

<b>Мясные рубленые полуфабрикаты для функционального питания при диабете</b> ..... 3 Деревицкая О.К., Солдатова Н.Е.	<b>Meat minced semi-prepared products for functional nutrition in diabetes</b> ..... 3 Derevitskaya O.K., Soldatova N.E.
<b>Использование субпродуктов в России и за рубежом</b> ..... 8 Лебедева Л.И., Насонова В.В., Веревкина М.И.	<b>Use of by-products in Russia and abroad</b> ..... 8 Lebedeva L.I., Nasonova V.V., Verevkinina M.I.
<b>Обзор фальсификации мяса пищевыми добавками</b> ..... 14 Юрчак З.А., Маслова Н.В., Старчикова Д.	<b>The overview falsification meat with food additives</b> ..... 14 Yurchak Z.A., Maslova N.V., Starchikova D.
<b>Оценка содержания и аккумуляции биогенных аминов в мясной продукции</b> ..... 18 Куликовский А.В., Иванкин А.Н., Николаева А.С., Князева А.С.	<b>Content and accumulation of biogenic amines in meat products</b> ..... 18 Kulikovskii A.V., Ivankin A.N., Nikolaeva A.S., Knyazeva A.S.
<b>Оптимизация методов оценки и нормирования показателей качества мясной продукции</b> ..... 22 Кузнецова О.А., Юрчак З.А., Устьянов Д.А.	<b>Optimization of methods of assessment and valuation of meat products quality parameters</b> ..... 22 Kuznetsova O.A., Yurchak Z.A., Utyanov D.A.
<b>Сравнительная оценка органолептических свойств рубленых полуфабрикатов из свинины профильно-дескрипторным методом</b> ..... 24 Кузнецова Т.Г., Лазарев А.А.	<b>Comparative assessment of the organoleptic properties of minced semi-prepared products from pork by the profile descriptive method</b> ..... 24 Kuznetsova T.G., Lazarev A.A.
<b>Определение остаточных количеств органических кислот и консервантов в мясной продукции методом высокоэффективной жидкостной хроматографии</b> ..... 28 Куликовский А.В., Иванкин А.Н., Шевченко Д.С.	<b>Determination of organic acids and preservatives in meat products by high performance liquid chromatography</b> ..... 28 Kulikovskii A.V., Ivankin A.N., Shevchenko D.S.
<b>Способы увеличения сроков годности мясной продукции</b> .... 32 Семенова А.А., Насонова В.В., Веретов Л.А., Милеенкова Е.В.	<b>Extending shelf life of meat products</b> ..... 32 Semenova A.A., Nasonova V.V., Veretov L.A., Mileenkova E.V.
<b>Стратегия мясopереработчика. От обороны к наступлению</b> ... 38 Кузнецова О.В., Жаринов А.И.	<b>Strategy of meat processors. From Defensive to Offensive</b> ..... 38 Kuznetsova O.V., Zharinov A.I.
<b>Оптимизация пищевой и биологической ценности мясных полуфабрикатов в процессе тепловой обработки с целью обеспечения населения качественными продуктами питания</b> ..... 41 Беляева М.А.	<b>Optimization of nutritional and biological value of meat products during thermal processing with the aim of providing the population with quality food</b> ..... 41 Belyaeva M.A.
<b>Микробиологическая безопасность: обзор систем обеззараживания воздуха и поверхностей ультрафиолетом</b> ..... 46 Якименко В.В.	<b>Microbiological safety: a review of the ultraviolet air and surface disinfection systems</b> ..... 46 Yakimenko V.V.
<b>Продажи или сбыт?</b> ..... 48 Калинин Р.Г.	<b>Sales or traffic?</b> ..... 48 Kalinin R. G.
<b>Иновационные продукты от Группы Компаний ПТИ для Агропродмаш 2016</b> ..... 50 Куракин А.В.	<b>Innovative products from PTI Group of companies for Agropromdash of 2016</b> ... 50 Kurakin A. V.
<b>Повышение эффективности овцеводства</b> ..... 52 Колосов Ю.А., Широкова Н.В., Карабиневский А.Н., Приступа В.Н., Орлова О.Н., Дмитриева Л.С., Скрыпник Л.В.	<b>Improving the efficiency of sheep breeding</b> ..... 52 Kolosov Y.A., Shirokova N.V., Karabinevskiy A.N., Pristupa V.N., Orlova O.N., Dmitrieva L.S., Skripnik L.V.
<b>Влияние композиции рассола на микроструктуру мясных продуктов из верблюжатины</b> ..... 56 Узаков Я.М., Таева А.М., Макангали К.К.	<b>Influence of brine composition on the microstructure of meat products from camel meat</b> ..... 56 Uzakov Y.M., Taeva A.M., Makangali K.K.
<b>«Весь мир питания-2016» – актуальные предложения на новый сезон</b> ..... 60 Савельева М.И.	<b>«World food - 2016» – urgent offers for a new season</b> ..... 60 Savelyeva M.I.