

<b>Влияние соли на функционально-технологические свойства соединительнотканного белка . . . . .</b>	<b>3</b>	<b>Effect of salt on functional properties of collagen protein . . . . .</b>	<b>3</b>
Туниева Е.К., Афанасьева Ю.И.		Tunieva E.K., Afanasyeva Yu.I.	
<b>Сравнительная оценка состава и свойств белковых препаратов, используемых в технологии мясных продуктов. Часть 2 . . . . .</b>	<b>6</b>	<b>Comparative evaluation of the composition and properties of protein additives, used in meat technology. Part 2 . . . . .</b>	<b>6</b>
Жаринов А.И., Кузнецова О.В.		Zharinov A.I., Kuznetsova O.V.	
<b>Моделирование рецептурных композиций мясных паштетов с функциональными ингредиентами. . . . .</b>	<b>10</b>	<b>Modeling recipe compositions for meat pates with functional ingredients. . . . .</b>	<b>10</b>
Харитонов П.С., Дунченко Н.И., Волошина Е.С., Пейсахов М.Г., Иванов А.О.		Kharitonova P.S., Dunchenko N.I., Voloshina E.S., Peysakhov M.G., Ivanov A.O.	
<b>Влияние параметров низкотемпературной обработки на структурные и органолептические свойства коллагенсодержащего мясного сырья . . . . .</b>	<b>16</b>	<b>An effect of low-temperature processing parameters on the structural and sensory properties of collagen containing meat raw materials. . . . .</b>	<b>16</b>
Насонова В.В., Кузнецова Т.Г., Туниева Е.К., Мотовилина А.А., Милеенкова Е.В.		Nasonova V.V., Kuznetsova T.G., Tunieva E.K., Motovilina A.A., Mileenkova E.V.	
<b>Влияние физических факторов на качественные показатели зерновых кормов. . . . .</b>	<b>19</b>	<b>The effect of physical factors on grain feed quality characteristics . . . . .</b>	<b>19</b>
Благов Д.А., Митрофанов С.В., Панферов Н.С., Тетерин В.С., Гапеева Н.Н.		Blagov D.A., Mitrofanov S.V., Panfyorov N.S., Teterin V.S., Gapeeva N.N.	
<b>Обзор основных направлений развития активной упаковки . . . . .</b>	<b>26</b>	<b>A review of the main directions in the development of active packaging . . . . .</b>	<b>26</b>
Ревуцкая Н.М., Насонова В.В., Козырев И.А.		Revutskaya N.M., Nasonova V.V., Kozyrev I.A.	
<b>Протеомные изменения сыровяленых чипсов из свинины при внесении в мясную систему фитогенного компонента рецептуры . . . . .</b>	<b>32</b>	<b>Proteomic changes in raw pork chips with a phytogetic recipe component introduced into the meat system . . . . .</b>	<b>32</b>
Ковалёва О.А., Здрабова Е.М., Киреева О.С., Поповичева Н.Н.		Kovaleva O.A., Zdrabova C.M., Kireeva O.S., Popovicheva N.N.	
<b>Информационные технологии, как инструмент, в оценке и анализе сбалансированности рационов питания . . . . .</b>	<b>36</b>	<b>Information technologies as a tool in diet assessment and analysis . . . . .</b>	<b>36</b>
Никитина М.А., Лисицын А.Б., Чернуха И.М.		Nikitina M.A., Lisitsyn A.B., Chernukha I.M.	
<b>Общие сведения о машинном обучении и его применении для решения биологических задач. . . . .</b>	<b>40</b>	<b>General information about machine learning and its use for solving biological problems . . . . .</b>	<b>40</b>
Корниенко В.Ю., Минаев М.Ю.		Kornienko V.Yu., Minaev M.Yu.	
<b>Проблемы законодательного стимулирования ресурсосберегающих технологий на предприятиях мясной отрасли . . . . .</b>	<b>44</b>	<b>The problems of legislative incentive for resource-saving technologies in meat industry enterprises. . . . .</b>	<b>44</b>
Петрунина И.В.		Petrulina I.V.	
<b>Нововведения схемы сертификации FSSC22000 версии 5.1 для предприятий мясной промышленности . . . . .</b>	<b>48</b>	<b>Changes to FSSC22000 certification scheme version 5.1 for meat industry enterprises. . . . .</b>	<b>48</b>
Замула В.С., Кузлякина Ю.А., Крюченко Е.В.		Zamula V.S., Kuzlyakina Yu.A., Kryuchenko E.V.	
<b>Развитие авторефрижераторного транспорта. . . . .</b>	<b>52</b>	<b>Development of refrigerated road transport. . . . .</b>	<b>52</b>
Бабакин Б.С., Белозёров Г.А., Бабакин С.Б.		Babakin B.S., Belozarov G.A., Babakin S.B.	
<b>Контроль температурных режимов в непрерывной холодильной цепи оборота мяса и мясной продукции . . . . .</b>	<b>55</b>	<b>Control of temperature regimes in the continuous cold chain of meat and meat product turnover . . . . .</b>	<b>55</b>
Корниенко В.Н., Петров В.В., Горбунова Н.А.		Kornienko V.N., Petrov V.V., Gorbunova N.A.	
<b>Аналоги мясных продуктов: перспективы производства и потребления . . . . .</b>	<b>60</b>	<b>Meat analogue products: prospects of production and consumption . . . . .</b>	<b>60</b>
Тулина А.А., Борисова А.В.		Tulina A.A., Borisova A.V.	
<b>Влияние D-энантиомеров рацемических аминокислот на риск развития неинфекционных заболеваний человека и способы их определения. . . . .</b>	<b>65</b>	<b>Influence of D-enantiomers of racemic amino acids on the risk of development of non-communicable human diseases and methods for their determination . . . . .</b>	<b>65</b>
Князева А.С., Куликовский А.В., Устьянов Д.А., Курцова А.А.		Knyazeva A.S., Kulikovskii A.V., Utyanov D.A., Kurzova A.A.	
<b>Разнообразие микроорганизмов порчи на поверхности тушек птицы в процессе хранения . . . . .</b>	<b>68</b>	<b>Diversity of spoilage microorganisms on the surface of poultry carcasses during storage . . . . .</b>	<b>68</b>
Батаева Д.С., Грудистова М.А., Юшина Ю.К., Зайко Е.В.		Bataeva D.S., Grudistova M.A., Yushina Yu.K., Zayko E.V.	