

<b>Практическое применение научных разработок для контроля безопасности мяса и мясной продукции . . . . .</b>	<b>3</b>	<b>Practical application of scientific developments for control of safety of meat and meat products . . . . .</b>	<b>3</b>
Батаева Д.С., Юшина Ю.К., Соколова О.В., Зайко Е.В.		Yushina Y.K., Bataeva D.S., Sokolova O.V., Zayko E.V.	
<b>Методы выявления антимикробных препаратов в мясе. . . . .</b>	<b>6</b>	<b>Methodological base of identification antimicrobial medicines in meat . . . . .</b>	<b>6</b>
Юрчак З.А, Батаева Д.С.		Yurchak Z.A., Bataeva D.S.	
<b>Методические подходы к определению количественного содержания коллагена в животных белках . . . . .</b>	<b>11</b>	<b>Definition of the content of collagen in animal proteins . . . . .</b>	<b>11</b>
Становова И.А., Вострикова Н.Л., Курзова А.А., Кузнецова Т.Г., Насонова В.В.		Stanovova I.A., Vostrikova, N.L., Kursova A.A., Kuznetsova T.G., Nasonova V.V.	
<b>Комплексная оценка содержания ПАУ в мясной продукции . . . . .</b>	<b>14</b>	<b>Comprehensive assessment of the PAH content in meat products . . . . .</b>	<b>14</b>
Куликовский А.В., Иванкин А.Н., Вострикова Н.Л., Горлов И.Ф.		Kulikovskii A.V., Ivankin A.N., Vostrikova N.L., Gorlov I.F.	
<b>Изменение геометрии закаточного шва металлических банок в зависимости от продолжительности хранения консервов при отрицательных температурах. . . . .</b>	<b>18</b>	<b>Changes in the seam geometry of metal cans depending on canned food storage duration at negative temperatures . . . . .</b>	<b>18</b>
Манджиева Н.Н.		Mandzhieva N.N.	
<b>Изучение динамики вкусоароматических свойств вареной колбасы «Докторская» в процессе хранения с использованием сенсорных методов оценки . . . . .</b>	<b>21</b>	<b>Study on the dynamics of taste and aroma properties of cooked sausage «Doktorskaya» during storage using the sensory methods of assessment . . . . .</b>	<b>21</b>
Кузнецова Т.Г., Лазарев А.А.		Kuznetsova T.G., Lazarev A.A.	
<b>Влияние способа обездвиживания на качество свинины . . . . .</b>	<b>26</b>	<b>The influence of immobilization methods on pork quality . . . . .</b>	<b>26</b>
Семенова А.А., Миттельштейн Т.М., Синичкина А.И.		Semenova A.A., Mittelshtein T.M., Sinichkina A.I.	
<b>Биологическая ценность фаршевых консервов специализированного назначения. . . . .</b>	<b>28</b>	<b>Biological value of canned minced meat specialized. . . . .</b>	<b>28</b>
Гладких Н.М., Федулова Л.В.		Gladkikh N.M., Fedulova L.V.	
<b>Сравнительная характеристика жирнокислотного состава мяса кроликов от гибридного и чистопородного молодняка. . . . .</b>	<b>32</b>	<b>Comparative characteristics of the fatty acid composition in hybrid and purebred rabbit carcass flesh . . . . .</b>	<b>32</b>
Жвакина А.Р., Харламов К.В., Тинаев Н.И.		Zhvakina A.R., Kharlamov K.V., Tinaev N.I.	
<b>Исследование влияния замены растительного сырья на качество изделий колбасных сухих сыровяленых . . . . .</b>	<b>36</b>	<b>Investigation of the influence of refractory materials on the quality of sausage dry cheese products. . . . .</b>	<b>36</b>
Золотарева Т.В., Храмова В.Н., Селезнева Е.А.		Zolotareva T.V., Khramova V.N., Selezneva E.A.	
<b>Явление адгезии в технологии мясопродуктов: механизм, значение, способы регулирования . . . . .</b>	<b>40</b>	<b>The adhesion phenomenon in the production technology of meat products: mechanism of action, significance, methods of regulation . . . . .</b>	<b>40</b>
Жаринов А.И., Матвеев Ю.А.		Zharinov A.I., Matveev Y.A.	
<b>Использование фасоли и льняной муки при производстве мясорастительных консервов . . . . .</b>	<b>43</b>	<b>Use beans and flax flour in the production of meat and cereal canned food . . . . .</b>	<b>43</b>
Мисюра К.А., Шинкарева С.В., Григорян Л.Ф., Гревцова Т.А.		Misyura K.A., Shinkareva S.V., Grigoryan L.F., Grevtsova T.A.	
<b>Воздействие разных видов сыворотки, как агента-деструктора, на побочное сырье мясопереработки . . . . .</b>	<b>46</b>	<b>The effect of different kinds of serum, as a destructor agent, on the by-products of meat processing . . . . .</b>	<b>46</b>
Мишугина Т.В., Козырев И.В., Миттельштейн Т.М., Федотова О.Б.		Mishugina T.V., Kozyrev I.V., Mittelshtein T.M., Fedotova O.B.	
<b>Трансфер знаний в мясной отрасли . . . . .</b>	<b>49</b>	<b>The transfer of knowledge in the meat industry. . . . .</b>	<b>49</b>
Трифонов М.В.		Trifonov M.V.	
<b>Аспекты правового регулирования вопросов качества пищевой продукции при производстве, хранении, транспортировке и реализации . . . . .</b>	<b>52</b>	<b>Legal aspect of food quality regulation in production, storage and distribution . . . . .</b>	<b>52</b>
Кузнецова О.А., Старцева Ю.А.		Kuznetsova O.A., Startseva Y. A.	
<b>Отечественная биоиндустрия – взгляд в будущее . . . . .</b>	<b>55</b>	<b>National bio-industry – looking into the future . . . . .</b>	<b>55</b>
Губин Н.А., Гордеев Д.А.		Gubin N.A., Gordeev D.A.	
<b>Программа «Десант ЗдоровАС» – во благо принципов ответственного животноводства . . . . .</b>	<b>58</b>	<b>Program «Desant ZdorovAC» – for the benefit of the principles of responsible animal husbandry . . . . .</b>	<b>58</b>
Савельева М.И.		Savelyeva M.I.	