиза в процессе созревания мяса от кастрированных бычков породы неллор V Silva, C Moncau, M Poleti, A Rosa, F Moraes, S Silva, J Balieiro	127

Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
G-33 Влияние электрической стимуляции, возраста животного и экстремального созревания на нежность и водоудерживающую способность говяжьего филея M Hope-Jones, P Strydom, E Maholisa	298
G-34 Сравнение воздействия электрических и механических методов оглушения на качество свиной туши и мяса G de Silva, A Kalubowila, M Wijayagunawardane	059
G-35 Изменение стабильности цвета баранины: свежее мясо против подвергнутого созреванию E Ponnampalam, K Butler, V Burnett, M Mcdonagh, J Jacobs, D Hopkins	262
G-36 Влияние электрической стимуляции на послеубойный распад миофибриллярных белков и кинетику $\alpha\beta$ -кристаллина в мясе быков C Contreras-Castillo, G Wu, D Lomiwes, M Farouk	251
G-37 Воздействие температуры хранения на качество утиной грудки парной обвалки H W Kim, S H Lee, H Y Kim, J H Choe, K E Hwang, J H Park, C J Kim	338
Сессия H - Стресс и состояние животных (WELFAREP)	
H-41 Влияет ли высота транспортных ящиков на состояние индейки во время транспортировки? M Honkavaara, S Manttari	039
H-42 Документирование состояния свиней в день убоя M D Aaslyng, L O Blaabjerg, P Brandt	114
H-43 Использование электроэнцефалограмм для определения состояния сознания у свиней B T Klinkner, R L Miller, R B A Dahlen, L Bergamasco, D J Newman	387
H-44 Оглушение и убой бройлеров с помощью электричества и CO ₂ : влияние на характеристики мяса M Pinto, J Nicolau, E Ponsano, M Garcia-Neto	259
H-45 Влияние темперамента на характеристики туши и качество мяса крупного рогатого скота породы неллор A Jorge, C Francisco, R Cooke, F Resende	330
H-46 Физиологические реакции и продуктивность откорма, связанные с темпераментом бычков породы неллор A Jorge, C Francisco, R Cooke, F Resende	406

Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
Н-47 Система прослеживаемости для убоя немаркированных свиней P Andersen, R Serensen, B Steenberg, L Lykke, N Madsen	305
Н-48 Ручной анализатор молочной кислоты в качестве инструмента для измерения лактата в крови в режиме реального времени во время убоя: прогнозирование качества свинины L Moura Rocha , A Dionne, S Pommier, L Saucier, P Matanna, R Formiguieri, E Nannoni, L Faucitano	336
Н-49 Воздействие разбрызгивания воды на уровень лактата в крови и качество мяса свиней, транспортируемых в летний период E Nannoni , T Widowski, S Torrey, J Fox, L M Rocha, J Brown, H W Gonyou, A V Weschenfelder, T Crowe, L Faucitano	172
Н-50 Влияние предубойного стресс и техники убоя на качество говядины: предварительные результаты N Hayes , B Klinkner, R Miller, R Maddock	343
Н-51 Использование уровня лактата в крови в качестве показателя стресса у крупного рогатого скота J Boles , M Meyers, K Perz, K Davis, K Kohlbeck	209
Н-52 Биомаркеры для оценки беременности у забитых овец V Muchenje	321
Н-53 Предубойная биохимия мышц в животной модели острого стресса D Pighin, S Cunzolo, M Zimerman, E Domingo, A Pazos, G Grigioni	150
Н-54 Крупный рогатый скот с пугливым темпераментом обладает повышенными запасами гликогена в длиннейшей мышце при убое по сравнению со спокойными особями S V Coombes, D W Pethick, G E Gardner, P McGilchrist	407
Сессия I - Химия и биохимия мяса (BIOCHEMP)	
I-57 Изучение гидролиза триполифосфата посредством очищенной пирофосфатазы и триполифосфатазы в говяжьей полусухожильной мышце методом ³¹ P ядерного магнитного резонанса H Jin, K Wan, Z Peng , Z Sun, Y Zhang, Y Yao	063
I-58 Новый метод и коэффициент для количественной оценки интенсивности протеолиза в вяленой ветчине R Harkouss , H Safa, P-S Mirade, P Gatellier	042
I-59 Реологические свойства хитозана и миофибриллярные белки под воздействием молекулярной массы и концентрации хитозана K W Lin , Y H Lee	144

Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
I-60 Гистохимические и биохимические характеристики четырех основных мышц окорока M Carlier , J-L Martin, A Vautier, E Gault, L Bombrun, O Burton, O Loison, J Danon, V Sante-Lhoutheillier, TAstruc	331
I-61 Физико-химический анализ различных отрубов говядины и мяса птицы O A Martins, L B S Nunes, M V Rodrigues, T L B Spina, C VZuim, R O Roca, G F Biondi	248
I-62 Различия в профиле термостабильных белков козьей длиннейшей мышцы на основе результатов двумерного гель-электрофореза A Q Sazili , S A Sarah, S A Karsani, A Ismail, N F K Mokhtar	266
I-63 Экспрессия кальциевых каналов и связанных с апоптозом факторов в мясе с пороком PSE (бледное, мягкое, экссудативное мясо) B Guo, W G Zhang, Y Yin, F Huang, G H Zhou	301
I-64 Лактат-модулированное митохондриальное потребление кислорода в говядине влияет на оксимиоглобин R Ramanathan, R Mancini, P Joseph, S Suman	019
I-65 Определение состояния миоглобина в говядине с использованием спектров отражения и многомерной регрессии T Isaksson , M Khatri, M Bjelanovic, O Serheim, E Slinde, B Egelandsdal	054
I-66 Формирование свободного 3-монохлорпропандиола во время жарки мяса K Schallschmidt, A Hitzel, M Pohlmann, F Schwagele , K Speer, W Jira	016
I-67 Стабилизация цвета говяжьего фарша в газовой среде с высоким и низким содержанием кислорода с добавлением ингредиентов цикла Кребса E Slinde , M B Bjelanovic, O Langsrud, T Isaksson, O Serheim, V, T Phung	183
I-68 Предварительное исследование свойств кристаллов жира в свиной туше с использованием спектроскопии комбинационного рассеяния M Motoyama , K Chikuni, K Sasaki	091
I-69 Анализ свободных омега-3 и омега-6 жирных кислот в говядине с помощью жидкостной хроматографии/масс-спектрометрии W Archambault , J Church, J Swift, K Donkor	104

Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
I-70 Воздействие подкислителей, значений pH и микроорганизмов на формирование цинк-протопорфирина IX в свином гомогенате H Kawazoe, A Shiraishi, G Parolari, T Nishimura, J Wakamatsu	111
I-71 Появление канцерогенных гетероциклических ароматических аминов в жареных куриных грудках M Gibis, J Weiss	220
I-72 Желирующие свойства белков чечевицы и их вклад в свиную миофибриллярную систему G P Hong, J P D Wanasundara, M T Nickerson, P J Shand	384
I-73 Влияние трансклутаминазы на свойства термоиндуцированного геля из смеси актомиозина из отбракованных курицы и рыбы T Iwasaki, T Watanabe, N Moriya, Y Funatsu, K Yamamoto	110
I-74 Анализ содержания нитритов в отечественной и импортной мясной продукции из Республики Корея N Park, J Park, J Park, S J Yoon, S Song, S Wee	286
I-75 Разница между химической структурой нитрозогема и нитрозомиоглобина N Soltanizadeh, M Kadivar	132
I-76 Моделирование формирования цвета вяленого мяса с использованием генетических алгоритмов и искусственных нейронных сетей N Soltanizadeh, M Kadivar, S Behbahani, D Semnani	129
I-77 Воздействие фермента актинидина на функциональные свойства белков карпа M Aminlari, N Karimi, M Moosavinasab	236
Сессия J - Окисление липидов и белков в свежем и переработанном мясе (OXIDATIONP)	
J-79 Окисление белков в жареных говяжьих кусках трёхглавой мышцы плеча вследствие высококислородной упаковки C Calkins, L Senaratne-Lenagala, K Varnold	396
J-80 Потенциально токсичные первичные продукты окисления линолевой кислоты в фарше из мяса птицы T Pussa, P Toomik	072
J-81 Окисление белков и стабильность цвета в мясе быков и молодых бычков, подвергаемом созреванию в аэробных условиях	200

Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
J-82 Антиоксидантный статус мяса быков и молодых бычков A Aparecida Silva , M Pires De Melo, S Luz E Silva, P Goldschmidt Lins, S Maria Pugine, N Roveri Do Amaral, M Vinfcius Taniguchi	199
J-83 Ингибирование глутатионпероксидазы и воздействие на окисление липидов и миоглобина в говядине S De Smet , U Pastsart, E Claeys	372
J-84 Антиоксидантная активность гидролизатов белков свиной печени H C Yu, D C Liu, S P Chi, F J Tan	167
J-85 Влияние гидролизатов куриного мяса механической обвалки на гелевые свойства, водоудерживающую способность и активность по нейтрализации дифенилпикрилгидразила в жареной рыбной пасте G D Kim , E Y Jung, H W Seo, H J Lim, J Y Park, S T Joo, H S Yang	267
J-86 Агрегация белков мяса: первые исследования роли продукта окисления липидов, 4-гидрокси-2-ноненаля M Gobert , T Sayd, P Gatellier, V Sante-Lhoutellier	158
J-87 Влияние эфирного масла тимьяна на некоторые качественные характеристики куриного мяса H Yetim , L Ekici, I Ozturk, O Sagdic, F Tornuk	216
J-88 Влияние различных способов приготовления пищи на антиоксидантный потенциал экстрактов из побочных продуктов топинамбура (<i>Cynara scolymus</i>) в говяжьих котлетах H Ergezer, T Akcan, M Serdaroglu	313
J-89 Экстракты гуавы и свеклы в качестве природных антиоксидантов в готовом курином мясе, хранящемся в аэробной и вакуумной упаковке F Spada , V Packer, M Selani, C Contreras-Castillo	397
J-90 Характеристика ферментативной антиоксидантной активности длинной мышцы спины у яка W Wen, T Wang, X Luo, B Xia, T An, P Gao, Q Sun	231
J-91 Активность антиоксидантных ферментов, активность восстановления железа и способность нейтрализовать свободные радикалы в мышцах от коров породы ханву (корейский крупный рогатый скот) S M Kang , G Kang, P Seong, S Jung, H Kim, B Park, S Cho	241
J-92 Влияние способа упаковки на окисление липидов в традиционных сухих ферментированных колбасах (петровская колбаса) L Petrovic, B Sojic, T Tasic, N Dzinic, S Skaljac, M Jokanovic, P	306

Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
Ikonic	
J-93 Характеристика говядины, реструктурированной при хранении с помощью антиоксидантов и рапсового масла M Lopes, A Pereira , S Hajaj, M Mazalli, M Belo, J Balieiro	370
J-94 Применение экстракта зелёного чая в качестве антиоксиданта и продление срока хранения сырого стейка из говядины K Pilasombut N Ngamyeesoon, M Teerarak	423
J-95 Предварительное исследование ройбуша (<i>Aspalathus linearis</i>) в качестве природного антиоксиданта, применяемого в котлетах из страусинового мяса и салями итальянского типа M Cullere , A Dalle Zotte, L C Hoffman	148
J-96 Влияние природных и синтетических антиоксидантов на физико-химические характеристики печёночного паштета R M Gonzalez-Rodriguez, M Pateiro, R Bermudez, J M Lorenzo, D Franco	176
J-97 Окисление уменьшает чувствительность актомиозина к пирофосфат-индуцированной диссоциации, но облегчает сшивание миозина посредством микробной трансглутаминазы Y Xiong , C Li, Z Liu	108
J-98 Является ли обогащение мяса омега-3 жирными кислотами причиной озабоченности ухудшением качества вследствие окисления липидов? E Ponnampalam , V Burnett, S Norng, D Hopkins, J Jacobs, F Dunshea	260
J-99 Использование экстракта из кожуры хурмы в качестве природного антиоксиданта против окисления липидов и белков в сыром мясном фарше J H Choe , H Y Kim, H W Kim, K E Hwang, Y J Kim, Y K Nam, C J Kim	268
J-100 Антиоксидантное действие полыни (<i>Artemisia princeps</i> Ramp.) в сочетании с аскорбиновой кислотой для увеличения окислительной стабильности в сырых куриных наггетсах K E Hwang, J H Choe , H W Kim, D H Song, Y S Choi, C J Kim	422
Сессия К - Мясные продукты с высокой добавленной стоимостью, упаковка и термическая обработка (VALUEADDP)	
К-103 Потери в свежем говяжьем жареном бицепсе бедра с введёнными растительными протеолитическими ферментами A Slinde , P J Shand, H Bruce	403

Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
К-104 Влияние различных связующих веществ на качественные характеристики реструктурированного бифштекса во время хранения в замороженном состоянии H W Seo, G D Kim, S T Joo, H S Yang	265
К-105 Влияние типа мяса и способа приготовления на кулинарный выход J Roseland, J Williams, M Duvall, B Showell, K Patterson, J Howe, J Holden	335
К-106 Влияние маринования с помощью коммерческих видов уксуса на качественные характеристики мяса двуглавой мышцы бедра от коров породы ханву P N Seong, J H Kim, S H Cho, G H Kang, B Y Park, K M Park, D H Kim, D Jeong	275
К-107 Влияние кальциевого порошка устричных раковин на качественные характеристики реструктурированного свиного окорока J H Lee, J S Choi, K S Lee, J H Kim, S H Lee, S H Choi and YI Choi	294
К-108 Миметическая модель для изучения влияния конкретных соединений мяса на состояние белков при нагревании A Promeyrat, J D Daudin, J Danon, M Gobert, P Gatellier	218
К-109 Омическое воздействие термической обработки на говяжьи фрикадельки G Yildiz-Turp, I Y Sengun, F Icier, E H Arserim, G Kor	363
К-110 Влияние различных процессов посола на качественные характеристики куриного пулюки с куриным желатином и пшеничной клетчаткой H Y Kim, J H Choe, H W Kim, C J Kim	269
К-111 Оценка воздействия альтернативных методов упаковки для розничные говяжьи отрубы P E Strydom, M Hope-Jones	295
К-112 Нежность и окислительная стабильность говядины в вакуумной упаковке и упаковке в модифицированной газовой среде P Santos, C Contreras Castillo, C Donado-Pestana, M de Almeida, E Delgado	402
К-113 Лабораторное барабанное имитирующее устройство - улучшение проникновения соли в связи с механической обработкой мяса D Sharedeh, R Favier, J-M Auberger, S Portanguen, J-D Daudin	346

Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
К-114 Оптимальная процедура приготовления в печи для улучшения вкусовых и цветовых характеристик говядины A Rodas-Gonzalez , IL Larsen, B Uttaro, L L Gibson, J Parslow, M Juarez, J L Aalhus	229
К-115 Применение связующих веществ на основе свиной плазмы, концентрата сывороточного белка и яичного порошка в отбивных из реструктурированной свинины D C Liu , C P Lin, F R Tan, J H Liu	290
К-116 Применение полимеразной цепной реакции и анализа с SYBR green qPCR для идентификации и количественной оценки куриного мяса в различных условиях приготовления L Lakzadeh, S Hosseinzadeh, S S Shekarforoush , M Fazeli	270
Сессия L - Безопасность и микробиология мяса (SAFMICRO)	
L-1 Образование нитрозомиоглобина в сырой свинине без добавления нитрита: роль ферментации со стороны Staphylococcus xylosum B Kong , L Jun, D Zheng, Q Chen	025
L-2 Полициклические ароматические углеводороды и фенольные вещества в колбасах холодного копчения в зависимости от условий копчения A Hitzel , M Poehlmann, F Schwaegele, K Speer, W Jira	034
L-3 Биогенные амины и качественные характеристики китайской колбасы с рисовыми отрубями, ферментированными с помощью молочнокислых бактерий H C Lee, K J Lin	037
L-4 Влияние условий упаковки на срок годности гамбургеров из мяса выбракованных коров голштинско-фризской породы A Cachaldora, G Garcia, M C Garcia-Fontan	053
L-5 Чистота телятины: методы классификации для удовлетворения потребностей французской промышленности T Lefebvre , L Bartolo, C Martineau	076
L-6 Использование усадки горячей водой для контроля листерий в варёной ветчине E J Delgado Suarez , L D C Sierra Gomez Pedroso, EI Quinones Ramirez, O Rodas Suarez, M D L S Rubio Lozano, A Chairez Espinosa	107
L-7 Продление срока годности свиных фрикаделек с помощью экстрактов отдельных тайских кулинарных трав и специй K O Nugboon , K O Intarapichet	136

Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
L-8 Воздействие стрижки на загрязнение бараньих туш S J Hauge , O Nafstad, O-J Retterud, T Nesbakken	139
L-9 Воздействие мягкой термической обработки на число выживших обычных и продуцирующих веротоксин кишечных палочек из обогащённых говядиной культур X Yang , M Badoni, C Gill	159
L-10 Источники микробиологического загрязнения говядины из туш, разделанных без обеззараживания на небольших упаковочных заводах M K Youssef , X Yang, M Badoni, C Gill	162
L-11 Производство газа психротолерантными клостридиями, связанными с вздутием вакуумной упаковки с говядиной M K Youssef , X Yang, C Gill, O Lopez-Campos	192
L-12 Новые технологии для обнаружения инородных тел L B Christensen , K H G Nielsen, M S Nielsen	217
L-13 Характеристика вирулентности штамма <i>Escherichia coli</i> O157:H7, выделенного из образцов фекалий и говяжьих туш в Мексике C Narvaez-Bravo , M F Miller, A Rodas-Gonzalez, A Calle, T Brashears, A Echeverry, M Aslam, M M Brashears	230
L-14 Исследование по сохранению сырого мяса с помощью органических кислот по отдельности и в комбинации T T Phan , L B Nguyen, S H L Le	239
L-15 Сравнение кривых первичного роста листерий в вакуумной упаковке с охлаждённой свининой при постоянной температуре K Ye , Y Jiang, XXu, G Zhou	271
L-16 Хитозан и лизоцим в качестве компонентов биокompозитных съедобных покрытий A Zimoch , A Jarmoluk, K Marycz	282
L-17 Использование холодной аргоновой плазмы для поверхностного обеззараживания мяса A Zimoch , N Ulbin-Figlewicz, A Jarmoluk	285
L-18 Важные для общественного здравоохранения виды листерий среди буйволов, забитых в центральной Индии (город Нагпур) N Zade , S Bharate, S Chaudhari, S Shinde, W Khan, A Patil	296

Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
L-19 Влияние послеупаковочной пастеризации паром на качество и потребительское принятие полностью готовой нарезанной индюшачьей грудки в вакуумной упаковке Z Pietrasik, D L Pierce, J Zhang, L M McMullen	322
L-20 Вызывающая порчу микрофлора в канадских говяжьих отрубках для розничной торговли M Badoni, S Rajagopal, J Aalhus, M Klassen, C Gill	327
L-21 Определение влияния глутатиона на бактериоцины молочнокислых бактерий с использованием жидкостной хроматографии/масс-спектрологии A Swetwivathana, Y Masuda, T Zendo, J Nakayama, K Sonomoto	334
L-22 Гибель кишечной палочки в результате теплового стресса: последние достижения в области функциональных генов A Guernec, P Robichaud-Rincon, L Saucier	344
L-23 Развитие системы инкапсуляции в пищевые липосомы для защиты и контролируемого высвобождения низина в готовых мясных продуктах K Boualem, M Subirade, Y Desjardins, L Saucier	348
L-24 Сокращение содержания нитритов в органических мясных продуктах: ферментированные и ливерные колбасы T Verkleij, W H M Oostrom	361
L-25 Комбинированный эффект гамма-облучения и антимикробных плёнок на срок хранения охлаждённой свиной колбасы A Khan, D Dussault, S Salmieri, B Riedl, J Bouchard, M Lacroix	367
L-26 Выделение, идентификация и характеристика клостридий из вздувшихся вакуумных упаковок с говядиной L Ho, L M McMullen	405
L-27 Влияние хитозана на молочнокислые бактерии в традиционном тайском ферментированном мясе A Swetwivathana, A Jindaprasert, K Pilasombut, J Sethakul	424
L-28 Определение микробиологических и химических характеристик «бурдур кофтэ» из ресторанов быстрого питания в городе Бурдур, Турция B Kilic, E Ozmen, A Simsek	069
L-29 Как сделать говяжьи котлеты для сектора общественного питания безопасными, сочными и розовыми? A Gunvig, T Jacobsen, M A Terngren	066

Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
L-30 Эффективность мероприятий при первичной обработке говяжьих туш, загрязнённых кишечной палочкой: систематический обзор и мета-анализ J Greig, L Waddell, B Wilhelm, W Wilkins, O Bucher, S Parker, A Raji	070
L-31 Ингибирование пищевых патогенов в рассолах для бекона с нитритами или без них A Gipe, E Mills, K Kephart, C Raines, C Cutter	186
L-32 Изучение генетической основы для устойчивости к аллил-изотиоцианату у штамма E.coli O157: H7 R Cordeiro, R Holley	189
L-33 Устойчивость к антибиотикам к аллил-изотиоцианату среди энтерококков, выделенных из сухих ферментированных колбас M Jahan, R Holley	190
L-34 Антимикробное съедобное микроинкапсулированное покрытие, содержащее низин, направленное против <i>Listeria monocytogenes</i> в варёной ветчине T Huq, D Dussault, S Salmieri, C Le Tien, B Riedl, J Bouchard, M Lacroix	369
L-35 Определение термостойкости веротоксин-продуцирующей кишечной палочки Y Liu, A Gill, L McMullen, M Ganzle	373
Сессия М - Предпочтения потребителей и органолептическая оценка (CONSUMSENP)	
M-37 Предпочтения потребителей относительно колбасы в двух разных географических районах Коста-Рики Y Araya-Quesada, A Jimenez-Robles, C Ivankovich-Guillen, M Garcfa-Barquero	078
M-38 Ценность свинины с различными атрибутами качества для потребителей с разными представлениями о традиционном выращивании свиней L Ma, E Goddard, J Janz, H Bruce, G Plastow, S Moore	133
M-39 Потребительская оценка вяленого филея от жеребят J M Lorenzo Rodriguez, M Gomez, D Franco, L Garcia, S Crecente	207
M-40 Органолептическая приемлемость болонской колбасы мортаделла с низким содержанием жира F Spada, C Contreras-Castillo, M Martins, A L Lemos	394

Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
<p>М-41 Постоянство канадских потребителей в органолептической оценке и выборе свинины для покупки E Goddard, L Ma, V Muringai, J Janz, M Gerlat, H Bruce, G Plastow, S Moore</p>	413
<p>М-42 Изучение воздействия характеристик производственной системы выращивания бройлеров на мнение потребителей о благополучии животных J de Jonge, H van Trijp</p>	364
<p>М-43 Приемлемость говядины и ожидания потребителей, связанные с производственными системами и мраморностью говядины R Morales, A P S Aguiar, I Subiabre, C E Realini</p>	224
<p>М-44 Отношение потребителей к экологической маркировке мясных продуктов C Grebitus, B Steiner, M Veeman</p>	311
<p>М-45 Измерение потребления красного мяса у южноафриканских потребителей с низким социально-экономическим статусом H Schonfeldt, N Hall, B Pretorius</p>	087
<p>М-46 Потребление мясных продуктов и их связь с восприятием диетических рисков в Тайване H-L Kuo, M-T Chen, F-J Tan, D-C Liu, S-R Xu</p>	214
<p>М-47 Внешний вид формованных говяжьих стейков (Smartshape™) J Taylor, E Toohey, R van de Ven, D Hopkins</p>	021
<p>М-49 Связь между ароматическими соединениями говядины и другими атрибутами качества L Farmer, T Hagan, Y Devlin, A Gordon, O Oltra</p>	240
<p>М-50 Контроль запаха хряка: вопрос чувствительности экспертов L Meier-Dinkel, R A Sharifi, L Frieden, E Tholen, M Wicke, D Morlein</p>	156
<p>М-51 Влияет ли заинтересованность потребителей на предпочтения в отношении характеристик производства свинины? V Muringai, E Goddard</p>	374
Сессия N - Колбаса, вяленое и сушёное мясо (PROCESSEDP)	
<p>Н-53 Изменения физико-химических свойств белков в процессе традиционной обработки кайсерийской бастурмы, изготовленной из говяжьей полуперепончатой мышцы: Часть I A Ahmed, S Watabe, H Ushio, G Kaneko, T Inomata, R Sakata, H Yetim</p>	101

Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
N-54 Физико-химические изменения в мышечных белках вяленой говяжьей продукции, изготовленной из плечевой мышцы: Часть II A Ahhmed , G Kaneko, H Ushio, S Kawahara, M Muguruma, R Sakata, S Watabe	102
N-55 Влияние традиционного процесса вяления на мышечные белки говяжьей широчайшей мышцы спины: Часть III H Yetim , T Inomata, M Mugurma, A Ahhmed, S Kawahara, P Dafsин, R Sakata	168
N-56 Изучение мицеллированных пищевых красителей, кармина и паприки, для колбасных изделий A B Lisitsyn , A A Semenova, V V Nasonova, L A Veretov	048
N-57 Использование мощного ультразвука для ускорения вяления свинины C McDonnell , J Lyng, J Arimi, D A Cronin, P Allen	244
N-58 Как использовать мясо с запахом хряка для цельных мясных отрубов, предназначенных для технологической переработки M A Terngren , L Kristensen, C Claudi-Magnussen	094
N-59 Сравнение физико-химических и органолептических свойств эмульгированных колбасных изделий со страусиным мясом, говядиной и мясом индейки S Alasvand Zarasvand, S S Shekarforoush , M Aminlari, M Kadivar, M H Eskandari	272
N-60 Влияние типа вяленой итальянской ветчины на активность катепсина В во время обработки N Pizzutti, G Lippe, E Piasentier	022
N-61 Влияние томатного порошка, высушенного при различных температурах, на физико-химические и текстурные характеристики свиных колбас с нормальным содержанием жира H S Kim , K B Chin	135
N-62 Эффект добавления ржаных отрубей, овсяных отрубей или волокон ячменя в колбасы и котлеты с низким содержанием жира K Petersson , O Godard, A-C Eliasson, E Tornberg	145
N-63 Влияние лучистой энергии в вакууме на физические и микробные свойства вяленой говядины J Church , C MacIntyre, W Archambault, P Moote, J L Cochran, T D Durance, J D Van Hamme	154

Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
N-64 Микрокапсулирование <i>Lactobacillus acidophilus</i> и <i>Bifidobacterium lactis</i> в сухие ферментированные колбасы J N Ruiz, D L Pedroso, C S Favaro-Trindade, C J Contreras-Castillo	340
N-65 Функциональность толстолобика (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>) в колбасах A Clarke, K Ren, Y Zhu	359
N-66 Влияние растительных добавок на образование цвета в колбасах горячего копчения в процессе созревания R Vinauskiene, V Eisinaite, D Leskauskaite	360
N-67 Предварительное исследование традиционной обработки кунди, мясного продукта с умеренным обезвоживанием P O Fakolade	252
N-68 Влияние срока созревания на органолептические характеристики салями из страусиноного мяса A Dalle Zotte, M Cullere, A Sartori, E Novelli, K Schoon, L C Hoffman	317
N-69 Влияние замены жиров на структурные свойства измельчённых мясных продуктов: подход к составлению смесей D Keenan, J Kerry, M Auty, R Hamill	416
N-72 Влияние коллагена и куриного мяса механической обвалки на качественные характеристики полусухой вяленой курятины D H Song, H W Kim, J H Choe, K E Hwang, M S Choi, C J Kim	381
N-74 Влияние сопряжённой линолевой кислоты на качество турецкой сухой колбасы B Kilic, C O Ozer	085
N-76 Качественные характеристики говяжьей колбасы из различных отрубов от бычков ханву (местная корейская порода крупного рогатого скота) и голштинской породы E Y Jung, G D Kim, H J Lim, J Y Park, H S Yang, S T Joo	204
Сессия О - Снижение содержание натрия в продуктах мясопереработки (LOWSALTP)	
O-79 Использование измельчённого хлорида натрия и его влияние на приемлемость ветчины из индюшачьей грудки с пониженным содержанием натрия M Galvao, D Moura, A Barreto, T Oliveira, M Pollonio	350
O-80 Воздействие замены лактата натрия лактатом калия на приемлемость и органолептические свойства колбасы с пониженным содержанием соли T Oliveira, N Alencar, M Galvao, D Moura, A Cruz, A Barreto, M A	351

Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
R Pollonio	
О-81 Влияние замены NaCl солёно-квашеными морепродуктами на качественные характеристики вяленой говядины H J Lim, J Y Park, E Y Jung, G D Kim , H S Yang, S T Joo	203
О-83 Недорогие эмульгированные колбасы с пониженным содержанием натрия: воздействие замены лактата натрия лактатом калия на цвет и текстуры T L C De Oliveira, N M M Alencar, M T E L Galvao, D B Moura, A C S Barreto, M A R Pollonio	371
О-84 Воздействие замены лактата натрия лактатом калия на физико-химические свойства колбасы с низким содержанием натрия и высоким содержанием обваленного мяса птицы M A R Pollonio , T L C Oliveira	425
О-85 Снижение содержания натрия в летней сухой колбасе: предварительное исследование M A de Almeida , J S S Pinto, C J Contreras-Castillo	401
О-86 Рост <i>Listeria monocytogenes</i> в ветчине с пониженным содержанием натрия X Liu , P Miller, P J Shand, L M McMullen	421
О-87 Влияние различных уровней белка красной фасоли и различных уровней соли на реологические свойства трансглутаминазоопосредованного геля миофибриллярных белков H S Jang , K B Chin	137
О-88 Влияние снижения уровня натрия на летучие органические соединения в традиционной итальянской колбасе A Pinna , N Simoncini, C Vacchieri, R Virgili	315
О-89 Разработка слабосолёной реструктурированной говядины с использованием мяса аллигатора (<i>Cayman crocodilus yacare</i>) A C Canto , B Costa Lima, C Lazaro, M L Monteiro, E Santos, T Silva, E Marsico, C Conte Jr.	362
О-90 Анализ органолептических свойств и текстуры болонской колбасы с низким содержанием соли, выработанной с использованием мяса птицы механической обвалки и различных усилителей C N Horita , V C Messias, M T E L Galvao, M A R Pollonio	382
О-91 Стабильность цвета и окисления липидов в болонской колбасе с низким содержанием соли, выработанной с использованием мяса птицы механической обвалки и различных усилителей C N Horita , V C Messias, M T E L Galvao, M A R Pollonio	383

Название доклада, авторы	№п/п на электронном носителе
<p>О-92 Длительная выдержка фарша перед термической обработкой как простой способ снижения соли при производстве болонской колбасы с низким содержанием натрия и жира M G Edrosolam, P J Shand</p>	417
<p>О-93 Влияние содержания соли и нагрева на физико-химические характеристики эксудата из свинины, обрабатываемой в барабане L Bombrun, Q Fan, A Kondjoyan, P Gatellier</p>	038
<p>О-94 Анализ потерь сока при влажном жарении свинины - влияние температуры, типа мышц и соли на содержание влаги L Bombrun, J Danon, A Latour, P Gatellier, A Kondjoyan</p>	067