

с. 3-7

О ПУТЯХ РЕАЛИЗАЦИИ СТРАТЕГИИ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ В АПК

Васильев В.Н., Кременевская М.И., Лисицын А.Б., Семенова А.А. Рассмотрены пути реализации Стратегии научно-технологического развития в области разработки безотходных технологий глубокой переработки сырья животного происхождения. Обоснована актуальность фундаментальных исследований в области получения белковых продуктов и гидролизатов с позиций государственных и общественных интересов. Показаны заделы исследований прошлых лет, приведен перечень технологий и продуктов, которые были разработаны российскими учеными, а также рассмотрены новые перспективные направления дальнейших исследований.

Ключевые слова: научно-технологическое развитие, направления исследований, побочное сырье, глубокая переработка, безотходные технологии, белковые гидролизаты, статистическая отчетность, пищевые и кормовые ингредиенты

ABOUT THE WAYS OF REALIZING THE STRATEGY OF SCIENTIFIC TECHNOLOGICAL DEVELOPMENT IN THE AGRO-INDUSTRIAL COMPLEX

Vasiliev V.N., Kremenevskaya M.I., Lisitsyn A.B., Semenova A.A. The paper examines the ways of realizing the Strategy of scientific technological development in the field of developing nonwaste technologies for deep processing of raw material of animal origin. The topicality of the fundamental research in the field of manufacturing protein products and hydrolysates from the point of view of the state and public interests is substantiated. The results of the previous studies are shown, the list of technologies and products, which were developed by Russian scientists, is presented and the new promising directions for the further research are examined.

Key words: scientific technological development, research directions, secondary raw material, deep processing, nonwaste technologies, protein hydrolysates, statistical recording, food and feed ingredients

с. 8-10

ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ НОРМАТИВА LISTERIA MONOCYTOGENES

Батаева Д.С., Зайко Е.В.

Проведено исследование мясных полуфабрикатов на наличие бактерий *Listeria monocytogenes* (L. monocytogenes) качественным и количественным методами. Была установлена зависимость между результатами, полученными этими методами, так бактерии *L. monocytogenes* были выявлены качественным методом, но при исследовании этих же образцов количественным методом были обнаружены не во всех образцах. Полученные результаты могут быть использованы для оценки уместности и эффективности норматива на данный показатель для мяса и мясных полуфабрикатов в отношении защиты здоровья потребителя.

Ключевые слова: оценка показателя, листерии, контаминация, мясо, безопасность

ASSESSING THE EFFECTIVENESS OF THE LIMIT FOR LISTERIA MONOCYTOGENES

Bataeva D.S., Zaiko E.V.

An analysis of meat semi-prepared products for the presence of *Listeria monocytogenes* (L. monocytogenes) was carried out by the qualitative and quantitative methods. The dependence between the results obtained by these methods was established as *L. monocytogenes* were revealed by the qualitative method; however, when analyzing the same samples by the quantitative method, they were not found in all samples. The obtained results can be used for assessment of the suitability and effectiveness of the limit for this indicator for meat and meat products with respect to consumer health protection.

Key words: indicator assessment, listeria, contamination, meat, safety

с. 11-15

ПРИМЕНЕНИЕ РАДИАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Исамов Н.Н., Санжарова Н. И., Кобылко В.О., Козьмин Г.В., Павлов А.Н., Губарева О.С., Полякова И.В., Урсу Н.В., Алешкина Е.Н.

Решение проблем обеспечения безопасности сельскохозяйственной и пищевой продукции, снижения потерь на различных стадиях ее продвижения от производителя к потребителю, а также повышения экологической безопасности производств может быть в первую очередь обеспечено внедрением новых высокоэффективных технологий. К числу перспективных и экологически безопасных технологий можно отнести радиационные технологии (РТ).

Ключевые слова: обеспечение безопасности, радиационные технологии (РТ)

USING RADIATION TECHNOLOGIES TO PROVIDE SAFETY OF FOODS OF ANIMAL ORIGIN

Isamov N.N., Sanzharova N.I., Kobylko V.O., Kozmin G.V., Pavlov A.N., Gubareva O.S., Polyakova I.V., Ursu N.V., Aleshkina E.N.

An introduction of new highly efficient technologies can provide a solution to the problems of ensuring safety of agricultural and food products, reducing losses at different stages of their distribution from a manufacturer to a consumer and increasing ecological safety of production. Among promising and ecologically safe technologies are radiation technologies.

Key words: safety assurance, radiation technologies (RT)

с. 15-20

ПРИМЕНЕНИЕ ИОНИЗИРУЮЩЕГО И НЕИОНИЗИРУЮЩЕГО ИЗЛУЧЕНИЯ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Дроздова Н.А., Дыдыкин А.С., Горбунова Н.А., Семенова А.А.

Приведены различные виды радиационной обработки. В качестве ионизирующего излучения описаны рентгеновское, гамма-излучение и корпускулярные виды излучений. Из неионизирующих представлены: ИК-, УФ-, радиоизлучение, в том числе СВЧ, а также электромагнитное и магнитное поля. Уделено внимание различным видам установок, принципам воздействия излучений, их характеристикам и особенностям. Рассмотрены основные промышленные и сельскохозяйственные области применения радиационных технологий.

Ключевые слова: радиационная обработка, УФ, ИК, СВЧ, ТВЭЛ, ускоритель, источники гамма-излучения, область применения

USING IONIZING AND NONIONIZING RADIATION IN FOOD INDUSTRY

Drozдова N.A., Dydykin A.S., Gorbunova N.A., Semenova A.A.

In the article the different types of radiation treatment are presented. Ionizing radiation as described X-ray, gamma radiation and the corpuscular radiation types. The non-ionizing are presented: infrared, ultraviolet, radio waves, including microwave, electromagnetic and magnetic fields. We focus on the various types of plants, the principles of exposure to radiation, their characteristics and features. The main industrial and agricultural areas of application of radiation technologies are also described.

Key words: radiation treatment, UF, IR, SHF, fuel element, accelerator, sources of gamma-radiation, application area

с. 21-25

ИДЕНТИФИКАЦИЯ НАКОПЛЕНИЯ ХИМИЧЕСКИХ МАРКЕРОВ ОБЛУЧЕНИЯ В БИОМАТРИЦАХ ПРИ ИОНИЗИРУЮЩЕЙ ОБРАБОТКЕ МЯСНОГО СЫРЬЯ

Куликовский А.В., Вострикова Н.Л., Горбунова Н.А., Иванкин А.Н.

Проведенные исследования позволили выявить маркеры облучения пищевых продуктов – 2-алкилциклобутаноны, а именно 2-додецилциклобутанон и 2-тетрадецилциклобутанон, которые в процессе облучения

образуются из пальмитиновой и стеариновой кислоты, соответственно. 2-алкилциклобутаноны, образующиеся в результате воздействия ионизирующего облучения на продукт, обладают цитотоксическими, генотоксическими и канцерогенными свойствами. Результатом исследований, стала разработка методики количественной идентификации 2-алкилциклобутанонов, разработан проект ГОСТ «Мясо и мясные продукты. Метод обнаружения облученных продуктов газовой хроматографией». В ходе работ проанализированы степень извлечения и чувствительность при обнаружении следовых количеств маркеров облучения. Для определения 2-алкилциклобутанонов применены методы жидкость-жидкостной экстракции, что позволило минимизировать количество соэлюирующих органических примесей в ходе пробподготовки. Использование масс-спектрометрии позволило исключить возможность как ложно-положительных, так и ложно-отрицательных результатов. Измерения проводили на системе ГХ-МС Agilent 7890 MSD 5975C с хроматографической колонкой HP-5-MS (30 м × 0,25 мм × 0,25 мкм).

Ключевые слова: ионизирующая обработка, облучение, 2-алкилциклобутаноны, газовая хромато-масс-спектрометрия (ГХ-МС), мясные продукты

IDENTIFICATION OF THE ACCUMULATION OF CHEMICAL EXPOSURE MARKERS IN THE BIOMATRIX WITH IONIZING PROCESSING RAW MEAT

Kulikovskii A.V., Vostrikova N.L., Gorbunova N.A., Ivankin A.N.

Studies have identified markers food irradiation – 2-alkyl cyclobutanones (2-ACBs), formed during irradiation of palmitic and stearic acid. 2-ACBs resulting from exposure to ionizing radiation on the product have genotoxic and carcinogenic properties. Results of the research was to develop a methodology to quantify the identification of 2-ACBs, developed a project GOST “Meat and meat products. The detection method of irradiated foods by gas chromatography. “ In the course of the recovery and analyzed the sensitivity of detection of trace amounts of radiation markers. For determination of 2-ACBs methods applied to liquid-liquid extraction allowing minimize the amount of organic impurities in the sample preparation. Using mass spectrometry allowed us to exclude the possibility of a false-positive and false-negative results. Measurements were made on the system GC-MS Agilent 7890 MSD 5975C column chromatography with HP-5-MS (30mm0, 25mkm).

Key words: ionizing processing, irradiation, 2-alkyl cyclobutanones (2-ACBs), gas chromatographymass spectrometry (GC-MS), meat products

с. 26-29

ОКИСЛИТЕЛЬНОВОССТАНОВИТЕЛЬНЫЙ ПОТЕНЦИАЛ И ДИНАМИКА ДЕСТРУКЦИИ ЖИРА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ И ХРАНЕНИИ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ КОНСЕРВОВ

Крылова В.Б., Густова Т.В.

При изучении вопроса деструктивных изменений жира в стерилизованных консервах была установлена коррелирующая зависимость динамики значений окислительно-восстановительного потенциала и основных показателей окисления жира по этапам процесса хранения. По истечению 10 месяцев хранения установлена линейная зависимость между снижением величины окислительно-восстановительного потенциала (Eh) и ростом величины тиобарбитурового числа. Установлено катализирующее воздействие металлов с переменной валентностью, содержащихся в мясорастительных консервах, на стабилизацию изменений величины Eh и активное накопление свободных жирных кислот (величина кислотного числа увеличилась на 25,5 %), вторичных продуктов окисления, количество которых в период исследований с 10 до 20 месяцев хранения, увеличилось в 3,6 раза. Предположительно на окончательном этапе исследований (с 20 по 40 месяц) продолжают процессы автоокисления жиров с развитием новых окислительных реакций, вызывающих скачкообразные изменения величин оцениваемых показателей, описываемых полиномиальными уравнениями регрессии с коэффициентом детерминации выше 80 %. Предварительно, можно констатировать, что величина Eh консервов отражает характер процессов трансформации жиров в продукте.

Ключевые слова: окислительно-восстановительный потенциал, мясорастительные консервы, деструкция жира, хранение

REDOX POTENTIAL AND DYNAMICS OF FAT DESTRUCTION IN PRODUCTION AND STORAGE OF MEAT-AND-PLANT CANNED FOODS

Krylova V.B., Gustova T.V.

When studying the destructive changes of fat in sterilized canned foods, the correlation between the dynamics of the redox potential values and the main indicators of fat oxidation according to the storage stages was established. After 10 months of storage, a linear dependence between a decrease in the redox potential value (Eh) and an increase of the thiobarbituric acid (TBA) value was established. The authors found the catalyzing effect of metals with variable valency contained in meat-and-plant canned foods on stabilization of changes in the Eh values and active accumulation of free fatty acids (acid values increased by 25.5 %) and accumulation of the secondary oxidation products, which amount increased by 3.6 times during the period of the experiment from the 10th to 20th months of storage. Presumably, at the final stage of the experiment (from the 20th to 40th month), the fat autooxidation processes are still in progress with development of new oxidation reactions that cause sharp changes in the values of the indicators under investigation and described by the polynomial regression equations with determination coefficient of more than 80 %. It can be tentatively stated that Eh value of canned foods reflects the character of fat transformation processes in a product.

Key words: redox potential, meat-and-plant canned foods, fat destruction, storage

с. 30-32

ПРИМЕНЕНИЕ НОВОГО МЕТОДА ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МЯСНОГО СЫРЬЯ В ТЕХНОЛОГИИ КОНСЕРВОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Каповский Б.Р., Дыдыкин А.С., Деревицкая О.К., Пчелкина В.А.

Предложено применение инновационного энерго- и ресурсосберегающего способа измельчения мясного сырья методом фрезерования при производстве гомогенизированных мясных консервов для питания детей раннего возраста. Исследование микроструктуры измельченного мяса, предназначенного для консервного производства, показало, что большая часть размеров частиц мяса распределена по диапазонам: 90–300 мкм (ширина) и 30–100 мкм (толщина), около 12 % частиц продукта по длине имеют размер до 400 мкм, что допускается нормативной документацией на продукты мясные гомогенизированные для детского питания. Применение измельчения мясного сырья методом фрезерования позволяет получить продукт необходимой степени измельчения на этапе подготовки сырья, что приводит к интенсификации производства за счет исключения дезинтеграторов консервной массы, осуществляющих тонкое измельчение. Использование интеллектуальной системы управления технологическим процессом консервного производства, ориентированной на применение нового метода измельчения мясного сырья, позволяет получать готовую продукцию гарантированного качества.

Ключевые слова: консервы для детского питания, инновационный метод измельчения мяса, гистологический анализ, морфометрия

THE NEW MEAT CRUSHING METHOD FOR HOMOGENIZED CANNED BABY FOOD

Kapovskiy B.R., Dydykin A.S., Derevitskaya O.K., Pchelkina V.A.

There is proposed a new meat crushing method for homogenized canned baby food using innovative energyand resource-saving way of meat raw crushing by milling method. The research of microstructure of crushed meat, that is intended for canning production, showed that the most of meat particles sizes are distributed over a range: 90–300 μm (width) and 30–100 μm (thickness), about 12 % of the particles of the product have a length dimension of up to 400 μm, that is allowed by the normative documentation for homogenized meat products for baby food. The employment of meat raw crushing by milling method allows to receive a product with the necessary degree of crushing at the stage of raw preparation, that leads to the intensification of production due to the exception of disintegrators for canning mass, those realize fine crushing. Use of intelligent control systems of technological process of canning production, that is oriented to use of

new meat raw crushing method, allows to receive the guaranteed quality finished products.

Key words: canned baby food, innovative method for meat crushing, histology assay, morphometry

с. 33-35

ВЛИЯНИЕ МАННАНОЛИГОСАХАРИДОВ ПИТАТЕЛЬНЫХ РАЦИОНОВ ЖИВОТНЫХ НА КАЧЕСТВО МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

Бабурина М.И., Кузнецова Т.Г., Горбунова Н.А., Становова И.А., Иванкин А.Н.

Изучали влияние дрожжевых олигосахаров на выход и качество мясного сырья, получаемого в результате выращивания свиней. В качестве кормовой добавки использовали дезинтегрированные в присутствии панкреатина отходы производства биомассы пивных дрожжей *Sacch. carlsbergensis* одиннадцатой генерации. Содержание маннанолигосахаридов в добавке составляло более 60 % в пересчете на сухое вещество. Добавку вводили в комбикорма опытной группы в дозах: 500 г на 1 тонну комбикорма. Влияние добавки на качество мясо-жировой продукции оценивали после убоя 6 подсвинков и разделки туш. Установлено, что использование добавки в полнорационных комбикормах для откармливаемых свиней не оказывало существенного влияния на интенсивность роста опытных животных, при этом прослеживалась слабовыраженная тенденция повышения живой массы у откормленного молодняка свиней опытной группы по сравнению с контролем. Изучение химического состава мяса свинины показало, что полный аминокислотный состав белков мышечной ткани для опытной (содержание белка 18,6 %) и контрольной группы (белок 18,5 %) практически не отличался. Состав липидов жировой части был близок к контролю, однако часть эссенциальных ненасыщенных жирных кислот у животных получавших экспериментальное кормление имело более высокое относительное содержание W3 жирных кислот против W6 по сравнению с контрольной группой. В липидах жировой ткани опытного продукта содержание суммы W3 было несколько больше против контроля. Среднее содержание холестерина в свином жире опытных особей составляло 76±8 мг/100 г жира, тогда как в контроле холестерина было устойчиво больше во всех измерениях на 15 – 20 %, т.е. на уровне 91±8 мг/100 г жира.

Ключевые слова: мясное сырье, свинина, жирнокислотный состав, аминокислотный состав, маннанолигосахариды, компоненты кормов продуктивных животных

INFLUENCE OF MANNAN NUTRITIOUS ANIMAL DIETS ON THE QUALITY OF MEAT PRODUCTS

Baburina M.I., Kuznetsova T.G., Gorbunova N.A., Stanovova I.A., Ivankin A.N.

We studied the effect of yeast oligo sugars on the yield and quality of raw meat, produced as a result of growing pigs. As a feed additive used disintegrated in the presence of pancreatin waste biomass production brewer's yeast *Sacch. carlsbergensis* eleventh generation. Mannan oligo sugars content in the additive was more than 60 % based on dry substance. The additive feed was introduced into the test group at a dose of 500 g per 1 ton of feed. Influence of additives on the quality of meat and fat products were evaluated after slaughter six gilts and butchering. It was found that the use of additives in complete feed for fattening pigs had no significant effect on the rate of growth in experimental animals, thus traced weakly expressed tendency to increase body weight in young pigs fattened the experimental group compared to the control. The study of the chemical composition of pork meat showed that the total amino acid composition of proteins in muscle tissue for experimental (protein content 18.6 %) and control group (18.5 % protein) was practically the same. Composition of lipid fatty part was close to the control, but some essential unsaturated fatty acids in animals treated with the experimental feeding was higher relative content of fatty acids W3 against W6 compared with the control group. In adipose tissue lipid content of the product experienced scrip W3 was somewhat more against the control. Average cholesterol in lard experimental animals was 76±8 mg / 100 g fat, whereas in the control of cholesterol was stable in all dimensions greater by 15 – 20 %, i.e. at 91±8 mg / 100 g fat.

Key words: raw meat, pork, fatty acid, amino acids, oligosaccharides, feed ingredients productive animals

с. 36-37

МЯСО МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ – ПРОБЛЕМЫ КАЧЕСТВА, ПУТИ ЗАМЕНЫ

Богатов Г.А., ведущий специалист

Рассматриваются возможные способы замены мяса птицы механической обвалки на функциональные смеси при производстве мясных продуктов в связи с нестабильным качеством данного вида сырья. Приводятся рецептуры колбасных изделий, а также результаты сравнительных выработок.

Ключевые слова: мясо механической обвалки, качество сырья, стабилизация эмульсии, вареные колбасы, снижение себестоимости, функциональные смеси

MEAT OF THE MECHANICAL BONING – QUALITY PROBLEMS, WAYS OF REPLACEMENT

Bogatov G. A., leading expert

Paper possible methods of replacement of fowl of a mechanical boning by functional mixes in case of production of meat products in connection with unstable quality of this type of raw materials are considered. Compoundings of sausages, and also results of comparative developments are given.

Key words: meat of a mechanical boning, quality of raw materials, stabilization emulsions, boiled sausages, decrease in cost value, functional mixes

с. 38-39

ВОЗМОЖНОСТИ СОХРАНЕНИЯ ВКУСА МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ СОЛИ

Туниева Е.К.

Представлены возможности улучшения вкуса и запаха готовой продукции с пониженным содержанием поваренной соли за счет использования различных пищевых добавок и вкусоароматических ингредиентов. Современные мировые тенденции снижения соли в мясной продукции связаны с использованием органических и неорганических солей в качестве заменителей хлорида натрия. Однако возникновение постороннего вкуса в результате внесения солезаменителей затрудняет их использование при производстве мясной продукции. Статья посвящена рассмотрению и обобщению результатов работ, направленных на разработку способов сохранения традиционного вкуса мясной продукции с солезаменителями.

Ключевые слова: солезаменители, хлорид калия, усилитель вкуса и аромата, поваренная соль

POSSIBILITIES OF PRESERVING TASTE OF MEAT PRODUCTS WITH REDUCED SALT CONTENT

Tunieva E.K.

The paper presents the possibility of improving the taste and odor of the product with a reduced salt content by using different flavor of food additives and ingredients. World current trends of reducing salt in meat products involve the use of organic and inorganic salts as substitutes for sodium chloride. However, the occurrence of off-flavors due to salt substitutes making it difficult to use them in the production of meat products. A large number of scientific works aimed at developing ways to preserve traditional taste of meat with salt substitutes.

Key words: salt substitutes, potassium chloride, calcium lactate, sodium chloride

с. 40-42

ВЫБОР УСЛОВИЙ ЗАМОРАЖИВАНИЯ ОБОГАЩЕННЫХ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Яблоненко Л.А.

Приведены результаты экспериментальных исследований по установлению рациональных режимов холодильной обработки обогащенных

котлет с морской капустой путем изучения изменения микроструктуры, потерь массы и качественных показателей готовых продуктов при замораживании. Выявлено, что наиболее эффективным является замораживание котлет с включением 8,2 % морской капусты при температуре минус 30 °С и скорости движения воздуха 9,4 м/с.

Ключевые слова: холодильная обработка, низкотемпературное замораживание, котлеты с морской капустой, режимы замораживания

THE CHOICE OF CONDITIONS OF FREEZING-ENRICHED MEAT PRODUCTS

Jablonenko L. A.

The article presents the results of experimental studies of the establishment of rational modes of freeze processing of patties with seaweed. The results have been obtained by examining changes in the microstructure, mass loss and quality characteristics of the ready products during freezing. The data showed that optimal parameters of freezing of patties with the inclusion of 8.2% of the seaweed were the temperature of minus 30 °C and the air speed – 9.4 m/s.

Key words: cold treatment, low-temperature freezing, chicken with seaweed, modes freeze

с. 43-47

К ВОПРОСУ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СТРУКТУРНО-МЕХАНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК ГЕЛЕЙ ЖИВОТНЫХ БЕЛКОВ

Семенова А.А., Дроздова Н.А., Насонова В.В., Горбунова Н.А., Спиридонов К.И.

Рассмотрены условия проведения оценки функциональных свойств животных коллагеновых белков. Изучены закономерности изменения прочности геля от температуры воды, используемой для образования геля, время гомогенизации гидромодуля «белок:вода», способа термической обработки гомогенизата для получения геля, продолжительности и условий выдержки геля до проведения измерений. По результатам исследований предложены условия пробоподготовки и проведения оценки структурно-механических характеристик гелей животных белков, обеспечивающие минимальные расхождения в параллельных измерениях, а именно: время гомогенизации – 30 с, тепловая обработка на водяной бане в течение 40 мин при температуре греющей среды 80 °С, выдержка гелей при температуре (4 ± 2) °С в течение 24 ч и разрушение гелей, извлеченных из рабочей емкости.

Ключевые слова: структурно-механические характеристики, прочностные характеристики, напряжение начала разрушения, животный белок, пробоподготовка

THE QUESTION OF DETERMINATION THE STRUCTURAL AND MECHANICAL PROPERTIES OF COLLAGEN PROTEIN GELS

Semenova A.A., Drozdova N.A., Nasonova V.V., Gorbusnova N.A., Spiridonov K.I.

In present article we analyze the conditions for the assessment of the collagen protein powders' functional properties. We researched the behaviors of changes in the strength of the gel from the temperature of the water to form a gel, the homogenization hydromodulus «protein: water», heat-treatment method of the homogenate to obtain a gel, and the duration of exposure to the conditions of gel measurements. Research resulted in establishing conditions of sample preparation and conducting the assessment of the collagen gel's structural and mechanical properties, that provide minimal differences in parallel dimensions: homogenization time of 30 seconds, boiling in water bath for 40 minutes at a temperature of the heating of 80 °C, holding gels at a temperature (4 ± 2) °C for 24 h and destruction of the gel is outside the working cap.

Key words: structural-mechanical properties, strength characteristics, tension the beginning of the destruction, collagen protein, sample preparation

с. 47, 50, 55

ПРОГРЕСС В ТРЕТЬЕЙ СФЕРЕ АПК

Савельева М.И.

Ключевые слова: третья сфера АПК, АПК, РСВЯ, контрсанкции

с. 48-50

ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ВОЗРАСТА НА ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И МЯСНУЮ ПРОДУКТИВНОСТЬ КАЗАХСКИХ ДВУГОРБЫХ ВЕРБЛЮДОВ

Узаков Я.М., Таева А.М., Макангали К.К.

Изучение пищевой ценности верблюжатины является актуальной, т.к. большое внимание в мире уделяется не только вкусу и питательности продукта, но и содержанию жира и холестерина, наличию витаминов, макро- и микроэлементов. Приведены результаты изучения химического состава мякоти верблюдов казахских бактрианов. Приведены данные по морфологическому составу мяса подопытных групп верблюдов. Проанализированы масса костей и хрящей, масса соединительной ткани в процентном отношении к предубойной живой массе. Установлено уменьшение относительной массы парной туши к предубойной живой массе по мере увеличения возраста молодняка, при относительном увеличении горбового жира.

Ключевые слова: верблюжатины, мясная продуктивность, мясопереработка, пищевая ценность, горбовой жир, казахский бактриан

STUDY OF THE INFLUENCE OF AGE ON THE CHEMICAL COMPOSITION AND MEAT PRODUCTIVITY KAZAKH BACTRIAN CAMELS

Uzakov Y.M., Taeva A.M., Makangali K.K.

The world pays great attention not only to the taste and nutritional value of the product, but also on the content of fat and cholesterol, the presence of vitamins, macro- and microelements. In this regard, the study of the nutritional value of camel is relevant. We have the results of the study of the chemical compositions pulp of the Kazakh bactrian. The data on the morphological composition of the meat of experimental group of camels. Performed bone mass analysis and cartilage, connective tissue mass as a percentage of pre-slaughter live weight. Established decrease in the relative weight of steam to the pre-slaughter carcass live weight with increasing age young, with a relative increase in hump fat.

Key words: camel meat, meat productivity, processing, nutritional value, humpfat, Kazakh Bactrian

с. 51-55

ЭКВИВАЛЕНТНОСТЬ СООТНОШЕНИЯ ЗАКУПОЧНЫХ, ОПТОВО-ОТПУСКНЫХ И РОЗНИЧНЫХ ЦЕН НА МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

Небурчилова Н.Ф., Петрунина И.В.

Эквивалентность межотраслевого обмена в системе мясного подкомплекса АПК в части отдельных составляющих закупочных и оптово-отпускных и розничных цен имеет принципиальное значение в изучении эффективности взаимоотношений всех звеньев производства и реализации мясной продукции. Для создания правильных ценовых пропорций и обеспечения равномерного прироста добавленной стоимости необходимо учитывать коэффициенты эквивалентности обмена всех звеньев промышленной цепи, начиная от животноводства и заканчивая торговлей. В процессе формирования всех видов цен на продукты необходимо ориентироваться на качественные параметры сырья и готовой продукции.

Ключевые слова: эквивалентность, индексы цен, потребительские предпочтения, качественные характеристики

EQUIVALENCE OF THE RATIO OF THE PURCHASING, WHOLESALE TRANSFER AND RETAIL PRICES ON MEAT AND MEAT PRODUCTS

Neburchilova N.F., Petrunina I.V.

Equivalence of the intersectional exchange in the system of the meat sector of the agro-industrial complex regarding the individual components of the

purchasing, wholesale transfer and retail prices is of great significance in studying effectiveness of relationships between all chains of production and realization of meat products. To develop appropriate price proportions and ensure a uniform increase in the added value, it is necessary to take into consideration the exchange equivalence at all stages of the production chain from animal husbandry to trade. In the process of establishing all types of prices for products, it is necessary to orientate on the quality parameters of raw material and finished products.

Key words: equivalence, price indices, consumer preferences, quality characteristics

с. 56-58

НОВЫЕ СТАНДАРТЫ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ

Кузнецова О.А., Юрчак З.А., Лисина Т.Н., Строкова Н.А.,
Утьянов Д.А.

Освещены последние разработки ВНИИМП им. В.М. Горбатова в области стандартизации – межгосударственные стандарты на продукцию мясной промышленности, созданные с учетом требований Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции». В рамках создания нормативной базы межгосударственных стандартов, предъявляющих единые требования к продукции мясной промышленности, в 2016 году разработаны 5 стандартов на мясную продукцию (разработаны впервые и не имеют аналогов). Разработаны 2 изменения к действующим стандартам и 18 проектов первых редакций межгосударственных стандартов.

Ключевые слова: технический регламент, межгосударственный стандарт, мясная продукция

NEW STANDARDS OF THE MEAT INDUSTRY

Kuznetsova O.A., Yurchak Z.A., Lisina T.N., Strokovina N.A.,
Utyanov D.A.

The recent developments of the V.M. Gorbatov VNIIMP in the field of standardization are highlighted – the Interstate standards on meat industry products, which were created with consideration for the requirements of the Technical Regulation of the Customs Union «On safety of meat and meat products». In 2016, five standards on meat products were developed for the first time in the framework of creating the normative base for the Interstate standards, which set uniform requirements for meat industry products. These standards do not have analogues. Two amendments to existing standards and 18 drafts of the first editions of Interstate Standards were made.

Key words: Technical Regulation, Interstate standard, meat products

с. 59-60

ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ, ОПУБЛИКОВАННЫХ В ЖУРНАЛЕ «ВСЁ О МЯСЕ» В 2016 ГОДУ