

Новые классификация и маркировка полукопченых колбасных изделий.	3	New requirements for classification and labeling of semi-smoked sausage products.	3
Насонова В.В., Милеенкова Е.В.		Nasonova V.V., Mileenkova E.V.	
Возможности и перспективы производства мясной продукции без пищевых добавок.	6	Opportunities and prospects of production of meat products without food additives.	6
Туниева Е.К., Горбунова Н.А.		Tunieva E.K., Gorbunova N.A.	
Обзор биохимических особенностей получения пищи на основе современных пищевых систем	10	Biochemical features of obtaining food based on modern food systems. Review.	10
Вострикова Н.Л., Куликовский А.В., Иванкин А.Н., Беляков В.А., Тарасов С.М.		Vostrikova N.L., Kulirovskii A.V., Ivankin A.N., Belyakov V.A., Tarasof S.M.	
Использование растительного сырья в производстве изделий из мясного фарша	16	Use of vegetable raw materials in the production of products from minced meat	16
Бронникова В.В., Прошина О.П., Иванкин А.Н.		Bronnikova V.V., Proshina O.P., Ivankin A.N.	
Стабилизация шпика в различных фаршевых системах.	20	Fat stabilization in various meat systems.	20
Быреева К.Е.		Byreeva K.E.	
Рациональное использование субпродуктов яков.	22	Rational use of by-products of yaks	22
Баженова Б.А., Забалуева Ю.Ю., Герасимов А.В.		Bazhenova B.A., Zabalueva Yu.Yu., Gerasimov A.V.	
Исследование пищевой ценности мяса монгольских коз	26	The results of the investigation of goat meat and meat of wild goats (yangir)	26
Лхагваа Л., Оюун Г., Нарантуяа Д., Пүрэвсүрэн Б.		Lkhagvaa L., Oyuun G., Narantuyaa D., Purevsuren B.	
Прогрессивная технология подсчета молочнокислых микроорганизмов в пищевых продуктах	30	Advanced technology for lactic acid microorganisms counting in food products	30
Материал предоставлен Отделом пищевой безопасности ЗМ		ЗМ Food Safety	
Запуск нового продукта на мясоперерабатывающем предприятии. Часть 1.	32	Launch of a new product at a meat processing plant. Part 1	32
Калинин Р.Г.		Kalinin R.G.	
Диктуют тренды.	34	Trends dictate	34
Кузнецова О.В.		Kuznetsova O.V.	
Обнаружение и идентификация <i>Clostridium perfringens</i> в пищевых продуктах с использованием метода ПЦР	37	Detection and identification (typing) of <i>Clostridium perfringens</i> from food products by using PCR	37
Махова А.А., Минаев М.Ю.		Makhova A.A., Minaev M.Yu.	
Современные санитарно-микробиологические аспекты переработки крупного рогатого скота	46	Modern sanitary and biological aspects of processing of cattle	46
Костенко Ю.Г., Юшина Ю.К., Глазова Н.В., Сальников С.Г.		Kostenko Yu.G., Yushina Yu.K., Salnikov S.G., Glazova N.V.	
Оценка качества животного белка.	50	Assessment of animal protein quality.	50
Никитина М.А., Зверев С.В.		Nikitina M.A., Zverev S.V.	
Рециркуляция сточных вод в мясоперерабатывающей промышленности — один из принципов «зеленых» технологий.	56	Recycling waste water in the meat processing industry — one of the principles of «green» technologies.	56
Никифоров Л.Л., Дадаев И.Х., Шанк М.А.		Nikiforof L.L., Dadaev I.H., Shank M.A.	
Перечень материалов, опубликованных в журнале «Всё О МЯСЕ» в 2017 году.	59		