

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ НАУК**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ИНСТИТУТ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
ИМ. В.М. ГОРБАТОВА**



**100 лет
со дня рождения
В.М.Горбатова**

**16-ая Международная научно-практическая конференция,
посвященная памяти Василия Матвеевича Горбатова**

**Развитие постгеномных технологий при формировании и
оценке качества сельскохозяйственного сырья и готовых
пищевых продуктов**

Москва - 2013

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ
НАУК**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ИНСТИТУТ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
ИМ. В.М. ГОРБАТОВА (ВНИИМП)**



**РАЗВИТИЕ ПОСТГЕНОМНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ПРИ
ФОРМИРОВАНИИ И ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ГОТОВЫХ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ**

**16-АЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ ПАМЯТИ
В.М.ГОРБАТОВА**

11 ДЕКАБРЯ 2013 Г.

СБОРНИК ДОКЛАДОВ

МОСКВА – 2013

УДК 664

М-99

ISBN 978-5-901768-23-5

В сборнике представлены доклады ученых и специалистов ВУЗов, научно-исследовательских и других организаций, занимающихся исследованиями в области мясной промышленности. Они посвящены наиболее актуальным проблемам, которые существуют в настоящее время в отрасли. Это повышение уровня качества и безопасности сырья и готовой продукции, совершенствование технологических процессов и внедрение прогрессивных технологий, а также при их производстве. Доклады, представленные в сборнике, даны в редакции авторов.

Ответственные за выпуск: Лисицын А.Б., Чернуха И.М., Захаров А.Н., Горбунова Н.А.

Лицензия № ЛР - № 040830 от 17.07.98

Адрес ВНИИМПа:
109316, Москва, ул. Талалихина, 26
Тел: 676-95-11, 676-74-01
Факс: 676-95-51, 676-72-91
e-mail: info@vniimp.ru

Тираж 100 экз. Заказ № 91

Отпечатано в типографии ГНУ ВНИИМП им. В.М.Горбатова
Россельхозакадемии

ОГЛАВЛЕНИЕ

Бабурина М.И., Кузнецова Т.Г., Иванкин А.Н., Анисимова И.Г. ДИСПЕРСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ КОМПОЗИЦИИ ПОВЫШЕННОЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ.....	6
Баженова Б.А., Бадмаева Т.М., Данилов М.Б. АНАЛИЗ КАЧЕСТВА КОТЛЕТ ИЗ МЯСА ЯКА С БЕЛКОВО- ЖИРОВОЙ ЭМУЛЬСИЕЙ.....	11
Баженова Б.А., Прудова Л.Ю., Колесникова И.С. СОСТАВ И СВОЙСТВА БЕЛКОВО-УГЛЕВОДНО-ЛИПИДНОГО КОМПЛЕКСА ДЛЯ МЯСОПРОДУКТОВ.....	14
Барабанщикова В.С., Лисицын А.Б. ПРИЧИНЫ НАРУШЕНИЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ ЦЕПИ.....	17
Брянская И.В., Гомбожапова Н.И., Лескова С.Ю. ПРИМЕНЕНИЕ ЙОДИРОВАННОГО АРАБИНОГАЛАКТАНА В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ.....	22
Волкова Г.С., Куксова Е.В. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОМПЛЕКСА МЕТАБОЛИТОВ ПРОПИОНОВОКИСЛЫХ И МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ С ВЫСОКИМ АНТИМИКРОБНЫМ ДЕЙСТВИЕМ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.....	25
Т.М. Гиро, Ж. Г. Егорова ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОВАРИЭКТОМИИ СВИНОК ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ МРАМОРНОЙ СВИНИНЫ.....	29
Гордиенко Л.А., Евдокимов И.А., Куликова И.К., Горлачева С.В. ВЛИЯНИЕ СЫВОРОТОЧНЫХ БЕЛКОВ НА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ.....	34
Дашиева Л.Б., Колесникова Н.В., Данилов М.Б. ОБОСНОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БЖЭ.....	38
Деревицкая О.К., Солдатова Н.Е. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ГОТОВЫХ К УПОТРЕБЛЕНИЮ БЛЮД ИЗ МЯСА С ПРОЛОНГИРОВАННЫМИ СРОКАМИ ГОДНОСТИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В УСЛОВИЯХ ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВОВ.....	40
Дыдыкин А.С., Губина А.А., Курбатова Е.А. ПРОБЛЕМЫ ПИЩЕВОЙ АЛЛЕРГИИ И НАУЧНЫЕ ПРЕДПОСЫЛКИ К СОЗДАНИЮ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ, ОБЛАДАЮЩИХ СНИЖЕННЫМ РИСКОМ АЛЛЕРГИЧЕСКИХ РЕАКЦИЙ У ДЕТЕЙ.....	44
Евелева В.В., Черпалова Т.М., Тимошенкова И.А., Перкель Р.Л. КОМПЛЕКСНЫЕ ЛАКТАТСОДЕРЖАЩИЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ В НАТУРАЛЬНЫХ РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТАХ ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ, УПАКОВАННЫХ ПОД ВАКУУМОМ	49
Иванкин А.Н., Вострикова Н.Л. ХЛОРООРГАНИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА В МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ.....	54
Ивашов В.И., Каповский Б.Р., Кожевникова О.Е.	

СТАТИСТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ РЕЗУЛЬТАТОВ ИМИТАЦИОННОГО МОДЕЛИРОВАНИЯ НА ЭВМ ПРОЦЕССА ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ БЛОЧНОГО ЗАМОРОЖЕННОГО МЯСА МЕТОДОМ ФРЕЗЕРОВАНИЯ	59
Куликовский А.В., Иванкин А.Н., Вострикова Н.Л., Беляков В.А., Лиханова Л.М.	
ВЗАИМОСВЯЗЬ НАНО-МИКРОКОМПОНЕНТНОГО СОСТАВА ДЫМА И СОДЕРЖАНИЯ ПОЛИАРОМАТИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ ПРИ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.....	67
Кузнецова Т.Г., Анисимова И.Г., А.А.Лазарев	
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИСЕНСОРНОГО АНАЛИЗА ДЛЯ ОЦЕНКИ СЕНСОРНЫХ СВОЙСТВ ВАРЕННЫХ КОЛБАС	71
Кузнецова Т.Г., Анисимова И.Г., Лазарев А.А.	
ИЗУЧЕНИЕ ВЛИЯНИЯ ПОРОДНЫХ ОСОБЕННОСТЕЙ СВИНЕЙ РАЗЛИЧНЫХ ГЕНОТИПОВ НА ФОРМИРОВАНИЕ ЗАПАХА МЯСНОГО СЫРЬЯ.....	75
Кузнецова Т.Г., Туниева Е.К.	
ВЛИЯНИЕ СОЛЕЗАМЕНИТЕЛЕЙ НА БИОХИМИЧЕСКИЕ И МИКРОСТРУКТУРНЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ ПОСОЛЕННОГО МЯСА.....	79
Н.В. Колесникова, И.А. Вторушина., Ю.Ю. Забалуева	
ВЛИЯНИЕ ЖИРОВЫХ ЭМУЛЬСИЙ НА ФУНКЦИОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА МЯСНЫХ СИСТЕМ ФАРШЕВЫХ КОНСЕРВОВ ИЗ МЯСА ХАЙНАКОВ.....	82
Н.В. Колесникова, Ю.Ю. Забалуева, А.А. Старцева	
ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ БАРАНИНЫ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ.....	85
Крыловой В.Б., Эдер А.В.	
ОБОСНОВАНИЕ СРОКА ГОДНОСТИ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ, ВЫРАБОТАННЫХ В МЯГКОЙ ПОЛИМЕРНОЙ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКЕ ПРИ РАЗНЫХ РЕЖИМАХ СТЕРИЛИЗАЦИИ.....	87
Крылова В.Б., Густова Т.В.,	
ВЛИЯНИЕ РЕЖИМОВ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ НА СОХРАННОСТЬ ВИТАМИНОВ ВТОРЫХ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД «ГОВЯДИНА С СОУСОМ».....	91
Корешков В.Н., Хохлова Л.М., Попов С.А., Корешков С.В.	
СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ НОРМАТИВНОЙ БАЗЫ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ПРИ ХОЛОДИЛЬНОЙ ОБРАБОТКЕ, ХРАНЕНИИ И ТРАНСПОРТИРОВКЕ.....	94
Кузнецова С.В., Кудряшов Л.С.	
ОКИСЛИТЕЛЬНЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ ЖИРА В ПРОЦЕССЕ СУШКИ - СОЗРЕВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ ЛОМТИКОВ СЫРОКОПЧЕННЫХ КОЛБАС.....	97
Косой В.Д., Кабулов Б.Б., Какимов А.К., Мустафаева А.К., Джилкишева А.Г.; Садвакасов Б.Н.	
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВТОРИЧНОГО МЯСНОГО СЫРЬЯ В ТЕХНОЛОГИИ КОМБИНИРОВАННЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ... ..	100

О.А. Ковалева, Е.М. Здрабова ИЗУЧЕНИЕ ВЛИЯНИЯ СЫРОВЯЛЕННЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ НА ОБЩЕЕ ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ СОСТОЯНИЕ ОРГАНИЗМА ЧЕЛОВЕКА.....	102
Масалова В.В., Оботурова Н.П.; Ким Н.Д.; Гежина А.Г. РАЗРАБОТКА БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ-НОВОЕ НАПРАВЛЕНИЕ ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ.....	108
Маремшаов А.Б., Евдокимов И.А., Егоров О.И., Капленко А.Н. ФОРМИРОВАНИЕ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ ПО МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ.....	112
Насонова В.В., Веретов Л.А. ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ РАСТИТЕЛЬНЫХ СО2- ЭКСТРАКТОВ, ОБРАБОТАННЫХ УЛЬТРАЗВУКОМ, НА ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ И ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ И ВАРЕННЫХ КОЛБАС.....	115
Небурчилова Н.Ф, Волынская И.П., Петрунина И.В., Чернова А.С. ФИНАНСОВОЕ СОСТОЯНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ.....	122
Оботурова Н.П., Нагдалян А.А., Зайцев А.С. ПРИМЕНЕНИЕ РАЗРЯДНО ИМПУЛЬСНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ОЧИСТКЕ ПОСТ-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СТОЧНЫХ ВОД ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.....	126
Оботурова Н.П., Потапенко Е.В., Серов А.В. АНАЛИЗ ВОЗМОЖНОСТИ ОБОГАЩЕНИЯ МЯСНОГО СЫРЬЯ УЛЬТРАМИКРОЭЛЕМЕНТОМ СЕЛЕНОМ ПУТЕМ АДАПТАЦИИ КОРМОВОГО РАЦИОНА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ.....	130
Прянишников В.В., Колыхалова В.В., Жебелева Е. В. ОСОБЕННОСТИ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ НАТУРАЛЬНЫХ И РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ.....	133
Павлова С.Н., Федорова Т.Ц. ВЛИЯНИЕ БЕЛКОВО-ЖИРОВОЙ ЭМУЛЬСИИ НА КАЧЕСТВО ПАШТЕТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ.....	136
Пчелкина В.А, Хвьяля С.И. РЕЗУЛЬТАТЫ МИКРОСТРУКТУРНОГО АНАЛИЗА СОСТАВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ: ДИНАМИКА ЗА 2009-2013 ГОДА.....	139
Семенова А.А., Кузнецова Т.Г, Насонова В.В., Голованова П.М., Батаева Д.С., Ревуцкая Н.М. К ВОПРОСУ ИССЛЕДОВАНИЯ КОЛЛАГЕНОВЫХ ПЛЕНОК С СО ₂ -ЭКСТРАКТАМИ.....	147
Симон М.В., Сложенкина М.И., Гелунова О.Б. ПРИМЕНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК В ПОЛУФАБРИКАТАХ С НАЧИНКОЙ, С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РЕГИОНАЛЬНОГО МЯСНОГО СЫРЬЯ.....	152
Судакова Н. В., Оботурова Н. П.	

ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЭКСТРАКТОВ ДЛЯ ОБОГАЩЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.....	156
Сусь И.В., Миттельштейн Т.М., Козырев И.В.	
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ ГОСТ 32244- 2013 «СУБПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ».....	160
Смолко Е.В., Барыбина Л.И.Куликова В.В., Оботурова Н.П.	
ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ СОВМЕСТНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КОНЦЕНТРАТА СЫВОРОТОЧНЫХ БЕЛКОВ МОЛОКА И АНИОННОГО ПОЛИСАХАРИДА С ЦЕЛЬЮ ПОЛУЧЕНИЯ СТАБИЛЬНОЙ БЕЛКОВО-ЖИРОВОЙ ЭМУЛЬСИИ.....	166
Файвишевский М.Л.	
ПЕРЕРАБОТКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПИЩЕВОЙ КРОВИ.....	170
Федорова Т.Ц., Павлова С.Н., Хамаганова И.В.	
ВЛИЯНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ НА КАЧЕСТВО МЯСОПРОДУКТОВ.....	175
Федулова Л.В., Асланова М.А.	
ИЗУЧЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭКСТРАКТОВ СЫЧУГА В ЛЕЧЕНИИ ГАСТРИТА	177
Хвыля С.И., Пчелкина В.А.	
МЕЖДУНАРОДНАЯ СТАНДАРТИЗАЦИЯ ГИСТОЛОГИЧЕСКИХ МЕТОДОВ И КАЧЕСТВО МЯСНОЙ ПРОДУЦИИ.....	182
Шишкин С.С., Ковалев Л.И.,Ковалева М.А.,Иванов А.В.,Садыхов Э.Г., Лисицкая К.В.	
БАЗА ДАННЫХ «ПРОТЕОМИКА МЫШЕЧНЫХ ОРГАНОВ», НОВАЯ ВЕРСИЯ (2013 Г.) И ПЕРСПЕКТИВЫ ПРИМЕНЕНИЯ ДЛЯ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА МЯСНОГО СЫРЬЯ И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ.....	189
Шипулин В.И., Лупандина Н. Д., Барсуковская Т.А.	
ИЗУЧЕНИЕ ВЛИЯНИЯ ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННОЙ СЫВОРОТКИ НА ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА СЫРОКОПЧЁНЫХ КОЛБАС».....	194
Невская А.А., Лебедева И.А.	
ТОВАРОВЕДЧЕСКАЯ ОЦЕНКА БЕЗОПАСНОСТИ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРОБИОТИЧЕСКИХ ПРЕПАРАТОВ <i>BACILLUS SUBTILIS</i>	199
Кудряшов Л.С Камышева Н.А., Гуринович Г.В.	
АНТИОКИСЛИТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВ СТАБИЛИЗАТОРА «ВИ- СТАБИ 250» И ЕГО ВЛИЯНИЕ НА ЦВЕТООБРАЗОВАНИЕ ВАРЕННЫХ КОЛБАС.....	203
Аннотации.....	209
Abstracts.....	222