**Все О МЯСЕ\_5\_2018**

**СОДЕРЖАНИЕ:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Потребление мяса в Российской Федерации и прогноз до 2030 года**Небурчилова Н.Ф., Петрунина И.В., Осянин Д.Н.**Meat consumption in the Russian Federation and forecast for the period up to 2030**Neburchilova N.F., Petrunina I.V., Osyanin D.N. | **с. 3-5** |
| **Солезаменители** – **альтернатива хлорида натрия в мясной продукции** Туниева Е.К.**Salt substitutes – alternative to sodium chloride in meat products** Tunieva E.K. | **с. 6-9** |
| **Применение белкового гидролизата в технологии функционального напитка для пожилых людей, страдающих опорно-двигательными заболеваниями** Асланова М.А., Деревицкая О.К., Дыдыкин А.С., Солдатова Н.Е.**The use of the protein hydrolysate in the technology of a functional beverage for the elderly with locomotor diseases**Aslanova M.A., Derevitskaya O.K., Dydykin A.S., Soldatova N.E. | **с. 10-13** |
| **Коньюгированная линолевая кислота: новые возможности****для создания функциональных мясных продуктов** Лисицын А.Б., Чернуха И.М., Лунина О.И.**Conjugated linoleic acid: new possibilities to create functional meat products** Lisitsyn A.B., Chernukha I.M., Lunina O.I. | **с. 14-17** |
| **Как правильно выбрать консерванты для мясопродуктов?** Черкашина Н.А.**How to choose the right preservatives for meat products?** Cherkashina N.A. | **с. 18-21** |
| **Необходимость оценки хранимоспособности мясных кусковых консервов при стабильно отрицательных температурах** Крылова В.Б., Густова Т.В.**A necessity of storability assessment for canned meat in pieces at stably negative temperatures** Krylova V.B., Gustova T.V. | **с. 22-27** |
| **Упаковка продуктов из мяса: ключевые факторы, определяющие стабильность качества**Ревуцкая Н.М., Насонова В.В., Милеенкова Е.В.**Meat products packaging: key factors determining the stability of quality**Revutskaya N.M., Nasonova V.V., Mileenkova E.V. | **с. 28-30** |
| **Внедрение СМК в практику пищевых лабораторий. Правила обращения с объектами испытаний**Бушнева М.Ю., Вострикова Н.Л., Кузнецова О.А.**Implementation of QMS in the practice of food laboratories. Rules for handling test objects** Bushneva M.Yu., Vostrikova N.L., Kuznetsova O.A. | **с. 31-33** |
| **К вопросу совершенствования классификации группы 02 ТН ВЭД ЕАЭС** Кузнецова О.А., Густова Д.С.**To the question of improvement of classification of the group 02 Commodity Nomenclature for Foreign Economic Activity of the Eurasian Economic Union** Kuznetsova O.A., Gustova D.S. | **с. 34-36** |
| **Определение и подсчет молочнокислых бактерий порчи в продуктах в ROP-упаковке (Reduced-Oxygen Packaged) с помощью тест-пластины 3M™ Petrifilm™ LAB**Сити Аиша Абдель Азиз, Су Энн Ли, Тин Тин Чин, Хуэй Ки Ли, Лей Чинг Чай, Чандрапрасад С Раджанган**Enumeration and Identification of Spoilage Lactic Acid Bacteria in Reduced-Oxygen Packaged Food Products Using 3M™ Petrifilm™ Lactic Acid Bacteria Count Plate**Siti Aisha Abd Aziz, Su Ann Lee, Teen Teen Chin, Hui Key Lee, Lay Ching Chai, Chandraprasad S Rajangan | **с. 37-39** |
| **Методические аспекты определения амфениколов и пенициллинов в мясе и мясных продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором**Куликовский А.В., Вострикова Н.Л., Иванкин А.Н., Князева А.С.**Methodical aspects of amphenicol and penicillin detection in meat and meat products by high-performance liquid chromatography with a mass spectrometric detector**Kulikovskii A.V., Vostrikova N.L., Ivankin A.N., Knyazeva A.S. | **с. 40-43** |
| **Выживаемость Campylobacter jejuni NCTC11168 при различных температурных воздействиях в мясных системах**Батаева Д.С., Соколова О.В.**The survival of Campylobacter jejuni NCTC11168 at different temperature influences in meat systems**Bataeva D.S., Sokolova O.V. | **с. 44-45** |
| **Анализ эффективности работы дегустационной комиссии: методы статистической обработки данных**Лазарев А.А., Кузнецова Т.Г.**Analysis of workeffectiveness of a taste panel: methods for data statistical processing**Lazarev А.А., Kuznetsova T.G. | **с. 46-49** |
| **Пути эффективного развития мясного скотоводства в России**Осянин Д.Н., Небурчилова Н.Ф., Петрунина И.В.**Ways of effective development of beef cattle breeding in Russia**Osyanin D.N., Neburchilova N.F., Petrunina I.V. | **с. 50-53** |
| **Влияние природной кормовой добавки на биологические особенности организма бычков черно-пестрой породы и качество говядины**Хардина Е.В., Краснова О.А.**The effect of natural feed additives on the biological characteristics of the organism of calves of black-motley breed and beef quality**Hardina E.V., Krasnova O.A. | **с. 54-60** |
| **Маркетологи отрасли оценили конференцию ПТИ**Кузнецова О.В.**Marketing of the Russian meat industry appreciated the conference PTI**Kuznetsova O.V. | **с. 57-59** |
| **Тренд на повышение экспортного потенциала и конкурентоспособности**Савельева М.И.**The export potential and competitiveness growing trend**Savelyeva M.I. | **с. 60-60** |