

ВНИИМП им. В.М. Горбатова обозначил стратегию прорыва ...	3	The V.M. Gorbatov All-Russian Meat Research Institute has designated the strategy of break	3
Савельева М.И.		Savelyeva M.I.	
О Горбатовских чтениях 2016 года	6	Gorbatovsky readings 2016	6
Горбунова Н.А.		Gorbunova N.A.	
Практические рекомендации поставщикам.		Practical advice to goods suppliers.	
Возможности 2016	8	Opportunities 2016	8
Савельева М.И.		Savelyeva M.I.	
Роль ВНИИМП в подготовке научных кадров	10	The role of VNIIMP in the training of scientists.....	10
Пчелкина В.А.		Pchelkina V.A.	
Проблематика определения прочностных характеристик гелей	15	Issues of determining of gels strength properties	15
Дроздова Н.А., Насонова В.В., Семенова А.А., Горбунова Н.А.		Drozdova N.A., Nasonova V.V., Semenova A.A., Gorbunova N.A.	
Эффективное использование сырья животного происхождения на предприятиях мясной промышленности	18	Efficient using of raw materials of animal origin at the enterprises of the meat industry	18
Небурчилова Н. Ф., Петрунина И. В., Щербинина Е.О.		Neburchilova N.F., Petrunina I.V., Scherbinina E.O.	
Опытное определение производительности процесса измельчения замороженных мясных блоков методом фрезерования	22	The experimental determination of crushing by milling process performance for frozen meat blocks... .	22
Каповский Б.Р., Ивашов В.И., Кожевникова О.Е., Захаров А.Н.		Kapovskiy B.R., Ivashov V.I., Kogevnikova O.E., Zakharov A.N.	
Разработка словаря для создания профиля сенсорных свойств мясных кусковых консервов	25	Development of a dictionary for creating a profile of sensory properties of canned meat in pieces.....	25
Кузнецова Т.Г., Крылова В.Б., Густова Т.В., Лазарев А.А.		Krylova V.B., Kuznetsova T.G., Gustova T.V., Lazarev A.A.	
Кинетические особенности энзиматической деградации животного белка	30	Kinetics of enzymatic degradation of animal protein.....	30
Иванкин А.Н., Вострикова Н.Л., Куликовский А.В., Олиференко Г.Л., Полещук О.М., Агеев А.К., Зенкин А.Н.		Ivankin A.N., Vostrikova N.L., Kulikovskii A.V., Oliferenko G.L., Poleshchuk O.M., Ageev A.K., Zenkin A.N.	
Изучение белков мышечной ткани верблюда с использованием протеомных технологий	35	The study of muscle proteins of camel using proteomic technologies	35
Манюхин Я.С., Чернуха И.М., Вострикова Н.Л., Ковалев Л.И., Ковалева М.А., Шишкун С.С.		Manuyukhin Y. S., Chernukha I.M., Vostrikova N.L., Kovalyov L.I., Kovalyova M.A., Shishkin S.S.	
Рациональное использование субпродуктов.		Rational use of by-products.	
Новый взгляд на старый вопрос	40	A new view on an old question.....	40
Осипова Е.С., Дацко В.А.		Osipova E.S., Datsko V.A.	
Влияние изотопного состава воды на экстракцию биоактивных соединений	42	Influence of water isotope composition on bioactive compounds extraction ...	42
Васильевская Е.Р., Федулова Л.В., Котенкова Е.А., Даньшина А.П.		Vasilevskaya E.R., Fedulova L.V., Kotenkova E.A., Danshina A.P.	
Биологическая оценка эффективности обогащенного мясного крема	46	Biological evaluation of the effectiveness of rich beef cream	46
Лисовицкая Е.П., Патиева С.В., Патиева А.М., Устинова А.В.		Lisovitskaya E.P., Patieva S.V., Patieva A.M., Ustinova A.V.	
Практика применения газов для обездвиживания свиней	50	Pig's gas stunning practices	50
Семенова А.А., Миттельштейн Т.М., Синичкина А.И.		Semenova A.A., Mittelstein T.M., Sinichkina A.I.	
Конструктор рецептур – ИТ-решение от ВНИИМП	53	Recipe Builder – IT-solution from VNIIMP	53
Лисицын А.Б., Никитина М.А., Захаров А.Н., Насонова В.В.		Lisitsyn A.B., Nikitina M.A., Zakharov A.N., Nasonova V.V.	
Получение пищевого ингредиента из модифицированного говяжьего рубца	56	A food ingredient from the modified bovine rumen.....	56
Баженова Б.А., Хамнаева Н.И., Бадмаева И.И., Гарифуллина Е.С., Данилов А.М.		Bazhenova B.A., Khamnaeva N.I., Badmaeva I.I., Garifulina E.S., Danilov A.M.	