

63-й Международный конгресс. А что хочет потребитель?	3	63rd International Congress of Meat Science and Technology. What do consumers want?	3
Семенова А.А., Кузнецова О.А., Насонова В.В.		Semenova A.A., Kuznetsova O.A., Nasonova V.V.	
Формирование качества говядины в процессе длительного созревания.	5	Forming the beef quality during aging.	5
Лисицын А.Б., Семенова А.А., Козырев И.В., Миттельштейн Т.М., Синичкина А.И.		Lisitsyn A.B., Semenova A.A., Kozyrev I.V., Mittelshtein T.M., Sinichkina A.I.	
Внедрение Системы Менеджмента Качества в практику пищевых лабораторий. Общие принципы.	11	Implementation of quality management system into food testing laboratory practice. General principles	11
Вострикова Н.Л., Кузнецова О.А., Бушнева М.Ю.		Vostrikova N.L., Kuznetsova O.A., Buchneva M.Y.	
Технология получения мясных чипсов из говядины обогащенными растительными функциональными компонентами с гипотензивной направленностью.	16	Technology for obtaining beef chips from beef enriched with vegetable functional components with an antihypertensive effect.	16
Ковалева О.А., Здрабова Е.М.		Kovaleva O.A., Zdrabova E.M.	
Содержание витаминов, макроэлементов и токсичных веществ в мякоти тушек гибридного и чистопородного молодняка кроликов	19	The content of vitamins, macroelements and toxic substances in the flesh of carcasses of hybrid and purebred rabbits	19
Жвакина А.Р., Тинаев Н.И.		Zhvakina A.R., Tinaev N.I.	
Оценка пищевой и биологической ценности мясорастительных паштетов, обогащенных йодом и селеном	22	Evaluation of the nutritional and biological value of meat and cereal pastes enriched with iodine and selenium	22
Горлов И.Ф., Карпенко Е.В., Семенова И.А., Даниелян И.С., Курышев О.О.		Gorlov I.F., Karpenko E.V., Semenova I.A., Danielyan I.S., Kuryshv O.O.	
Особенности выявления пшеничного белка в составе мясных продуктов микроструктурными методами.	26	Detection of wheat protein in meat products by microstructural methods	26
Пчелкина В.А.		Pchelkina V.A.	
Флейвор мясных продуктов: подходы в отечественной и зарубежной практике	30	Flavor of meat products: approaches in the national and foreign practice	30
Кузнецова Т.Г., Лазарев А.А.		Kuznetsova T.G., Lazarev A.A.	
К вопросу о содержании стабильных изотопов углерода и азота в мышечной ткани крупного рогатого скота, выращенного в различных районах Забайкалья.	34	Content of stable isotopes of carbon and nitrogen in muscle tissue of the cattle from different areas of the zabaikal	34
Жамсаранова С.Д., Баженова Б.А., Чимитдоржиева Г.Д., Забалуева Ю.Ю.		Zhamsaranova S.D., Bazhenova B.A., Chimitdorzhieva G.D., Zabalueva Yu.Yu.	
Повышение эффективности производства мяса птицы с помощью процесса массирования	38	Increasing the efficiency of poultry meat production through the tumbling process	38
Семикопенко Н.И.		Semikopenko N.I.	
Изучение коллагенолитической активности перспективного штамма <i>Aeromonas salmonicida</i> методом измерения экспрессии генов для оценки возможности использования его в качестве продуцента коллагеназ	42	Studied the collagenolytic activity of a prospective strain of <i>Aeromonas salmonicida</i> by measuring gene expression to assess its potential as a producer of collagenases	42
Махова А.А., Курбаков К.А., Минаев М.Ю.		Makhova A.A., Kurbakov K.A., Minaev M.Yu.	
Разработка спектрофотометрического метода ускоренной идентификации замороженных блоков, выработанных из парного или охлажденного мяса, для обоснования выбора технологических режимов их размораживания	48	Development of a spectrophotometric method for the accelerated identification of frozen blocks produced from fresh or chilled meat to justify the choice of technological modes for their defrostation	48
Дибирасулаев М.А., Белозеров Г.А., Архипов Л.О.		Dibirasulaev M.A., Belozеров G.A., Arkhipov L.O.	
Нетранзитивные включения в результатах попарного сопоставления объектов экспертизы.	53	Non-transitive inclusions in the results of the pairwise comparison of expertise objects	53
Хамханова Д.Н., Шарапова С.М.		Khamkhanova D.N., Sharapova S.M.	
Актуализация критериев идентификации мяса и мясной продукции в кодах ТН ВЭД ЕАЭС.	56	Actualization of the criteria for identification of meat and meat production in code in the commodity nomenclature of foreign economic activity of the Euro-Asian economic union	56
Кузнецова О.А., Густова Д.С.		Kuznetsova O.A., Gustova D.S.	
Обзор последних разработок в сфере стандартизации мясной отрасли	58	Overview latest developments in the meat industry standardization field	58
Юрчак З.А., Лисина Т.Н., Строкова Н.А., Терещенко Т.В., Утянов Д.А.		Yurchak Z.A., Lisina T.N., Strokov N.A., Tereshchenko T.V., Utyanov D.A.	