

<b>Комплексный подход к органолептической оценке как инструмент повышения качества продукции</b> . . . . . 4	<b>Complex approach to organoleptic assessment as a tool for increasing product quality</b> . . . . . 4
Лисицын А.Б., Кузнецова Т.Г., Лазарев А.А.	Lisitsyn A.B., Kuznetsova T.G., Lazarev A.A.
<b>Интенсификация процесса производства вареных структурных колбас из блоков замороженного мяса</b> . . . . . 8	<b>Intensifying the process of manufacturing structured cooked sausages from frozen meat blocks</b> . . . . . 8
Каповский Б.Р., Кузнецова Т.Г., Насонова В.В., Захаров А.Н., Мотовилина А.А., Ивашов В.И.	Kapovsky B.P., Kuznetsova T.G., Nasonova V.V., Zakharov A.N., Motovilina A.A., Ivashov V.I.
<b>К вопросу обогащения мясных продуктов природными антиоксидантами</b> . . . . . 12	<b>One of the ways of enrichment of meat products by natural antioxidants</b> . . . . . 12
Забалуева Ю.Ю., Мелешкина Н.В., Баженова Б.А., Данилов М.Б.	Zabalueva Ju. Ju., Meleshkina N.V., Bazhenova B.A., Danilov M.B.
<b>Возможности использования аминокислот и их солей — как корригентов горького вкуса солезаменителей</b> . . . . . 16	<b>Possibilities to use amino acids and their salts as correctives of bitter taste of salt substitutes</b> . . . . . 16
Туниева Е.К., Спиридонов К.И.	Tunieva E.K., Spiridonov K.I.
<b>Как сделать сырокопченые деликатесы на «отлично»</b> . . . . . 18	<b>How to make excellent raw smoked delicacies</b> . . . . . 18
Синютина В.Ю.	Sinyutina V.Yu.
<b>Исключение нетранзитивных подмножеств при определении коэффициентов весомости в квалиметрических моделях</b> . . . . . 21	<b>Exclusion of intransitive subsets in determining weight coefficients in qualimetric models</b> . . . . . 21
Шарапова С.М.	Sharapova S.M.
<b>Сравнительные исследования качества варено-копченых колбасных изделий в различных видах колбасных оболочек</b> . . . . . 24	<b>Comparative study of quality of cooked smoked sausages in different types of sausage casings</b> . . . . . 24
Семенова А.А., Кузнецова Т.Г., Дыдыкин А.С., Насонова В.В., Милеенкова Е.В., Куликовский А.В., Лазарев А.А.	Semenova A.A., Kuznetsova T.G., Dydykin A.S., Nasonova V.V., Mileenkova E.V., Kulikovskiy A.V., Lazarev A.A.
<b>Разработка функциональных продуктов из свинины</b> . . . . . 30	<b>Whole meat products of functional purpose</b> . . . . . 30
Саркисян И.Р., Станакина Т.Н., Сложенкина М.И., Храмова В.Н., Горлов И.Ф.	Sarkisyan I.R., Stanakina T.N., Slozhenkina M.I., Khramova V. N., Gorlov I.F.
<b>Курс на экспорт</b> . . . . . 32	<b>Course towards export</b> . . . . . 32
Савельева М.И.	Saveljeva M.I.
<b>Предгидролизная обработка говяжьего спилка для пищевых нужд</b> . . . . . 33	<b>Prehydrolysis treatment of beef split for food products</b> . . . . . 33
Куцакова В.Е., Кременевская М.И., Соснина О.А., Добрягин Р.В.	Kutsakova V.E., Kremenevskaya M.I., Sosnina O.A., Dobryagin R.V.
<b>Оценка биологической ценности мясного белка при хранении замороженного мяса</b> . . . . . 36	<b>Assessment of biological value of meat protein during the storage of frozen meat</b> . . . . . 36
Князева А.С., Вострикова Н.Л., Иванкин А.Н., Куликовский А.В.	Knyazeva A.S., Vostrikova N.L., Ivankin A.N., Kulikovskii A.V.
<b>Изучение эффективности тканеспецифичных веществ с молекулярной массой менее 30 кДа, выделенных из аорты <i>Sus scrofa</i></b> . . . . . 40	<b>The study of isolated from <i>Sus scrofa</i> aorta tissue-specific substances with a molecular weight less than 30 kDa</b> . . . . . 40
Котенкова Е.А., Федулова Л.В., Чернуха И.М.	Kotenkova E.A., Fedulova L.V., Chernukha I.M.
<b>Анализ зависимости результатов микробиологических исследований от методов отбора проб мяса и мясных продуктов</b> . . . . . 43	<b>Analysis the dependence of the results of microbiological studies to methods for sampling meat and meat products</b> . . . . . 43
Батаева Д.С., Махова А.А.	Bataeva D.S., Makhova A.A.
<b>Методы определения содержания мясных белков в мясных продуктах</b> . . . . . 46	<b>Methods of determining the content of meat proteins in meat products</b> . . . . . 46
Ахремко А.Г., Пчелкина В.А., Котенкова Е.А., Чернуха И.М.	Akhremko A.G., Pchelkina V.A., Kotenkova E.A., Chernukha I.M.
<b>Метрология аналитического контроля эссенциальных компонентов пищевой продукции</b> . . . . . 49	<b>Metrology analytical control of the components of food ingredients</b> . . . . . 49
Николаева А.С., Иванкин А.Н., Вострикова Н.Л., Бабурин М.И., Куликовский А.В., Беляков В.А., Фадеев Г.Н., Болдырев В.С.	Nikolaeva A.S., Ivankin A.N., Vostrikova N.L., Baburina M.I., Kulikovskii A.V., Belyakov V.A., Fadeev G.N., Boldyrev V.S.
<b>Принципы паритетных ценовых критериев оценки сырья и готовой продукции в мясной отрасли АПК</b> . . . . . 54	<b>Principles of parity price criteria for assessment of meat raw material and finished products in the meat industry of the agro-industrial complex</b> . . . . . 54
Небурчилова Н.Ф., Петрунина И.В.	Neburchilova N.F., Petrunina I.V.
<b>Новые стандарты на методы испытаний мясной продукции</b> . . . . . 58	<b>New standards on testing methods of meat products</b> . . . . . 58
Белусова Е.В., Юрчак З.А., Чернуха И. М., Крюченко Е.В.	Belousova E.V., Yurchak Z.A., Chernukha I.M., Kryuchenko E.V.