

ПЛАН учебных мероприятий дополнительного профессионального образования ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН на 2023-2024 гг.

№ п/п	Наименование учебного мероприятия	Формат	Плановая дата
Семинары в области технического регулирования, стандартизации и управления качеством			
1	Подготовка предприятий к введению ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки». Новое в техническом регулировании и стандартизации мясной отрасли	очно/ онлайн	с 20 по 21 ноября 2023 с 5 по 6 февраля 2024 с 20 по 21 мая 2024 с 11 по 12 ноября 2024
2	Разработка и актуализация ТУ и СТО на мясную продукцию и продукцию из мяса птицы в свете нового законодательства. Оценка тождества и сходства названий мясной продукции. Защита названий товарными знаками	очно/ онлайн	22 ноября 2023
3	Самостоятельное декларирование пищевой продукции. Теория и практика	очно/ онлайн	4 октября 2023 23 ноября 2023 7 февраля 2024 16 апреля 2024 2 октября 2024 13 ноября 2024
4	6-я версия FSSC22000. Особенности новой схемы сертификации и практические аспекты реализации изменений	очно/ онлайн	19 октября 2023 21 марта 2024 17 октября 2024
5	Практические особенности маркировки продуктов убой, мясной продукции и продукции из мяса птицы	очно/ онлайн	2 октября 2023 15 апреля 2024 1 октября 2024 2 декабря 2024
6	Теория и практика разработки и поддержания систем, основанных на принципах HACCP. Терминология и методология анализа рисков и выявления ККТ	очно/ онлайн	с 16 по 17 октябрь 2023 с 18 по 19 марта 2024 с 14 по 15 октября 2024
7	Теоретическая и практическая реализация требований стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) на пищевых предприятиях. Оценка рисков и возможностей	очно/ онлайн	18 октября 2023 20 марта 2024 16 октября 2024
8	Нововведения Россельхознадзора в области оформления ветеринарно-сопроводительных документов. Разбор наиболее распространённых проблем в системе ГИС «Меркурий»	очно/ онлайн	3 октября 2023
9	Управление аллергенами при производстве пищевой продукции. Разработка и внедрение программы управления аллергенами на пищевом производстве. Методы контроля аллергенов	очно/ онлайн	17 апреля 2024
10	Внутренний аудит систем менеджмента в соответствии с ГОСТ Р 19011-2021 «ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ. РУКОВОДЯЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОВЕДЕНИЮ АУДИТА СИСТЕМ МЕНЕДЖМЕНТА»	очно/ онлайн	20 октября 2023 22 марта 2024 18 октября 2024
11	NEW. Современные аспекты выявления фальсификации в пищевой продукции	очно/ онлайн	с 6 по 7 декабря 2023 с 6 по 7 ноября 2024
12	NEW. Руководитель службы качества	очно/ онлайн	с 05 по 06 июня 2024 с 03 по 04 декабря 2024
13	NEW. Оценка соответствия маркировки в торговых сетях	очно/ онлайн	с 23 по 24 сентября 2024
14	NEW. Увеличение хранимостпособности пищевых продуктов и определение их сроков годности	очно/ онлайн	с 25 по 26 октября 2023 с 25 по 26 марта 2024 с 10 по 11 октября 2024
15	Актуальные вопросы гигиены и санитарии предприятий пищевой промышленности	очно/ онлайн	с 12 по 13 октября 2023 с 18 по 19 апреля 2024 с 24 по 25 октября 2024

Всё о мясе

№ 4 • 2023



www.vniimp.ru

Главный редактор: А. Б. Лисицын

Заместители главного редактора:

А. А. Семенова, А. Н. Захаров

Выпускающий редактор:

М. И. Савельева

тел.: +7 (495) 676-95-11 (205)

Подписка и распространение:

А. С. Любушкина

тел.: +7 (495) 676-95-11 (244)

Вёрстка:

В. А. Хохлова

тел.: +7 (495) 676-95-11 (205)

Адрес ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН:

109316, Москва, Талалихина, 26

Телефон: 7 (495) 676-95-11

E-mail: journal@fncps.ru

Электронная версия журнала

на сайте: www.elibrary.ru

Журнал зарегистрирован в Роскомнадзоре

Регистрационный №:

ПИ № ФС77-71650 от 13.11.2017

ISSN 2071-2499

Периодичность: 6 выпусков в год

Издаётся с января 1998 года

Подписные индексы:

в объединённом каталоге

«Пресса России» 81260;

ООО «РУНЭБ»

Журнал «Всё о мясе»

входит в Перечень рецензируемых научных журналов ВАК.

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ:

Чернуха И. М. — председатель редакционного совета, руководитель научного направления ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, академик РАН

Баженова Б. А. — профессор кафедры «Технология мясных и консервированных продуктов» ФГБОУ ВО Восточно-Сибирского государственного университета технологий и управления, доктор технических наук

Горлов И. Ф. — научный руководитель ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции» РАН, академик РАН

Донник И. М. — помощник президента НИЦ «Курчатовский институт», академик РАН

Захаров А. Н. — заведующий редакционно-издательским отделом ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, кандидат технических наук

Ковалёв Ю. И. — генеральный директор Национального союза свиноводов, доктор технических наук

Крылова В. Б. — главный научный сотрудник ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, доктор технических наук

Кудряшов Л. С. — главный научный сотрудник ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, доктор технических наук

Кузнецова О. А. — директор ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, доктор технических наук

Лисицын А. Б. — научный руководитель ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, академик РАН

Машенцева Н. Г. — профессор кафедры «Биотехнология и технология продуктов биологического синтеза» ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», доктор технических наук

Мелешеня А. В. — генеральный директор Республиканского унитарного предприятия «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», кандидат экономических наук

Николаев Н. С. — профессор кафедры «Ресурсосберегающие процессы и технологии пищевых производств» Московского государственного университета пищевых производств, доктор технических наук

Семенова А. А. — заместитель директора ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН по научной работе, доктор технических наук

Узаков Я. М. — профессор кафедры «Технология продуктов питания» Алматинского Технологического Университета, академик НАЕН

При перепечатке ссылка на журнал обязательна.

Мнение редакции не всегда совпадает с мнениями авторов статей.

За содержание рекламы и объявлений ответственность несёт рекламодатель.

Все материалы на английском языке предоставлены авторами.

На обложке использованы материалы с портала: <https://rare-gallery.com>

Подписано в печать: 23.08.2023. Выход из печати: 28.08.2023.

Заказ № 490. Тираж: 300 экз.

Отпечатано: Типография ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

16+

Оценка точности распознавания нейросетью ResNet растительных компонентов на цифровых изображениях гистологических препаратов	3	Assessing accuracy of identification of plant components on digital images of histological preparations using neural network ResNet . . .	3
Никитина М.А., Чернуха И.М., Пчёлкина В.А.		Nikitina M.A., Chernukha I.M., Pchelkina V.A.	
Текущие тенденции в свиноводстве России в новой реальности и среднесрочные перспективы до 2025 года	8	Current trends in pig husbandry of Russia in the new reality and medium-term prospects up to 2025	8
Ковалёв Ю.И.		Kovalev Yu.I.	
Анализ законодательных требований к незаявленным примесям в составе мясной продукции	14	Analysis of legislative requirements for undeclared impurities in the composition of meat products	14
Кузлякина Ю.А., Крюченко Е.В., Минаев М.Ю., Замула В.С.		Kuzlyakina Yu.A., Kryuchenko E.V., Minaev M.Yu., Zamula V.S.	
Некоторые аспекты формирования качества и безопасности продукции <i>sous-vide</i>	18	Several aspects of quality and safety formation in <i>sous-vide</i> products	18
Туниева Е.К., Мотовилина А.А., Милеенкова Е.В.		Tunieva E.K., Motovilina A.A., Mileenkova E.V.	
Влияние способов охлаждения на показатели качества свинины	22	Effect of chilling methods on pork quality parameters	22
Ревуцкая Н.М., Милеенкова Е.В.		Revutsкая N.M., Mileenkova E.V.	
Исследования накопления гетероциклических ароматических аминов и D-энантиомеров аминокислот в изделиях колбасных сырокопчёных	27	Studies of the accumulation of heterocyclic aromatic amines and D-enantiomers of amino acids in smoked sausages	27
Утьянов Д.А., Князева А.С., Куликовский А.В., Курзова А.А.		Utyanov D.A., Knyazeva A.S., Kulikovskiy A.V., Kurzova A.A.	
Факторы, оказывающие влияние на свойства гелей белковых препаратов	30	Factors influencing properties of gels of protein preparations	30
Богданова Ю.И., Туниева Е.К.		Bogdanova Yu.I., Tunieva E.K.	
Исследование пищевой ценности паштета из мяса птицы с добавлением белково-минеральной добавки	34	Study of the nutritional value of poultry meat pate with a protein-mineral supplement	34
Суйчинов А.К., Акимова Д.А., Какимов А.К., Есимбеков Ж.С., Ребезов М.Б., Князева А.С., Утьянов Д.А.		Suychinov A.K., Akimova D.A., Kakimov A.K., Yessimbekov Zh.S., Rebezov M.B., Knyazeva A.S., Utyanov D.A.	
Комплексная модель <i>in vitro</i> и <i>ex vivo</i> для изучения трансформации белков в процессе пищеварения	40	Complex <i>in vitro</i> and <i>ex vivo</i> model to study protein transformation during digestion	40
Чернуха И.М., Василевская Е.Р., Арюзина М.А., Кусай А., Полищук Е.К.		Chernukha I.M., Vasilevskaya E.R., Aryuzina M.A., Qusay A., Polishchuk E.K.	
Зоотехнический анализ кормовой добавки на основе вторичного сырья убойных животных	46	Zootechnical analysis of feed additives based on secondary raw materials of slaughter animals	46
Кененбай Г.С., Чоманов У.Ч., Касымбек Р., Идаятова М.А.		Kenenbay G.S., Chomanov U. Ch., Kasymbek R., Idayatova M.A.	
Оценка зависимости КМАФАнМ мяса и мясных полуфабрикатов от различных факторов	51	Evaluating the dependence of the quantity of mesophilic aerobic and facultative anaerobic microorganisms in meat and semi-finished meat products on various factors	51
Батаева Д.С., Грудистова М.А., Юшина Ю.К., Стаханова О.А.		Bataeva D.S., Grudistova M.A., Yushina Yu.K., Stakhanova O.A.	
Изучение воздействия коллагенолитических ферментов при обработке говядины микроструктурным методом	56	Study of the effect of collagenolytic enzymes in beef processing by the microstructural method	56
Хвостов Д.В., Коноров Е.А., Минаев М.Ю.		Khvostov D.V., Konorov E.A., Minaev M.Yu.	
Рыночные макроизменения — настоящее и будущее	60	Market macrochanges — the present and the future	60
Савельева М.И.		Savelyeva M.I.	
Влияние способов умерщвления на микробиологические показатели личинок большого мучного хрущака (<i>Tenebrio molitor</i>)	62	Influence of methods of killing on the microbiological parameters of the larvae of the yellow mealworm (<i>Tenebrio molitor</i>) . . .	62
Ситнов В.Ю., Мечтаева Е.В., Кузнецова К.Г., Полубесова М.А., Котова Г.П., Рябухин Д.С., Журавлева А.З.		Sitnov V. Yu., Mechtaeva E.V., Kuznetsova K.G., Polubesova M.A., Kotova G.P., Ryabukhin D.S., Zhuravleva A.Z.	