

59-й Международный конгресс по вопросам науки и технологии мясной промышленности

СПИСОК УСТНЫХ ПРЕЗЕНТАЦИЙ

O1 – Австралийская шкала ценностей овцеводства увеличивает % нежирного мяса туш и перераспределяет нежирную ткань в область поясничной части бараньей туши

F.ANDERSON, A.WILLIAMS, L.PANNIER, D.W.PETHICK, G.E.GARDNER

O2 – Влияние сезона, пола и порции на выход, pH, цвет и показатели экспресс-анализа мяса египетских гусей

G.GELDENHUYS, L.C.HOFFMAN, N.MULLER

O3 – Приемлемость для потребителей с различным культурным происхождением консервированной сухим посолом баранины «сесина»

C.SAÑUDO, A.L.G.MONTEIRO, M.V.VALERO, C.A.FUGITA, P.MONGE, A.GUERRERO, M.M.CAMPO

O4 – Активность калпастатина и нежность говядины от крупного рогатого скота пород Nelore и ангус при двух системах менеджмента кормления

M.S.DUARTE, T.S.MARTINS, P.V.R.PAULINO, M.L.CHIZOTTI, M.M.LADEIRA, R.A.T.FILHO, T.I.R.C.ALVARENGA, R.A.GOMES

O5- Системы прослеживаемости и мясопродукты на основе происхождения в южно-африканской индустрии производства баранины

M.VAN DER MERWE, J.F.KIRSTEN

O6 – Взаимоотношение между условиями окружающей среды и индексами цвета некоторых деликатесных колбасно-кулинарных изделий

P.O.FAYEMI, V.MUNCHENJE

О7 – Рационы, богатые разрушаемым в рубце азотом, снижают концентрацию гликогена в мышцах крупного рогатого скота при метаболизме при убое
G.E.GARDNER, B.L.MCINTYRE, G.D.TUDOR, D.W.PETHICK

О8 – Влияние высокой температуры после убоя на активность антиоксидантных ферментов и качество свинины
U.PASTSART, S.LESCOUHIER, S.DE SMET

О9 – Оценка мраморности и цвета замороженной говядины, используя анализ видео изображений
M.KONARSKA, K.KUCHIDA, D.GUZEK, D.GŁĄBSKA, A.WIERZBICKA, K.GUTKOWSKA, R.POLKINGHORNE

О10 - Эффективность кумарина и (-)эпикатехина в снижении сальмонелл и увеличении продолжительности хранения в продуктах из печени цыплят
H.CETIN-KARACA, M.NEWMAN

О11 – Выработка биогенных аминов выделенными из португальских ферментированных/копчёных мясopодуKтов Lactobacillus, Staphylococcus и Enterococcus
C.M.ALFAIA, M.G.IRANI, M.H.FERNANDES, M.J.FERNANDES, A.S.BARRETO, M.J.FRAQUEZA

О12 – Активность ферментов и экспрессия генов, вовлечённых в тендеризацию говядины в двух скелетных мышцах крупного рогатого скота
M.CORAZZIN, G.LIPPE, S.BOVOLENTA, E.SACCÀ, N.PIZZUTTI, E.PIASENTIER

О13 – Транскриптомные профили мышц указывают на биомаркеры системы свиноводства и высокого качества мяса
B.LEBRET, K.DENIEUL, M.DAMON

O14 – Влияние посолочных агентов (нитрит/аскорбат) на миофибриллярные белки, подвергнутые воздействию окислительного стресса

A.VILLAVARDE, V.PARRA, M.ESTÉVEZ

O15 – Физико-химические, ультраструктурные и протеомные изменения в нежных и жёстких мышцах от мяса буйволов (*Bubalus Bubalis*)

M.KIRAN, B.M.NAVEENA, K.SUDHAKAR REDDY, M.SHANIKUMAR,
V.RAVINDER REDDY

O16 – Инъекция раствора посолочной соли во время производства мясных эмульсий в расширенной системе волчок - колбасный шприц

S.B.IRMSCHER, E.LINTNER, K.HERRMANN, M.GIBIS, R.KOHLUS, J.WEISS

O17 – В направлении создания «цифрового окорока» для моделирования протеолиза и переноса соли и воды во время процесса выработки окорока сухого посола

R.HARKOUSS, C.CHEVARIN, P.GATELLIER, A.LEBERT, J-D.DAUDIN, P-S.MIRADE

O18 - Световой волоконно-оптический сенсор с излучением, рассеянным в обратном направлении: новый инструмент для прогнозирования стабильности свиных эмульсий, содержащих антиоксидантный гидролизат картофельного белка

G.NIETO, Y.L.XIONG, G.ROS, F.A.PAYNE, M.CASTILLO

O19 – Прогнозирование нежности сырых *semimembranosus* от овец, используя рамановскую спектроскопию

S.FOWLER, H.SCHMIDT, R.VAN DE VEN, P.WYNN, D.HOPKINS

O20 – Переносная рамановская система для определения на ранней стадии после убоя pH и потерь при отекании в свинине

R.SCHEIER, A.PETZET, A.BAUER, H.SCHMIDT

O21 – Поверхностная масс-спектрометрия при атмосферном давлении смесей белков скелетных мышц

M.MONTOWSKA, W.RAO, M.R.ALEXANDER, G.A.TUCKER, D.A.BARRETT

O22- Влияние инкапсулированных фосфатов на окисление липидов в измельчённой говядине и мясе птиц во время хранения

B.KILIÇ, A.ŞİMŞEK, J.R.CLAUS, E.ATILGAN

O23 - Приводит ли потребление красного мяса к большему количеству про-канцерогенных аддуктов ДНК у здоровых людей по сравнению с белым мясом?

L.Y. NEMERYCK, J.V.BUSSCHE, S.A. MOORE, S.DE SMET, L.VANHAESCKE

O24 - Новые полезные мясопродукты, содержащие овощи

L.G.ENGSIK, C.BEJERHOLM, L.NERSTING

O25 - Контроль индуцированного микроорганизмами образования пор в варёном окороке, используя стартовые культуры (*Lactobacillus sakei*)

M.LOEFFLER, N.RAHN, M.GIBIS, K.HERRMANN, H.SCHMIDT, J.WEISS

O26 - Изучение метаболизма бактериями не глюкозных источников энергии в ферментированных мясопродуктах

F.LEROY, M.JANSSENS, T.RIMAU, L.DE VUYST

O27 - Использование пульсирующих электрополей для ускорения посола свинины

C.K.MCDONNELL, P.ALLEN, F.S.CHARDONNEREAU, J.ARIMI, J.G.LYNG

O28 - Характеристики замены соли в переработанных продуктах из говядины, комбинируя спектроскопический, сенсорный и химический анализы

N.PERISIC¹, R.OFSTAD, A.KOHLER, N.K.AFSETH

O29 - Вкусовые профили поясничных отрубов под влиянием классификации в соответствии с возрастом, истории кормления и послеубойного созревания
P.E.STRYDOM, O.C.SENOOLE, M.HOPE-JONES, S.M.VAN HEERDEN

O30 - Лопастная тендеризация, метод созревания и время созревания оказывают влияние на потребительское качество стейков из longissimus lumborum от отбракованных молочных коров
E.OBUZ, V.GÖK, M.E.DIKEMAN, L.AKKAYA

O31 - Влияние модификации текстуры на образование пережаренного вкуса в мясе от чистопородного крупного рогатого скота
H.TAI MA, M.D.GUÀRDIA, J.A.G.REGUEIRO, B.BHANDARI

O32 - Влияние частичной или полной замены натрия смесями хлорида калия на экстракцию белков и качество мяса в колбасах
J.ZHAO, J.R.CLAUS

O33 - Сохраняющие эффекты в отношении охлаждённого мяса активной упаковочной мембраны из полимеров с молекулярно внесённым аллил изотиоцианатом, взаимодействующих с хитозаном
L.KUAN, H.YUNAN, W.JIAN, Z.QIUIJIN

O34 - Обесцвечивание и рост микроорганизмов в говядине, хранившейся при аэробных условиях
S.LI, G.ZAMARATSKAIA, S.ROOS, K.BÅTH, J.MEIJER, M.JOHANSSON

O35 - Применение различных видов упаковки для предотвращения образования серого цвета в особом типе охлаждённых колбас
D.GIBIS, K.RIEBLINGER

О36 - Влияние муки из киви и льняного семени на текстуру салями

ALAA EL-DIN A. BEKHIT, XIAOQI TIAN, ALAN CARNE AND MINH HA

О37 - Крахмал и волокна в цельномышечном варёном окороке: выход, микроструктура и сенсорное распознавание

V.C.RESCONI, D.F.KEENAN, S.GOUGH, L.DORAN, P.ALLEN, J.P.KERRY, R.M.HAMIL

О38 - Стимулирующие рост *Bifidobacterium* пептиды, выделенные из белков мяса, переваренных папаином

K.ARIHARA, S.AOYAGI, M.ONATA

О-39 - Использование пептидомики в дифференциации конины от говядины

M.PALÉS, P.CORELL, E.SENTANDREU, C.B.AMAT, A.OUALI, M.A.SENTANDREU

О40 – Иерархия структуры мышц: Биофизический механизм для индуцированных радикалами изменений в окислении белков и функциональности переработанных мясопродуктов

Y.L.XIONG, Z.LIU, J.JIANG

СПИСОК ПОСТЕРОВ

Сессия 1

- S 1-1 Экстракция и характеристика белков от пяти разных насекомых
L.YI, V.EISNER-SCHADLER, C.M.M.LAKEMON, A.VAN HUIS, M.A.J.S.VAN
BOEKEL
- S 1-2 Аспекты мирового развития коневодства и использования конины как
биологически ценного продукта питания
U.CHOMANOV, M.VELYAMOV, A.SHOMAN
- S 1-3 Стратегии увеличения производства мяса в Аргентине: экономический
анализ
J.S.VITTONI, A.BIOLATTO, M.LADO, J.M.GANGE, I.GALLI

Сессия 2

- S 2-1 Идентификация видов животных в колбасных изделиях с помощью анализа
последовательности митохондриального гена 12S рРНК в городе Техран
S.E.HOSSENI, F.P.NEJAD, F.TAFVIZI, M.T.EBRANIMI

Сессия 3

- S 3-1 Эмиссия CO₂ при производстве говядины в Южной Корее
D.JEONG, B.Y.PARK, S.CHO, T.AMNA, A.S.SIVAKUMAR, H.V.BA, J.E.YANG,
I.K.CHO, I.HWANG
- S 3-2 Многоплодные роды ограничивают преимущество использования
производителей с высокой скоростью роста
K.R.KELMAN, C.L.ALSTON, D.W.PETHICK, G.E.GARDNER
- S 3-3 Синергетические эффекты педиоцина PA от *Pediococcus pentosaceus* и
молочной кислоты на *Salmonella anatum* и *S. Ratchaburi* в модельном бульоне
моделированной ферментированной мясной колбасе Nham
A.SWETWIWATHANA, A.JINDAPRASERT, K.PILASOMBUT
- S 3-4 Показатели роста и качество мяса у легковесных северо-африканских ягнят,
откармливаемых в загонах и в пастбищных системах
H.HAJJI, S.SMETI, M.B.HAMMOUDA, N.ATTI

Сессия 4

- S 4- 1 Влияние предубойных условий благополучия животных на ранний pH
свинины от животных пьемонтской породы (Италия)
S.BARBERA, S.TASSONE, M.TORCHIO, M.BOTTA, F.T.CANNIZZO, B.BIOLATTI

- S 4- 2 Влияние монооксида углерода на благополучие и качество атлантического лосося (*SALMO SALAR L.*)
A.CONCOLLATO, G.PARISI, A.DALLE ZOTTE, R.E.OLSEN, B.O.KVAMME,
E.SLINDE
- S 4- 3 Свиньи, которым скармливали муку из рыжика посевного (*Camelina sativa*), показали увеличение экспрессии в печени ферментов метаболизма лекарств CYP8B, ALDH и TST
W.J.MEADUS, P.DUFF, T.MCDONAL, W.CAINE
- S 4- 4 Влияние включения в рационы бройлеров фитогенных добавок, органических кислот и пробиотиков на химический состав и качество мяса
T.TASIC, P.IKONIC, J.GUBIC, N.DZINIC, D.OKANOVIC, J.LEVIC, S.SREDANOVIC
- S 4- 5 Влияние пола и времени кормления на профиль жирных кислот мяса гибридных шёрстных ягнят
M.R.MAZON, L.S.OLIVEIRA, R.F.CARVALHO, D.M.C.PESCE, D.P.D.LANNA,
S.L.SILVA, P.R.LEME
- S 4- 6 Влияние стресса на качество мяса северного оленя
R.RØDBOTTEN, J.SKARET, M.FRIESTAD, M.S.ERIKSEN, A.M.GRØNDAHL,
C.MEJDELL
- S 4- 8 Влияние плотности содержания и выпаса на компоненты крови и экспрессию белков теплового шока у крупного рогатого скота мясного направления
M.SHIBATA, Y.HIKINO, K.MATSUMOTO, N.YAMAMOTO
- S 4- 9 Оценка и распространенность повреждения кожи у убойных свиней
M.D.AASLYNG, P.BRANDT, L.BLAABJERG, S.STØIER
- S 4- 10 Оценка качества мяса кроликов, подвергнутых ритуальному убою и убою с применением оглушения в газовой среде
K.NAKYINSIGE, A.Q.SAZILI, I.ZULKIFLI, Y.M.GOH, A.B.FATIMAN
- S 4- 11 Влияние улучшенного содержания на сенсорное качество и состав жирных кислот овец заключительного периода откорма, откармливаемых в загонах для откорма: использование наклонных трапов для кормушек
L.A.AGUAYO-ULLOA, M.PASCUAL-ALONSO, M.M.CAMPO, J.L.OLLETA,
M.VILLARROEL, M.PIZARRO, G.C.MIRANDA-DE LA LAMA, C.A.FUGITA,
G.A.MARÍA
- S 4- 12 Влияние породы, пола и возраста на связанное с реакцией избегания поведение, время обескровливания и качество мяса от овец
Y.Z.NJISANE, V.MUCHENJE
- S 4-13 Активность креатин киназы и лактат дегидрогеназы как индикаторов

благополучия у убойного крупного рогатого скота
A.Y.CHULAYO, V.MUCHENJE

S 4-14 Количественное определение продукта 9,5 гена белка овец (OVPGP 9,5) от оглушённых через голову животных породы Dohne Merino
P.O.FAYEMI, V.MUCHENJE

Сессия 5

S5-1 Влияние системы выпаса на отложение жира и состав жирных кислот жировой ткани овец породы Tan
Z.WANG, H.LUO, Y.CHEN, X.LIU

S5-2 Влияние силоса из зерна сорго и менеджмента грубых кормов на продуктивность животных и признаки мяса и туш у кастрированных бычков, откармливаемых в заключительный период откорма в законах для откорма
G.C.VENTURINI, F.BALDI, M.ERNANDES, R.G.REZENDE, A.S.C.PEREIRA, G.BANCHERO, G.BRITO, A.LAMANNA, E.FERNANDEZ, F.MONTOSSI, Y.ACOSTA, F.FORMOSO

S5-3 Влияние параметров качества на нежность говядины
R.R.TULLIO, M.JUÁREZ, I.L.LARSEN, J.A.BASARAB, J.L.AALHUS

S5-4 Качество мяса от мясного крупного рогатого скота разных генетических групп, откармливаемых в законах для откорма или на пастбище
R.R.TULLIO, R.T.NASSU, A.BERNDT, T.A.DIESEL, M.L.P.DA SILVA, M.M.DE ALENCAR

S5-5 Исследование качества ресторанного бифштекса («портерхауз») на основе упаковки, утверждения в пользу товара и презентации
P.E.STRYDOM, L.LIEBENBERG, A.HUGO, M.HOPE-JONES

S5-6 Объяснение вариаций в усилении резания мышцы longissimus овец, используя показатели разрушения белка, сокращения мышцы и характеристики соединительной ткани
C.P.STARKEY, G.H.GEESINK, V.H.ODDY, D.L.HOPKINS

S5-7 Влияние переработки мяса на технологическое качество мяса от двух различных расположений мышц
S.SORAPUKDEE, C.KONGTASORN, S.BENJAKUL, W.VISESSANGUAN

S5-8 Статус гена инсулиноподобного фактора роста в южноафриканской популяции свиней
P.SOMA, K.VAN-MARLE, L.FRYLINCK

S5-9 Характеристики мяса среди четырёх типов мышц от гибридных бурских

КОЗ

R.SITTHIGRIPONG, J.SETHAKUL, C.CHAOSAP

- S5-10 Влияние на качество говядины включения в концентрат различных источников жира в качестве энергетического компонента
O.CATALÁN, J.HERAS, C.SAÑUDO
- S5-11 Селекция с помощью маркеров на качественные признаки мяса
F.M.DE REZENDE, J.B.S.FERRAZ, M.N.BONIN, R.C.G.DA SILVA, N.IBÁÑEZ-ESCRICHE
- S5-12 Физические и химические свойства желатина от остатков мяса цыплят механической обвалки (MDCMR)
K.RAMMAYA, K.S.SHUKRI, V.Q.YIN, A.S.BABJI
- S5-13 Влияние гликогена и глюкозы на сенсорное качество свинины гриль
I.NAMYSTAW, M.BULA, D.JAWORSKA, L.GRZYWACZ, W.PRZYBYLSKI
- S5-15 Качество говядины от молодых быков по сравнению с кастрированными животными, выращенных в районе северо-западной Аргентины
A.B.PICALLO, M.E.COSSU, J.F.MADERO, J.J.G.NAÓN, A.SCHOR, F.ROZEN, P.C.GAMBETTI, M.L.LAMANNA, D.COLOMBATTO, H.VON BERNARD, E.B.COSTE, S.MOISÁ
- S5-16 Приблизительный состав и вариации с течением времени в цвете, потерях при отекании и рН мяса грудок от бройлеров получавших рацион, обогащённый мукой из листьев Моринги масличной (*Moringa oleifera*)
T.T.NKUKWANA, V.MUCHENJE, P.J.MASIKA, L.C.HOFFMAN, K.DZAMA
- S5-17 Изучение использования монооксида углерода для стабильности цвета и ингибирования окисления липидов и белков в мясе
N.E.NEETHLING, L.C.HOFFMAN, T.J.BRITZ
- S5-18 Качество говядины от гибридных животных, получавших два разных рациона
R.T.NASSU, M.L.P.DA SILVA, G.F.BRITO, A.BERNDT, R.R.TULLIO, M.M.DE ALENCAR
- S5-19 Сенсорное одобрение говядины от гибридных животных
R.T.NASSU, G.F.BRITO, M.L.P.DA SILVA, A.BERNDT, R.R.TULLIO, M.M.DE ALENCAR
- S5-20 Влияние вводного периода обогащения льняным семенем и его продолжительности в рационе бройлеров на их зоотехнические характеристики
H.NASRI, C.DAMERGI, M.BOUZOUIA, H.BOUKHRIS

- S5-21 Приблизительный состав и профили жирных кислот баранины под влиянием сезона, места покупки и отруба
C.W.T.NANTARO, V.MUCHENJE, A.HUGO, Z.T.RANI
- S5-22 Сравнение качества мяса кореек от разных двухвидовых гибридов свиней
D.G.LIM, C.JO, K.H.LEE, K.S.SEO, K.C.NAM
- S5-24 Окисление липидов у легковесных ягнят: взаимоотношение между инструментальным изменением и сенсорным анализом
E.MUELA, C.SAÑUDO, P.MONGE, V.ALONSO, P.RONCALÉS, J.A.BELTRÁN
- S5-27 Влияние бета-агониста и возраста на нежность мышц longissimus dorsi и biceps femoris у выпасаемых на пастбище и откармливаемых в загонах для откорма кастрированных бычков
E.MOHOLISA, P.STRYDOM, A.HUGO, M.HOPE-JONES
- S5-28 Стабильность цвета мяса под влиянием генотипа, послеубойной обработки и комбинации созревания/упаковки
K.Y.MODIKA, L.FRYLINCK, P.H.HEINZE, P.E.STRYDOM
- S5-29 Значение инспекции лимфоузлов у свиней в лабораториях скотобоен в Lusaka, Замбия
M.MWASE, K.SHIMADA, H.MADARAME
- S5-30 Влияние отделения мышц передка говяжьей туши на уровень окисления и профиль запаха
C.E.ONMAN, B.R.WIEGAND, I.U.GRÜN, C.L.LORENZEN
- S5-31 Меланин кожи и плазменный 5-гидрокси-витамин D улучшают нежность мяса крупного рогатого скота породы Nellore
A.R.LOBO-JR, J.P.ELER, E.F.DELGADO, S.L.SILVA, J.C.C.BALIEIRO
- S5-32 Ассоциации полиморфизмов генов MRC и DBP с цветом мяса у крупного рогатого скота породы Nellore могут быть связаны с пигментацией кожи и плазменным 5-DI-гидрокси-витамином D
A.A.R.LOBO-JR, J.P.ELER, H.FUKUMASU, L.L.COUTINHO, S.L.SILVA, M.D.POLETI, J.C.C.BALIEIRO
- S5-33 Оценка наследственности признаков качества мяса у корейских местных цыплят
D.SEO, M.SAHYADI, N.CHOI, S.JIN, H.V.PARK, K.N.HEO, B.S.KANG, C.JO, J.LEE
- S5-34 Чувствительность датских потребителей к компонентам привкуса хряка андростенону и скатолу
M.D.AASLYNG, L.KRISTENSEN, P.B.BROCKHOFF, R.H.CHRISTENSEN, E.H.L.BROGE

- S5-35 Влияние рациона с низким содержанием белка и рациона с низким содержанием белка, обогащённого аминокислотами, на нежность мяса цыплят-бройлеров
H.KOBAYASHI, K.NAKASHIMA, A.ISHIDA, A.ASHIHARA, M.KATSUMATA
- S5-36 Качество конины трёх основных отрубов от лошадей корейской местной породы (Jeju)
K.B.KO, G.D.KIM, D.G.KANG, Y.W.KIM, I.D.YANG, Y.C.RYU
- S5-37 Влияние ферментированных молочнокислыми бактериями рыбных субпродуктов на качество свинины
S.KAWAHARA, A.NAKAJIMA, M.TSUGETA, S.NAGASAKI, S.HORINOUCI, M.IWAKIRI
- S5-38 Влияние созревания на цвет говядины от корейских коров породы Hanwoo различного возраста
S.M.KANG, P.SEONG, G.KANG, D.JEONG, E.H.LEE, Y.KIM, K.PARK, B.PARK, S.CHO
- S5-39 Сравнение качества конины от лошадей корейской местной породы (Jeju) и чистопородных лошадей
G.D.KIM, K.B.KO, D.G.KANG, Y.W.KIM, I.D.YANG, Y.C.RYU
- S5-40 Влияние эфирных масел на продуктивность животных, признаки туш и темперамент тёлочек, откармливаемых в заключительный период откорма в загонках для откорма
D.C.RIVAROLI, A.M.JORGE, I.N.DO PRADO, C.L.FRANCISCO, C.E.EIRAS, F.ZAWADZKI, A.M.DE CASTILHOS
- S5-41 Эфирные масла в рационе гибридных молодых бычков, откармливаемых в заключительный период откорма в загонках для откорма: влияние на продуктивность животных, признаки туш и темперамент
D.C.RIVAROLI, A.M.JORGE, I.N. DO PRADO, C.L.FRANCISCO, C.E.EIRAS, F.ZAWADZKI, A.M.DE CASTILHOS
- S5-42 Взаимоотношение между весом туш и качеством мяса и антиокислительными дипептидами в говядине от крупного рогатого скота корейской местной породы Hanwoo
D.D.JAYASENA, K.C.NAM, K.H.LEE, S.H.KIM, H.I.YONG, C.JO
- S5-43 Влияние породы и времени предварительного хранения на стабильность цвета и липидов говядины, упакованной в атмосфере с высоким содержанием кислорода
P.H.IMAZAKI, A.TAHIRI, J.THIMISTER, A.CLINQUART

- S5-44 Взаимоотношение между измерениями коллагена, компрессии, усилия резания и нежности
D.L.HOPKINS, P.G.ALLINGHAM, M.COLGRAVE, R.J.VANDEVEN
- S5-45 Фракции миоглобина поверхности говядины под влиянием породы, электростимуляции, созревания и приобретения характерного цвета мяса
P.H.HEINZE, L.FRYLINCK
- S5-46 Предварительное исследование влияния диетарной пульпы цитрусовых на окисления белков в ягнятине
R.S.GRAVADOR, S.JONGBERG, M.ANDERSEN, G.LUCIANO, A.PRIOLO, M.N.LUND
- S5-47 Взаимоотношение между общим баллом одобрения и сенсорными признаками мяса от различных типов мясного крупного рогатого скота
K.METEAU, H.JUIN, A.P.MOLONEY, K.NUERNBERG, N.D.SCOLLAN, A.BOUDJELLAL, B.PICARD
- S5-48 Влияние включения в рационы натуральных добавок на качество мяса гибридного крупного рогатого скота
C.A.FUGITA, I.N.PRADO, R.M.PRADO, M.V.VALERO, F.ZAWADZKI, D.C.RIVAROLI, C.SAÑUDO
- S5-49 Корреляция визуального наблюдения структуры с нежностью говядины
L.FRYLINCK, K.Y.MODIKA, P.H.HEINZE, P.E.STRYDOM
- S5-50 Влияние обогащения сопряжённой линолевой кислотой на классификацию туш и качество хребтового шпика южноафриканских свиней
J.P.FERREIRA, J.L.F.KOCK, P.STRYDOM, A.KANENGONI, A.HUGO
- S5-51 Влияние важных предков на качественные признаки туш и мяса от крупного рогатого скота породы Nellore
J.B.S.FERRAZ, M.N.BONIN, J.P.ELER, F.M.REZENDE, D.C.CUCCO, M.E.CARVALHO, R.C.G.SILVA, R.C.GOMES, E.C.M.OLIVEIRA
- S5-52 Изменение в характеристиках туш коров-зебу при разных системах менеджмента откорма
D.A.FAUSTO, M.A.REZENDE, A.L.J.FERRAZ, G.M.SOUZA, E.F.DELGADO, G.L.D.FEIJÓ
- S5-53 Обогащение антиоксидантами минимизирует отрицательное влияние диетарных окисленных масел на качество мяса грудок и бёдер цыплят-бройлеров
R.M.DELLES, Y.L.XIONG, T.AO, K.DAWSON
- S5-54 Анализ качества различных источников говяжьего фарша
S.L.DEGEER, D.A.TIGUE, C.L.BRATCHER

- S5-55 Сравнение физико-химических и сенсорных свойств говядины от коров породы Hanwoo по уровню созревания
S.CHO, G.KANG, P.SEONG, S.KANG, C.SUN, K.YOON, Y.KIM, K.PARK, B.PARK
- S5-56 Аналитический подход к распутыванию компонентов, вносящих вклад в привкус хряка
J.V.BUSSCHE, K.M.BEKAERT, F.A.M.TUYTTENS, F.VANDENDRIESSCHE, L.VANHAESCKE
- S5-57 Влияние температуры термообработки, этнической группы и периода созревания на потери при термообработке и текстуру говядины
A.BRUGIAPAGLIA, G.DESTEFANIS
- S5-58 Убойная ценность и качество мяса ягнят, откармливаемых полу-интенсивно рационом с сухой бардой с растворимыми веществами и льняным семенем
A.BORYS, B.BORYS, E.GRZESKOWIAK, D.LISIAK
- S5-59 Сравнение характеристик мяса и качества между овцами породы норвежская белая и западно-балканская «праменка»
M.VJELANOVIC, G.VUCIC, B.MARKOVIC, B.EGELANDSDAL
- S5-60 Характеристики качества мяса в трёх аргентинских системах производства говядины, предназначенной на экспорт в Италии
S.BARBERA, B.CENCI-GOGA, G.GRIGIONI, N.LACETERA, F.PASCETTA, F.PERLO, G.TEIRA
- S5-61 Сенсорные характеристики biceps femoris телят в различное время созревания
G.BALDI, S.RATTI, R.COMPIANI, C.A.S.ROSSI, V.DELL'ORTO
- S5-62 Качественные характеристики мяса грудок от 5 различных линий корейских местных цыплят
Y.S.BAE, S.JUNG, D.D.JAYASENA, J.H.LEE, H.B.PARK, K.N.HEO, C.JO
- S5-63 Влияние включения породы Duroc в материнскую линию на качество свинины, упакованной в модифицированной атмосфере
V.ALONSO, B.GUTIÉRRE, E.MUELA, P.RONCALÉS, J.A.BELTRÁN
- S5-64 Влияние продолжительности длительного морозильного хранения на качество свинины
V.ALONSO, J.TENAS, E.MUELA, P.RONCALÉS, J.A.BELTRÁN
- S5-65 Увеличение мускулистости и внутримышечного жира ягнят приведёт к снижению красноты мяса при выставлении в витрине розничной торговли

H.V.CALNAN, R.H.JACOB, D.W.PETHICK, G.E.GARDNER

- S5-66 Тендеризация мяса яка растительными экстрактами
L.LI, B.XIA, Y.NIE, W.WEN, T.AN, X.LUO, Q.SUN
- S5-67 Влияние диетарного экстракта рапсовой муки как альтернативного источника корма на показатели роста, признаки туш и качество мяса уток
Ç.PURMA-ADIBELLI, R.LAUTENSCHLAEGER
- S5-68 Микроморфология различных отрубов конины
Хвыля С.И., Семенова А.А., Газизов А.Г.
- S5-69 Пищевая и биологическая ценность отрубов оленины как основа их рационального использования.
Сусь И.В., Миттельштейн Т.М., Козырев И.В.
- S5-70 Оценки генетических параметров для признаков туш и мяса у крупного рогатого скота породы Nellore
R.L.TONUSSI, F.BALDI, R.ESPIGOLAN, H.N.OLIVEIRA, F.R.P.SOUZA, D.G.M.GORDO, A.F.B.MAGALHÃES, L.G.ALBQUERQUE
- S5-71 Ассоциация между полиморфизмом отдельного нуклеотида и толщиной хребтового шпика у крупного рогатого скота породы Nellore, используя панели высокой плотности Illumina BovineHD BeadChip
R.ESPIGOLAN, F.BALDI, R.L.TONUSSI, H.TONHATI, A.A.BOLIGON, D.G.M.GORDO, L.A.L.CHARDULO, L.TAKADA, L.G.ALBQUERQUE
- S5-72 Влияние инъекции экстрактов зелёного чая и тимьяна на качество мяса цыплят
C.SÖBELI, S.KAYAARDI
- S5-73 Влияние инъекции маринада до и после посмертного окоченения на некоторые качественные параметры мышцы Longissimu dorsi
E.E.FADILÖĞLU, M.SERDAROĞLU
- S5-74 Обогащение корнем имбиря (*Zingiber officinale*) рационов цыплят-бройлеров: влияние на показатели роста, антиоксидантный статус и характеристики туш и мяса
A.Y.ABDULLAH*, A.J.AIROUT, A.AL-NABULSI, M.A.A.ISHMAIS AND N.M.ALSMADI
- Секция 6А
- S6A-1 Влияние различных условий жарки на образование гетероциклических ароматических аминов и сенсорное качество жареного бекона
M.GIBIS, M.BURK, J.WEISS

- S6A-2 Потенциал экстрактов ферментированного шпината как источника нитрита для посола мяса
M.GABAZA, E.CLAEYS, S.DE SMET, K.RAES
- S6A-3 Образование N-нитрозопиперидина в сухих ферментированных колбасах
E.DE MEY, H.DE MAERE, L.DEWULF, H.PAELINCK, I.FRAEYE
- S6A-4 Фенотипическая и генотипическая характеристика *Lactobacillus sakei*, выделенных из португальских ферментированных мясных продуктов на устойчивость к тетрациклину
A.MARTINS, M.MAKITA, M.H.FERNANDES, M.J.FERNANDES, A.S.BARRETO, M.J.FRAQUEZA
- S6A-5 Определение ассоциированных с вирулентностью генов в изолятах *Listeria monocytogenes* из португальской индустрии производства готовых к употреблению продуктов на основе мяса
A.R.HENRIQUES, A.S.BARRETO, M.J.FRAQUEZA
- S6A-6 Разработка руководств по режиму температуры и продолжительности термообработки для готовых к употреблению продуктов из мяса и птицы
A.M.KING, R.P.MCMINN, K.A.GLASS, A.L.MILKOWSKI, J.J.SINDELAR
- S6A-7 Эффективность озонированной воды и гипохлорита кальция в снижении микробной популяции на грудках цыплят
A.THUMDEE, K.PILASOMBUT
- S6A-8 Потенциал использования вырабатывающих бактериоцины молочнокислых бактерий D4 и P как стартовых культур для тайского ферментированного мясопродукта
K.PILASOMBUT, A.THUMDEE
- S6A-9 Рационы мясного крупного рогатого скота, обогащённые маслом канолы, селеном и витамином E, оказывающие влияние на продолжительность хранения мяса
L.V.CORRÊA, P.E.JOJIMA, E.C.MICHELIN, J.C.BALDIN, S.H.S.GODOY, J.C.C.BALIEIRO, A.S.NETTO, M.A.ZANETTI, A.M.FERNANDES
- S6A-10 Влияние мясных ингредиентов и времени хранения на прорастание и рост спор *Clostridium perfringens* в окороке
M.REDONDO-SOLANO, C.VALENZUELA-MARTÍNEZ, V.K.JUNEJA, D.E.BURSON, H.THIPPAREDDI
- S6A-11 Влияние ультрафиолетового света на вызывающие порчу бактерии и *Listeria monocytogenes* в готовой к употреблению болонской колбасе
M.SINGH, D.SURESH
- S6A-13 Образование полициклических ароматических углеводов в различных

типах мяса-гриль, жареного на древесном угле
O.VIEGAS, I.YEBRA-PIMENTEL, G.I.PANCRAZIO, M.PRUCHA,
I.M.P.L.V.O.FERREIRA, O.PINHO

- S6A-14 Комбинация фенольных кислот и эфирных масел против *Listeria monocytogenes*
L.MIYAGUE, C.D.MAITO, R.E.F.MACEDO, F.B.LUCIANO
- S6A-15 Потенциал *Staphylococcus carnosus* контролировать вызванное микроорганизмами образование пор в варёном окороке: ограничения
M.LOEFFLER, N.RAHN, M.GIBIS, K.HERRMANN, H.SALMINEN, J.WEISS
- S6A-16 Оценка чувствительности к антибиотикам *Lactobacillus plantarum*, выделенного из традиционных португальских колбасных изделий
A.CHAVES, M.H.FERNANDES, M.J.FERNANDES, M.ELIAS, A.S.BARRETO, M.J.FRAQUEZA
- S6A-17 Изоляты *Listeria monocytogenes* в готовых к употреблению продуктах на основе мяса из португальских предприятий розничной торговли
A.R.HENRIQUES, A.S.BARRETO, M.J.FRAQUEZA
- S6A-18 Влияние традиционного копчения на содержание полициклических ароматических углеводородов в сухих ферментированных колбасах с коллагеновыми и натуральными оболочками
S.SKALJAC, L.PETROVIC, T.TASIC, P.IKONIC, M.JOKANOVIC, V.TOMOVIC, N.DZINIC, B.SOJIC, A.TJAPKIN, B.SKRIBIC
- S6A-20 Влияние введения в рацион турецкого орегано *Origanum onites* L. на микробиологические свойства мяса бройлеров
H.YETIM, L.EKICI, I.OZTURK, O.SAGDIC, F.TORNUK, Z.GONULALAN
- S6A-21 Влияние методов деконтаминации с использованием сухого льда на микробиологическое качество тушек домашней птицы
M.AKKARA, S.KAYAARDI
- S6A-22 Влияние различных условий переработки на летучие соединения в sucuk (турецкой сухой ферментированной колбасе)
G.KABAN, M.KAYA
- S6A-23 Влияние новых активных нанокompозитных полиэтиленовых плёнок, в которые были введены наноглины и растительные экстракты в контроле окисления липидов и росте *Escherichia coli* O57:H7 в говяжьем фарше
F.TORNUK, H.YETIM, M.HANCER, O.SAGDIC
- S6A-24 Определение гетероциклических ароматических аминов в Kavurma (традиционный турецкий мясной продукт грубого измельчения и жареный

во фритюре), термообработанном в паровом котле
İ.N.ÇAKMAK, E.ZIKIROV, M.KIZIL, F.ÖZ

- S6A-25 Влияние микроволновой термообработки на образование гетероциклических ароматических аминов в мясе гусей
F.ÖZ, T.ÇELİK, M.KIZIL, E.ZIKIROV
- S6A-26 Снижение патогенов в вяленой свинине с помощью облучения электронным пучком и добавления в вяленую свинину экстракта кожуры лука со вкусом барбекю
H.J.KIM, S.JUNG, H.I.YONG, Y.S.BAE, A.U.ALANKOON, C.JO
- S6A-27 Эффекты сухого и влажного созревания на микробиологическое качество сырой говядины
S.KARACA DEMIRÇIOĞLU, S.KAYAARDI
- S6A-28 Исследование полициклических ароматических углеводородов и стратегий их снижения в копчёных мясопродуктах
А.Б Лисицын, А.В. Куликовский, А.Н. Иванкин, Н.Л. Вострикова
- S6A-29 Использование метода ПЦР в реальном времени для идентификации микроорганизмов, используемых в мясной промышленности
Минаев М.Ю, Курбаков К.А., Н.Л. Вострикова
- S6A-30 Термическая инактивация *Salmonella enteritidis* в говяжьих фрикадельках в конвекционной печи
C.CATAR, D.KISLA
- S6A-31 Антимикробный эффект эфирных масел турецкого орегано (*Origanum onites*) и базилика (*OCIMUM BASILICUM*) против *Staphylococcus aureus* мясном фарше
S.OZDIKMENLI AND N.N.ZORBA
- Сессия 6B
- S6B-1 Подавление каспазы-9 увеличивает пролиферацию сателлитных клеток у крупного рогатого скота породы Hanwoo
H.V.BA, T.AMNA, D.JEONG, A.S.SIVAKUMAR, J.E.YANG, S.CHO, I.K.CHO, I.HWANG
- S6B-2 Изучение взаимодействия сателлитных клеток с полученной методом электроформования композитной матрицей
T.AMNA, M.S.HASSAN, D.JEONG, A.S.SIVAKUMAR, H.V.BA, J.E.YANG, H.K.LEE, S.CHO, I.K.CHO, I.HWANG

- S6B-3 Протеомный анализ эффекта полиморфизмов в генах глюко-и минералокортикоидных рецепторов в говядине
M.D.POLETI, C.T.MONCAU, F.M.MORAES, A.F.ROSA, S.L.SILVA, J.C.C.BALIEIRO
- S6B-4 Фенольные вещества яблока защищают против карбонилирования миофибриллярных белков
T.RYSMAN, M.UTRERA, G.VAN ROYEN, S.VAN WEYENBERG, S.DE SMET, M.ESTÉVEZ
- S6B-5 Разнообразие в текстурных параметрах и параметрах качества мяса от одногорбых верблюдов
A.AHMED, S.KARAMAN, O.TOKER, G.KANEKO, H.USHIO, R.SAKATA, M.CAM, S. SAKI, H.YETIM
- S6B-6 Экстракция и характеристика водорастворимого эластина из кожи отбракованных кур-несушек и бройлеров
M.NADALIAN, S.M.YUSOP, A.S.BABJI, W.A.WAN MUSTAPHA, L.NAJAFIAN, M.A.AZMAN
- S6B-7 Коммерческое мясо PSE (бледное, дряблое, эксудативное) от индюков в Бразилии в летний сезон
R.H.CARVALHO, P.D.GUARNIERI, D.HONORATO, E.I.IDA, A.L.SOARES, M.R.PEDRÃO, F.G.PAIÃO, M.SHIMOKOMAKI
- S6B-8 Влияние пониженного давления и физических ограничений на предубойное набухание тканей, которое иногда приводит к кровавым сгусткам
H.W.OCKERMAN, L.BASU
- S6B-9 Окисление и качество стейков из различных говяжьих мышц, созревающих в упаковке с высоким содержанием кислорода
A.A.SILVA, R.M.DELLES, A.D.TRUE, M.P.MELLO, G.K.RENTFROW, Y.L.XIONG
- S6B-10 Функциональные и морфологические изменения в филе из мяса домашней птицы во время кислого маринования с лактатом натрия
D.VLAHOVA-VANGELOVA, K.P.VASSIVEV, D.K.BALEV, S.G.DRAGOEV, P.S.DRAGOEVA
- S6B-11 Сравнение качества свинины и гистохимических характеристик мышц в различных линиях чёрных свиней Jeju
D.G.KANG, K.B.KO, Y.H.KIM, I.D.YANG, Y.C.RYU
- S6B-12 Влияние температуры инкубации до посмертного окоченения на растворимость саркоплазматических белков, активность калпаина в свиных мышцах и качество мяса
J.LIU, M.RUUSUNEN, E.PUOLANNE, P.ERTBJERG

- S6B-13 Внутренние органы свиней как источники биологически активных веществ
Чернуха И.М., Люблинская Л.А., Федулова Л.В., Василевская Е.Р.
- S6B-14 Эффекты тмина (*Cuminum cuminum* L.) на биохимические и качественные признаки филе из красной тилапии (*Oreochromis niloticus*), хранившегося во льду
F.G.M.SNAKHTOUR, A.S.BABJI
- S6B-15 Скорость гликолиза в мышце *Pectoralis major* цыплят-бройлеров в бразильской коммерческой линии переработки и его влияние на качество мяса
T.KATO, P.BRIZZI, A.L.SOARES, E.I.IDA, F.A.G.CORÓ, F.G.PAIÃO, M.SHIMOKOMAKI, M.R.PEDRÃO
- S6B-16 Характеристики мышечных волокон животных пород Nellore и F Red Angus x Nellore, которые получали рацион, содержащий сырой глицерин
I.M.DE OLIVEIRA, J.P.I.DOS S. MONNERAT, P.V.R.PAULINO, N.V.L.SERÃO, C.A.NEVES, L.R.PIMENTE, V.R.M.COUTO, R.TAMENIRO
- S6B-17 Восстановление от изменений, связанных с недостаточным питанием, в экспрессии генов протеолитической системы соединительной ткани и мышц у отбракованных коров *Bos indicus*
D.A.FAUSTO, A.L.J.FERRAZ, E.F.DELGADO, S.C.DA SILVA ANDRADE, L.L.COUTINHO, G.L.D.FEIJÓ
- S6B-18 Летучие соединения от окисления липидов и рост микроорганизмов в хранившемся при низких положительных температурах мясном фарше с добавлением ингредиентов цикла Кребса
V.GRABEŽ, M.BJELANOVIĆ, E.SLINDE, Ø.LANGSRUD, B.EGELANDSDAL
- S6B-19 Биомаркеры нежности говядины у молодых быков трёх пород
B.PICARD, M.GAGAOUA, M.KAMMOUN, C.TERLOUW, J.F.HOCQUETTE, D.MICOL
- S6B-20 Характеристика биоактивности крови оленей по сравнению с таковой у овец и свиней
C.S.F.ВАН, А.А.ВЕКНИТ, А.САРНЕ, М.А.МССОННЕЛЛ
- S6B-21 Ферментный гидролиз плазмы оленей и его влияние на антиоксидантную активность гидролизата
C.S.F.ВАН, А.А.ВЕКНИТ, А.САРНЕ, М.А.МССОННЕЛЛ
- S6B-22 Регулирование апоптоза в послеубойной мышце: между классовое ингибирование каспаз двумя серпинами крупного рогатого скота
M.GAGAOUA, A.BOUDJELLAL, S.BECILA, Y.BOUDIDA, C.H.HERRERA-MENDEZ, M.A.SENTANDREU, A.OUALI

- S6B-23 Синхротронная глубокая УФ флуоресцентная микроспектроскопия для характеристики миофибрилл
C.CHAGNOT, A.VÉNIEN, F.PEYRIN, F.JAMME, M.REFREGIERS, M.DESVAUX, T.ASTRUC
- S6B-24 Феноменологические модели, связывающие протеолитическую эволюцию небольших образцов свинины с температурой и содержанием воды и соли
R.HARKOUSS, H.SAFA, P.GATELLIER, A.LEBERT, P.S.MIRADE
- S6B-25 Распределение минералов в мышцах жвачных животных на свободном выпасе
J.NEETHLING, L.C.HOFFMAN, T.J.BRITZ
- S6B-26 Взаимоотношение между продуктом (EPA и DHA) и предшественником (ALA) омега- жирных кислот у ягнят
E.N.PONNAMPALAM, D.L.HOPKINS, K.L.BUTLER, D.W.PETHICK
- S6B-27 Содержание гистидин дипептидов в мясе грудок и бёдер от 5 линий корейских местных цыплят
S.JUNG, H.J.KIM, Y.S.BAE, J.H.LEE, H.B.PARK, K.N.HEO, C.JO
- S6B-28 Выделение и частичная характеристика пепсин-растворимого коллагена из белочной оболочки семенников свиней
G.S.SIMÕES, A.P.F.R.L.BRACARENSE, E.T.F.SILVEIRA, E.I.IDA AND M.SHIMOKOMAKI
- Секция 7А
- S7A-1 Снижение потребления энергии в расширенной системе волчок - колбасный шприц с помощью инъекции раствора посолочной соли при производстве мясных эмульсий
S.B.IRMSCHER, E.LINTNER, K.HERRMANN, M.GIBIS, R.KOHLUS, J.WEISS
- S7A-2 Влияние содержания нежирного мяса и жира на усвоение соли в окороке сухого посола итальянского типа
R.VIRGILI, A.PINNA, C.SCHIVAZAPPA, N.SIMONCINI
- S7A-3 Взаимоотношение у ягнят между весом нежирной ткани, оценённым с использованием КТ сканирования и VIASCAN®
N.P.JAY, R.J.VAN DE VEN, D.L.HOPKINS
- S7A-4 Влияние замораживания с применением магнитного поля на мышцу Longissimus dorsi свиней
K.B.KO, D.G.KANG, Y.W.KIM, I.D.YANG, Y.C.RYU

- S7A-5 Ускоренный посол свинины, используя мощный ультразвук: экспериментальный производственный эксперимент
C.K.MCDONNELL, J.G.LYNG, J.ARIMI, P.ALLEN
- S7A-6 Изучение различных методов размораживания в комбинации со скоростью замораживания на качество мяса в форме большого куска
A.MET, A.ÇELİK, A.T.ÖNCÜL, S.HOCAOĞLU
- Секция 7B
- S7B-1 Применение основанных на свете методов как прогностического средства для качества сырой свинины, предназначенной для производства варёного окорока
E.NEYRINCK, D.TELLEIR, S.LESCOUHIER, L.VERMEULEN, I.FRAEYE, H.PAELINCK, R.GEERS, S.DE SMET, K.RAES
- S7B -2 Определение тестообразности окорока сухого посола, используя диэлектрическую временную рефлектометрию
M.RUBIO, E.FULLADOSA, A.CLARET, M.D.GUÀRDIA,, N.GARCIA-GIL
- S7B -3 Определение состава окорока сухого посола, используя рентгеновскую абсорбциометрию и ультразвуковой метод
E.FULLADOSA, M.DE PRADOS, J.V.GARCÍA-PEREZ, J.BENEDITO, I.MUÑOZ, J.ARNAU, P.GOU
- S7B-4 Использование спектроскопии в ближнем инфракрасном свете как средства определения свинины PSE
E.NEYRINCK, S.LESCOUHIER, L.VERMEULEN, D.TELLEIR, I.FRAEYE, H.PAELINCK, R.GEERS, S.DE SMET, K.RAES
- S7B -5 Прогнозирование нежности сырых целых Longissimus thoracis lumborum овец, используя рамановскую спектроскопию
S.FOWLER, H.SCHMIDT, R.VAN DE VEN, P.WYNN, D.HOPKINS
- S7B -6 Способность спектроскопии в ближнем инфракрасном свете (NIR) различать сезонное влияние и влияние рациона на качество мяса ягнят
C.KENNEDY, B.MOSS, L.FARMER, A.FEARON, A.BEATTIE, J.BIRNIE, A.GORDON
- S7B-7 Оценка этил хлороформата для дериватизации отдельных вкусовых компонентов для анализа методом твердофазной микроэкстракции (SPME) и газовой хроматографии/масс-спектрометрии (ГХ-МС)
M.GIBIS, P.J.WATKINS, R.D.WARNER, J.WEISS
- S7B -8 Протеолиз саркоплазматических белков свинины, оценённый методом высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ)
G.I.PANCRAZIO, E.VIEIRA, A.MELO, I.M.P.L.V.O.FERREIRA, O.PINHO

- S7B-10 Применимость митохондриального гена I субъединицы цитохром-с оксидазы (COI) в видовой идентификации свинины, говядины и мяса уток
A.SPYCHAJ, M.SZALATA, R.SŁOMSKI, E.POSPIECH
- S7B -11 Микроскопия, основанная на генерации второй гармоники PSE-подобных зон в Semimembranosus свиней
A.VAUTIER, A.L.LAY, T.LHOMMEAU, F.TIAHO
- S7B -12 Применение фазово-контрастной рентгеновской томографии в количественных исследованиях индуцированных нагреванием изменений в мясе
R.MIKLOS, H.EINARSDOTTIR, M.S.NIELSEN, R.LAMETSCH
- S7B -13 Восприятие потребителями и инструментальные измерения качества баранины в точке покупки в Восточно-Капской провинции, Южная Африка
Z.T.RANI, A.HUGO, V.MUCHENJE
- S7B-14 Отражательная спектроскопия в ближнем инфракрасном свете прогнозирует содержание жирных кислот в хребтовом шпике от свиней, которых кормили сухой зерновой бардой с растворимыми веществами, содержащей пониженное количество масла
N.PRIETO, B.UTTARO, C.MAPIYE, M.E.R.DUGAN, V.ZAMORA, M.YOUNG, R.T.ZIJLSTRA, J.AALHUS, E.BELTRANENA
- S7B -15 Оценка нежности созревших мышц *gluteus medius* от крупного рогатого скота, используя рамановскую спектроскопию и измерение усилия резания
A.BAUER, N.AGARKOV, R.SCHEIER, T.EBERLE, M.PABST, H.SCHMIDT
- S7B -16 Использование рамановской спектроскопии для изучения влияния температуры и времени термообработки на белки мяса
D.T.BERHE, M.S.HVIID, S.B.ENGELSEN, R.LAMETSCH
- S7B-17 Предварительная оценка двухэнергетической рентгеновской абсорбциометрии для оценки внутримышечного жира в мышце *longissimus thoracis* мясного крупного рогатого скота
Ó.LÓPEZ-CAMPOS, I.LARSEN, N.PRIETO, M.JUÁREZ, J.L.AALHUS
- S7B -18 Оценка содержания жирных кислот в свиной корейке от свиней, которых кормили сухой зерновой бардой с растворимыми веществами, содержащей пониженное количество масла, используя спектроскопию в ближнем инфракрасном свете
N.PRIETO, B.UTTARO, C.MAPIYE, M.E.R.DUGAN, V.ZAMORA, M.YOUNG, E.BELTRANENA

- S7B -19 Сравнение различных методов определения нитрита и нитрата в мясопродуктах
M.V.SCHEEREN, J.ARUL, C.GARIÉPY
- S7B -20 В направлении оценки он-лайн качества свинины
A.BAUER, A.PETZET, F.SCHWÄGELE, R.SCHEIER, H.SCHMIDT
- Сессия 8
- S8-1 Влияние перегретого пара и высокого гидростатического давления на улучшение качества продукта Bulgogi
E.M.KIM, Y.B.KIM, J.D.PARK, J.Y.HWANG, E.K.CHO
- S8-2 Влияние на физико-химические и сенсорные качественные характеристики замороженных отрубов говядины и свинины различных методов размораживания
Y.B.KIM, S.K.KU, J.W.JEONG, E.M.KIM, J.D.PARK, A.JANG
- S8-3 Оценка антибактериальной активности экстрактов тоны китайской, использованной в колбасе тайского типа
D.C.LIU, R.THAMMASENA, J.H.LIU, F.J.TAN
- S8-4 Влияние технологии высокого гидростатического давления на микробиологические и физические свойства свиных натуральных оболочек
C.MARTINS, A.J.I.ALFAIA, M.H.L.RIBEIRO, B.R.HERNANDO, A.S.BARRETO, M.J.FRAQUEZA
- Сессия 9
- S9-1 Физико-химические характеристики говядины, реструктурированной с антиоксидантом и маслом канولا
M.R.F.LOPES, A.S.C.PEREIRA, B.L.UTEMBERGUE, M.R.MAZALLI, J.C.C.BALIEIRO
- S9-2 Качество мяса реструктурированных говяжьих стейков с добавленным маслом канولا с антиоксидантом
M.R.F.LOPES, A.S.C.PEREIRA, M.A.TRINDADE, B.L.UTEMBERGUE, J.C.C.BALIEIRO
- S9-3 Разработка более полезных северо-африканских сырых говяжьих колбас (Merguez)
M.TRIKI, A.M.HERRERO, F.JIMÉNEZ-COLMENERO, C.RUIZ-CAPILLAS
- S9-4 Окислительная стабильность рыбьего жира, включённого в заполненный гидрогель, для использования в мясопродуктах
L.SALCEDO-SANDOVAL, S.COFRADES, C.RUIZ-CAPILLAS, A.MATALANIS, E.DECKER, F.JIMÉNEZ-COLMENERO

- S9-5 Сравнение качества мяса британских ягнят, откармливаемых на травяных пастбищах или традиционно
K.W.FARAG, K.L.HOULDEN
- S9-6 Процианиды могут предотвратить окисление белка и липидов мяса цыплят
V.SANTÉ-LHOUELLIER, C.FERREIRA, M.GOBERT, P.GATELLIER, A.GACEL, S.GUYOT
- S9-7 Использование животных субпродуктов для улучшения при алкогольной жировой дистрофии печени у крыс
R.SAKATA, T.C.WAN, Y.T.LIU, L.T.DUANN, K.H.YU, C.M.CHEN, L.C.LIN
- S9-8 Влияние замены Na-лактата K-лактатом на физико-химические свойства колбас с низким уровнем натрия, содержащих высокие уровни обваленного мяса цыплят
C.I.CARRARO, T.L.C.DE OLIVEIRA, N.M.M.ALENCAR, M.T.E.L.GALVÃO, D.B.MOURA, A.G.CRUIZ, A.C.S.BARRETO, M.A.MORGANO, M.A.R.POLLONIO
- S9-9 Влияние добавления темпе (ферментированный продукт питания, приготовляемый из соевых бобов) на окислительные процессы *in vitro* во время переваривания говяжьих котлет
J.TAYLOR, A.E.D.BEKHIT, M.SCHULTZ, M.R.CHANDRARATNE
- S9-10 Франкфуртские колбаски, изготовленные с масляным наполнителем как заменителем жира
A.M.HERRERO, C.RUIZ-CAPILLAS, P.CARMONA, F.JIMÉNEZ-COLMENERO
- S9-11 Влияние побочных продуктов производства водорослей на состав туш и качество мяса от мясного крупного рогатого скота породы Hanwoo
J.A.HWANG, M.M.ISLAM, S.T.AHMED, H.S.MUN, K.M.KIM, Y.J.KIM, C.J.YANG
- S9-12 Окисление липидов и содержание глутатион пероксидазы в мясе от коз Kasang, получавших рацион, обогащённый селеном и йодом
Z.A.AGHWAN, A.Q.SAZILI, A.R.ALIMON, Y.M.GOH, M.HILMI
- S9-13 Научно-практическое обоснование использования инулина в качестве жиروزамениителя для изготовления рубленых мясных продуктов
А.А. Семенова, В.В. Насонова, Е.К. Туниева
- S9-14 Оценка метаболизируемой энергии в корейских традиционных мясопродуктах
E.M.KIM, S.P.HONG, C.K.KWOCK, J.H.CHOI
- S9-16 Уровни длинноцепочечных омега жирных кислот в мясе от австралийских ягнят, произведённого в течение трёх лет
E.N.PONNAMPALAM, K.L.BUTLER, D.W.PETHICK, R.H.JACOB, K.L.PEARCE, D.L.HOPKINS

- S9-17 Характеристика профиля жирных кислот говядины, используя мультивариантный анализ
A.BRUGIAPAGLIA, G.DESTEFANIS, C.LUSSIANA
- S9-18 Влияние масла канолы, селена и витамина Е на метаболизм холестерина у откармливаемого в загонах для откорма крупного рогатого скота
L.V.CORREA, C.M.L.P.GARRINE, S.M.P.PUGINE, M.P.MELO, A.M.FERNANDES, A.S.NETTO, M.A. ZANETTI
- S9-19 Влияние различных сортовых отрубков кролика на приблизительный состав, содержание холестерина и жирных кислот и приведенное время удерживания нутриентов в сыром и термообработанном мясе
M.CULLERE, A.CONCOLLATO, A.DALLE ZOTTE
- S9-20 Жир, методы термообработки и посол мяса с нитритом оказывают влияние на образование малондиальдегида и специфических к N-нитрозосоединениям (NOC) аддуктов ДНК во время переваривания *in vitro*
T.VAN HECKE, E.VOSSEN, J.V.BUSSCHE, L.VANHAECKE, S.DE SMET
- S9-21 Влияние посола с нитритом мяса цыплят, свинины и говядины на окисление и образование специфических к N-нитрозосоединениям (NOC) аддуктов ДНК во время переваривания *in vitro*
T.VAN HECKE, J.V.BUSSCHE, L.VANHAECKE, E.VOSSEN, S.DE SMET
- S9-22 Потери при термообработки говядины – последствия для питательности
G.GANDEMER, V.SCISLOWSKI, C.DUCHÈNE, A.KONDJOYAN
- S9-23 Влияние пробиотиков в ферментированном YUZA на качественные характеристики мяса кастрированных бычков породы Hanwoo
J.A.HWANG, S.T.AHMED, M.M.ISLAM, H.S.MUN, K.M.KIM, Y.J.KIM, C.J.YANG
- S9-24 Оценка химического состава и питательности греческих колбас традиционного (деревенского) типа
K.KONSTANDINIDIS, E.KASAPIDOU, A.GOVARIS, P.MITLIANGA
- Секция 10 А
- S10A-1 Влияние хлорида калия и хлорида кальция на текстуру и стабильность эмульсии колбас с низким содержанием натрия и низкой стоимостью
C.N.HORITA, V.C.MESSIAS, M.A.MORGANO, M.A.R.POLLONIO
- S10A-2 Влияние содержания жира и продолжительности хранения на окисление и физико-химические изменения в свиной начинке для замороженных клёцок
B.KONG, L.HUANG, Y.L.XIONG, J.ZHAO, Q.LIU

- S10A-3 Окисление белка во время морозильного хранения говяжьих котлет с добавленным экстрактом шиповника (*Rosa canina* L.)
M.UTRERA, D.MORCUENDE, M.ESTÉVEZ
- S10A-4 Оценка влияния добавления текстурированного соевого белка, окары (кашицы из мякоти соевых бобов, остающаяся после отжима соевого молока) и жира на технологические характеристики гамбургеров
F.A.G.CORÓ, N.F.SEIBEL, H.G.FALCÃO, J.C.DEVIDÉ, S.N.RIBEIRO, M.M.YAMAGUCHI
- S10A-5 Разработка и характеристика свиных гамбургеров с добавлением порошка окары
J.C.DEVIDÉ, S.N.RIBEIRO, H.G.FALCÃO, J.DANIELS, N.F.SEIBEL, M.M.YAMAGUCHI, F.A.G.CORÓ
- S10A-6 Добавление волокон овса в мясной, панированный хлебной крошкой реструктурированный продукт
C.FIORENTIN, A.GALLO, C.A.IZQUIEL, M.MAFRA, N.E.DE SOUZA, N.F.SEIBEL, M.R.PEDRÃO, F.A.G.CORÓ
- S10A-7 Влияние различных концентраций сложного эфира, стеарат сахарозы, на качественные характеристики готового к употреблению Samgyetang (куриного супа содержащего женьшень и клейкий рис) во время хранения
E.TRIYANNANTO, K.T.LEE
- S10A-8 Профиль жирных кислот, содержание холестерина, атерогенный (IA) и тромбогенный (IT) индексы полезных липидов различных ферментированных сухих колбас
- S10A-9 Влияние коллагеназы от *Shewanella* spp. на тендеризацию мяса
M.ABE, M.TANABE, K.NAKADE, M.NUMATA, N.HIGASHIKUNI, K.KOSAI, Y.MIYAGUCHI, M.OGAWA
- S10A-10 Влияние снижения соли на ароматические активные соединения из сухих ферментированных колбас
S.CORRAL, M.FLORES
- S10A-11 Кинетика высушивания сырых копчёных колбас из конины
U.CHOMANOV, T.TULTABAYEVA, G.KENENBAY
- S10A-12 Влияние высокого давления в комбинации с сырыми бактериоцинами и экстрактами тайских трав на микробиологическое и физическое качество сырой свинины
T.YUWANG, K.O.INTARAPICHET, R.LAUTENSCHLAEGER
- S10A-13 Влияние условий тумблирования на физико-химические и текстурные

свойства свиной корейки (*M. longissimus dorsi*), посоленной с соевым соусом

H.W.KIM, K.E.HWANG, Y.J.KIM, H.Y.KIM, C.J.KIM

- S10A-14 Кустарное производство окорока сухого посола в Чили: оценка сенсорного и санитарного качества
D.MANRÍQUEZ, F.GONZÁLEZ, R.J.NOVA
- S10A-15 Оценка экстракта зелёного чая как антиоксиданта в полу-сухой сладкой свинине
P.TAVITCHASRI, N.JANTHIMAN, A.THUMDEE, K.PILASOMBUT
- S10A-16 Влияние замены свиного жира растительными маслами на качественные характеристики свиных колбас
H.J.LEE, J.S.CHOI, J.H.LEE, J.H.KIM, S.H.LEE, S.H.CHOI, Y.I.CHOI
- S10A-17 Влияние порошка листьев тайваньского местного коричника *Cinnamomum Osmophloenm Kaneh.* на термообработанное мясо грудок уток
Y.N.HUANG, K.J.LIN
- S10A-18 Влияние соотношения смеси свинины и мяса уток на качественные характеристики тонкоизмельчённых колбас
G.KANG, S.CHO, P.SEONG, S.KANG, K.PARK, B.PARK, J.KIM
- S10A-19 Биосинтез сопряжённой линолевой кислоты в *sucuk* (турецкой сухой ферментированной колбасе)
C.O.ÖZER, B.KILIÇ, G.BAŞYIĞIT-KILIÇ
- S10A-20 Влияние смеси куриной кожи и волокон пшеницы на качественные характеристики куриных наггетсов
H.Y.KIM, G.W.KIM, J.H.CHOE, H.W.KIM, C.J.KIM
- S10A-21 Модификация жирнокислотного состава в мясе коз, используя масло льняного семени: влияние на перекисление липидов
M.EBRAHIMI, M.A.RAJION, A.Q.SAZILI, J.T.SCHONEWILLE, Y.M.GOH
- S10A-22 Манипуляция жирнокислотным составом мяса бройлеров, используя кверцетин
E.OSKOUEIAN, M.EBRAHIMI, N.ABDULLAH, M.A.RAJION, Y.M.GOH
- S10A-23 Анализ ключевых характеристик сырого мяса, оказывающих влияние на свойства термообработанной свиной эмульсии, используя регрессию методом дробных наименьших квадратов
S.SORAPUKDEE, C.KONGTASORN, S.BENJAKUL, W.VISESSANGUAN
- S10A-24 Влияние красного вина или экстракта маслин как натуральных

антиоксидантов на обогащённые омега жирными кислотами котлеты из ягнятины

I.MUÍÑO, E.APELEO, C.PÉREZ-SANTAESCOLÁSTICA, M.T.DÍAZ, C.PÉREZ, J.DE LA FUENTE, O.LÓPEZ, V.CAÑEQUE, A.RIVAS-CAÑEDO, R.BERMEJO, S.LAUZURICA

- S10A-25 Португальская традиционная колбаса, alheira, изготовленная с различным мясом: сенсорная оценка и текстура
M.ELIAS, F.MOTA, M.J.FRAQUEZA, A.BARRETO, A.C.AGULHEIRO-SANTOS
- S10A-26 Физико-химические и сенсорные свойства говяжьих котлет с темпе (ферментированным соевым продуктом)
J.TAYLOR, A.E.D.BEKHIT, M.R.CHANDRARATNE
- S10A-27 Синергетический эффект стартовых культур и сублимированных овощей на процесс созревания ферментированных колбас
R.VINAUSKIENĖ, V.EISINAITĖ, D.LESKAUSKAITĖ
- S10A-28 Влияние нитрита натрия на окисление свиных миофибриллярных белков
E.VOSSEN, K.GEVAERT, S.DE SMET
- S10A-29 Влияние метода упаковки на порчу липидов и белков предварительно термообработанного корейского продукта из говядины Bulgogi
S.CHO, H.J.KIM, P.SEONG, G.KANG, B.PARK, S.M.KANG
- S10A-30 Антиоксидантное действие экстракта полыни обыкновенной отдельно и в комбинации с аскорбиновой кислотой в куриных наггетсах
K.E.HWANG, H.W.KIM, Y.J.KIM, C.H.LEE, C.J.KIM
- S10A-31 Снижение соли и нитрита натрия в варёном турецком окороке: влияние экстракта сельдерея и стартовых культур на физико-химические свойства
M.A.R.POLLONIO
- S10A-32 Влияние источника нитрита и частичной замены хлорида натрия на функциональность, качество и приемлемость для потребителя реструктурированных гамбургеров
Z.PIETRASIK, N.J.GAUDETTE
- S10A-33 Оценка признаков, связанных с сочностью и нежностью мяса грудок отбракованных птиц, петухов и племенных несушек, после созревания
J.L.M.DE MELLO, F.B.FERRARI, M.P.BERTON, A.B.B.RODRIGUES, R.A.DE SOUZA, T.T.DINIZ, L.M.VILLA, H.BORBA
- S10A-34 Усилие резания и потери веса при термообработке мяса бройлеров, термообработанного различными методами
J.L.M.DE MELLO, R.A.DE SOUZA, F.B.FERRARI, A.B.B.RODRIGUES, A.GIAMPIETRO-GANECO, H.BORBA, P.A.DE SOUZA

- S10A-35 Влияние замены свиного хребтового шпика кукурузным маслом и волокнами ундарии перистой на качество котлет с пониженным содержанием жира
Y.S.CHOI, H.W.KIM, K.E.HWANG, D.H.SONG, M.S.CHOI, J.H.CHOI, C.J.KIM
- S10A-36 Влияние триполифосфата натрия на желатинирующие свойства говяжьих гелей с низким содержанием соли
E.ÇARKCIOĞLU, A.J.ROSENTHAL, K.CANDOĞAN
- S10A-37 Влияние диетарной клетчатки барды на качественные характеристики куриных колбас с низким содержанием соли
M.S.CHOI, K.E.HWANG, D.H.SONG, Y.S.CHOI, C.J.KIM
- S10A-38 Изменения качества и окисление свиных longissimus dorsi во время морозильного хранения при различной температуре
X.XIA, B.KONG, Q.CHEN, Y.DING, L.HUANG, N.PAN
- S10A-39 Оценка цвета, pH и активности воды в мясе домашней птицы, выращенной в различных условиях содержания
H.BORBA, A.GIAMPIETRO-GANECO, R.A.DE SOUZA, J.L.M.DE MELLO, A.V.B.RODRIGUES, C.L.SILVA, H.C.NETO, T.T.DINIZ
- S10A-40 Количественные характеристики различных коммерческих отрубов тушек бройлеров, выращенных в традиционной системе и на свободном выгуле
A.G.GANECO, H.BORBA, R.A.DE SOUZA, J.L.M.DE MELLO, P.A.DE SOUZA, T.M.A.DE LIMA, F.B.F.DE LIMA, F.B.FERRARI
- S10A-41 Изучение физико-химических свойств и микроструктуры гелей, сформированных солерастворимыми мышечными белками с добавлением камеди hsian tsaο при разных уровнях
J.LI, M.T.CHEN, A.JIANG, H.W.OCKERMAN
- S10A-42 Исследования применения функциональной активности Douchi (традиционный китайский ферментированный продукт) в мясопродуктах
L.WU, A.JIANG, J.HU, Z.QU, J.LI, M.T.CHEN, Y.Z.LI, H.W.OCKERMAN
- S10A-43 Влияние предварительного смешивания растворов соли, фосфата и бикарбоната на свиные колбасы
H.J.LIM, Y.J.HA, E.Y.JUNG, H.W.SEO, S.T.JOO, H.S.YANG
- S10A-44 Влияние экстракта хризантемы Chrysanthemum boreale makino на нежность мышцы longissimus от местного корейского крупного рогатого скота породы Hanwoo
E.Y.JUNG, H.J.LIM, H.W.SEO, H.S.YANG, S.T.JOO

- S10A-45 Влияние инъекции жидкого пищевого жира с различными связывающими агентами на качество говяжьего стейка из *m. semimembranosus*
H.W.SEO, E.Y.JUNG, H.J.LIM, S.T.JOO, H.S.YANG
- S10A-46 Исследование эффективности нанотехнологичной формы аскорбиновой кислоты для вареных колбас
А.Б. Лисицын, В.В. Насонова, Л.А. Веретов, Е. К. Туниева
- S10A-47 Откорм в загонах для откорма повышает температуру *antre mortem* мясного крупного рогатого скота
R.H.JACOB, V.SURRIDGE, R.D.WARNER
- S10A-48 Изменения в индуцированной температурой структуре геля и физических свойствах миофибриллярных белков, ферментированных психротрофными молочнокислыми бактериями
T.HAYASHI, S.HAGA
- S10A-49 Влияние желатина из ножек уток на качественные характеристики колбас с низким содержанием жира
E.J.YEO, D.H.SONG, Y.K.HAM, F.Y.HE, C.J.KIM
- S10A-50 Влияние методов переработки на выход и качественные характеристики куриного жира из жира кожи цыплят-бройлеров
L.K.LIN, D.C.LIU, M.T.CHEN, H.L.KUO, F.J.TAN
- S10A-51 Влияние свиного коллагена и волокон пшеницы как заменителей жира на качественные характеристики колбас с пониженным содержанием жира
Y.K.HAM, Y.J.KIM, E.J.YEO, Y.B.LIM, C.J.KIM
- S10A-52 Образование цинк протопорфирина IX во время процесса производства сухих ферментированных колбас
H.DE MAERE, E.DE MEY, L.DEWULF, H.PAELINCK, S.CHOLLET, I.FRAEYE
- S10A-53 Вопросы технологии и продолжительности хранения говяжьих котлет, содержащих частичную замену жира инкапсулированным и не инкапсулированным рыбьим жиром
D.F.KEENAN, C.LEFRANC, P.ALLEN, J.P.KERRY, R.M.HAMIL
- S10A-54 Сенсорное принятие и технологические характеристики говяжьих бургеров с частичной заменой мяса и жира клетчаткой гороха
Y.J.POLIZER, M.H.HIRANO, D.POMPEU, M.A.TRINDADE
- S10A-55 Физико-химические и текстурные свойства измельчённых куриных грудок, массированных с суперохлаждённым раствором
D.H.SONG, H.W.KIM, M.S.CHOI, S.J.JANG, C.J.KIM

- S10A-56 Влияние кормления морковью на цвет и прогорклость жира свинины
W.CHUMNQOEN, Y.H.CHUAN, I.C.CHEN, W.T.WANG, Y.S.LIAO, M.Y.LIN,
L.K.LIANG, N.HONGTONG, Y.C.LIU, Y.F.HSU, Y.Z.WANG, C.T.LIN, D.C.LIU,
F.J.TAN
- S10A-57 Снижение соли в варёном окороке: влияние тумблирования и уровня соли
на экстракцию белка и диффузию соли
GE.BARBIERI, F.DALLATANA, M.FRANCESCHINI, G.BARBIERI
- S10A-58 Влияние стартовых культур на микробиологические изменения во время
производства новых тайских ферментированных говяжьих снековых
палочек
R.LIMSUPAVANICH, A.SWETWIWATHANA, K.PILASOMBAT, J.SETHAKUL,
A.JINDAPRASERT
- S10A-59 Снижение натрия в мясной эмульсионной модельной системе,
приготовленной с механически отделённым куриным мясом
S.E.YOTSUYANAGI, M.M.HARADA, A.L.S.C.LEMOS, C.J.CONTRERAS-
CASTILLO, R.C.S.C.ORMENESE, E.A.YAMADA
- S10A-60 Влияние обогащения диетарной сопряжённой линолевой кислотой на
технологические свойства хребтового шпика свиней
C.BOTHMA, G.OSTHOFF, C.C.JOUBERT, A.VAN AS, J.C.SWARTS, и др.
- S10A-61 Составление рецептуры колбас с добавлением свиных семенников как
субпродуктового ингредиента
C.BOTHMA, G.OSTHOFF, C.C.JOUBERT, A.VAN AS, J.C.SWARTS, H.L.DE
KOCK, A.HUGO
- S10A-62 Сенсорная приемлемость бургеров из ягнятины, приготовленных с
натуральными антиоксидантами
R.DE P.P.FERNANDES, M.P.DE MELO, F.G.TONIN, S.M.A.PUGINE, A.A.SILVA,
M.A.TRINDADE
- S10A-63 Характеристики высушивания традиционной сухой ферментированной
колбасы Petrovska klobasa под влиянием различных условий окружающей
среды
P.IKONIC, T.TASIC, L.PETROVIC, V.TOMOVIC, B.IKONIC, N.DZINIC, B.SOJIC,
S.SKALJAC, M.JOKANOVIC
- S10A-64 Эволюция белка в мясном соке, экстрагированном из мяса тёлочек породы
Hanwoo, под влиянием температур нагревания и дней созревания
J.E.YANG, D.JEONG, H.VAN BA, T.AMNA, A.S.SIVAKUMAR, S.CHO и др.
- S10A-65 Влияние *Debaryomyces hansenii* и *Candida zeylanoides* на текстурные и
сенсорные свойства традиционной турецкой колбасы susuk
I.OZTURK, O.SAGDIC

- S10A-66 Снижение соли в варёном окороке, используя обработку высоким давлением
A.TAMM, T.BOLUMAR, B.BAJOVIC, S.TOEPFL, V.HEINZ
- S10A-68 Оценка конкурентоспособности и способности к адаптации автохтонных стартовых культур при ферментации традиционной турецкой колбасы susuk
Y.Ç.SEZER, Z.KESMEN, A.E.YETIMAN, H.YETIM
- S10A-69 Влияние *Yarrowia lipolytica* на характеристики аромата турецкой ферментированной колбасы susuk
D.BÜYÜKTAŞ, P.KADIROĞLU, F.KOREL
- S10A-70 Влияние на состав свободных аминокислот различных уровней нитрита при производстве бастурмы – турецкого сухого мясопродукта
E.ERDEMIR, M.I.AKSU
- S10A-71 Некоторые химические качественные свойства sirt, şekerpare, kuşgözü and bohça (типов бастурмы – турецкого сухого мясопродукта)
N.ÇAKICI, M.I.AKSU
- S10A-72 Колбасы эмульсионного типа с низкой стоимостью, изготовленные по изменённой рецептуре с пониженным содержанием соли: влияние замены лактата натрия лактатом калия на цвет и текстурный профиль
R.NASCIMENTO, T.L.C.DE OLIVEIRA, N.M.M.ALENCAR, M.T.E.L.GALVÃO, D.V.MOURA, A.C.S.BARRETO, M.A.MORGANO, M.A.R.POLLONIO
- Секция 10B
- S10B-1 Влияние низкотемпературного метода термообработки на ростбиф, выделенный из пяти разных мышц
P.T.LASPIERE, I.LEGRAND
- S10B-2 Может ли информация оказывать влияние на восприятие ценности и качества говядины?
A.BEKHIT
- S10B-3 Введение экстракта плода киви, содержащего актинидин в *m. longissimus dorsi* и *m. biceps femoris* улучшает сенсорные баллы потребителей
P.MCGILCHRIST, M.KONARSKA, J.PHILPOTT, R.J.POLKINGHORNE
- S10B-4 Сенсорный профиль салями с низким содержанием натрия с добавленными смесями хлорида калия и хлорида кальция
B.A.DOS SANTOS, P.C.B.CAMPAGNOL, M.T.E.L.GALVÃO, M.A.MORGANO, A.G.CRUZ, R.WAGNER, M.A.R.POLLONIO

- S10B-5 Предварительное исследование характеристик словенских защищённых сухих мясопродуктов, используя хемометрический метод
B.ŽLENDER, T.POLAK, M.SKVARČA, M.LUČNIC POLAK, M.MOŽE BORNČEK, V.TOMOVIĆ, L.DEMČAR
- S10B-6 Физико-химический состав и сенсорное качество анчоусов (*Engraulis encrasicolus*) из северной Адриатики
T.POLAK, B.ŽLENDER, A.GLAVIČ, M.SKVARČA, M.LUČNIC POLAK, L.DEMČAR
- S10B-7 Сенсорная нежность трёх говяжьих отрубов от туш с разной возрастной классификацией, рационом и созревших в течение двух периодов созревания
P.E.STRYDOM, O.C.SENOOLE, M.HOPE-JONES, S.M.VAN HEERDEN
- S10B-8 Оценки потребителей и обученной дегустационной комиссии четырёх мышц от говяжьих отрубов ребра и верхней части оковалка сухого и влажного созревания с использованием инновационных стилей мерчандайзинга
A.M.SMITH, K.B.HARRIS, D.B.GRIFFIN, R.K.MILLER, C.R.KERTH, J.W.SAVELL
- S10B-9 Инъекция свиной корейки длинноцепочечной жирной кислотой, докозагексаеновой кислотой (DHA), и её влияние на вкус
W.J.MEADUS, T.D.TURNER, M.E.R.DUGAN, J.L.AALHUS, P.DUFF, D.ROLLAND, B.UTTARO, L.L.GIBSON
- S10B-10 На сенсорное качество различных отрубов свинины было оказано влияние полом, типом отруба, методом термообработки и конечной температурой
H.A.CHANNON, D.N.D'SOUZA, A.J.HAMILTON, F.R.DUNSHEA
- Сессия 11А
- S11A-1 Аспекты пользы для здоровья наноглин, используемых в нанокompозитных пищевых упаковочных материалах
F.TORNUK, M.HANCER, H.YETIM
- S11A-2 Влияние облучения светоизлучающими диодами на обесцвечивание и потребление кислорода в варёно-копчёной колбасе
N.BÖHNER, W.DANZL, K.RIEBLINGER
- S11A-3 Материальный анализ стерилизуемых пакетов, используемых для Samgyetang (куриного супа содержащего женьшень и клейкий рис) и их стабильность против физического повреждения во время дистрибуции
D.H.JANG, M.J.JANG, E.TRIYANNANTO, K.T.LEE
- S11A-4 Содержание остаточного нитрита в нарезанной бастурме под влиянием поглотителей кислорода и упаковки в модифицированной атмосфере во время хранения
E.ÇARKCIOĞLU, E.GÜLTEKINOĞLU, K.CANDOĞAN

- S11A-5 Оптимизация потребительского качества и продолжительности хранения свиных отрубов, используя специфичную к мышцам трёхгазовую упаковку в модифицированной атмосфере
M.A.TØRNGREN, M.DARRÉ, L.KRISTENSEN
- S11A-6 Влияние модифицированной атмосферы и возраста при убое на окисление липидов и инструментальный цвет ягнятины
R.E.F.MACEDO, G.M.SILVA, E.R.STAHLKE, L.S.ROSSA, A.J.PEREIRA, F.B.LUCIANO
- Сессия 11 В
- S11B-1 Сенсорное восприятие итальянской симментальской говядины, обогащённой омега-3
M.CORAZZIN, S.FAVOTTO, L.SILVESTRELLI, E.BIANCO, D.DAVANZO, E.PIASENTIER
- S11B-2 Антиоксидантная активность гидролизатов белка из филе красной тилапии (*Oreochromis niloticus*) под влиянием термолизина и алкалазы
N.A.DAUD, A.S.BABJI
- S11B-3 Биохимические свойства гидролизатов миофибриллярного белка, выделенного из пангасиуса обыкновенного (*Pangasius sutchi*)
L.NAJAFIAN, M.NADALIAN, A.S.BABJI
- S11B-4 Мясопродукты, содержащие гидролизированные субпродукты, с точки зрения пользы для здоровья
L.MEINERT, M.TØSTESSEN, C.BEJERHOLM, K.JENSEN, S.STØIER
- S11B-5 Химическая характеристика и антиоксидантные свойства продуктов реакции Майяра, сформированных гидролизатами белков плазмы свиней и редуцированными сахарами
Q.LIU, J.LI, B.KONG, N.JIA, P.LI, D.ZHENG, H.ZHANG
- S11B-6 Технологические свойства устойчивых крахмалов как заменителей жира в болонской колбасе
C.I.CARRARO, R.NASCIMENTO, M.A.R.POLLONIO
- S11B-7 Свойства эмульсий вода -в масле-в воде (W1/O/W2) как потенциальных заменителей жира в мясопродуктах
R.BOU, S.COFRADES, F.JIMÉNEZ-COLMENERO
- S11B-8 Эффекты использования масла лесного ореха в водной эмульсии и порошка лесного ореха на свойства эмульсии колбас с пониженным содержанием жира
M.URGU, A.KARA, M.SERDAROĞLU

- S11B-9 Влияние эмульсии вода - в оливковом масле и добавления порошка моркови на некоторые свойства эмульсии модельной системы мясной эмульсии с пониженным содержанием жира
A.KARA, M.URGU, B.NACAК, M.SERDAROĞLU
- S11B-10 Влияние химически синтезированных свиных пептидов на пролиферацию клеток рака толстой кишки человека SW480
K.H.SEOL, S.J.SEOK, H.W.KIM, M.H.OH, B.Y.PARK, M.LEE