

30 августа 2013 в 16:44



В НИИ Мясной промышленности (ГНУ ВНИИМП) им. В.М. Горбатова состоялась пресс-конференция, посвященная колбасе, молоку и хлебу

Организаторами мероприятия выступили члены Россельхозакадемии и ВНИИМП. В НИИ Мясной промышленности (ГНУ ВНИИМП) им. В.М. Горбатова для обсуждения актуальных проблем современной пищевой промышленности и переработки животноводческой продукции собрались руководители подразделений института, специалисты по переработке и сертификации готовой продукции. Выступали:

Долгушкин Н.К. – главный ученый секретарь Россельхозакадемии, Харитонов Д.В. – д.т.н., директор ГНУ ВНИИ молочной промышленности, а также вице-президент Россельхозакадемии, академик, директор НИИ Мясной промышленности, Лисицын А.Б.

На встрече с представителями прессы ученые рассказали о некоторых особенностях приготовления колбасы и мясных продуктов, а также поделились информацией о текущей научной работе института.

Как отметил директор НИИ Мясной промышленности, Лисицын А.Б., на сегодняшний день одной из основных задач академии наук и института мясной промышленности в частности является работа по выявлению качественной мясной продукции.

В данный момент в лабораториях института ведется работа по выявлению вредных и запрещенных веществ в мясном сырье и готовой продукции, проводятся разнообразные анализы на наличие ДНК генмодифицированных объектов и наличие фальсификата.

Кроме того, как отметил Лисицын, одной из приоритетных задач НИИ является разработка рецептуры колбасных изделий, обогащенных дополнительным количеством полезных для здоровья веществ и сертификация безопасной и экологически чистой продукции.

Опубликовано: [Евгения Чернышова](#)