

Всё о мясе

№ 5 • 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://on-desktop.com>

Подписано в печать: 23.10.2023. Выход из печати: 28.10.2023.

Заказ № 497. Тираж: 300 экз.

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

16+

Изучение стабильности витаминов и минеральных веществ в процессе хранения обогащённых сосисок	3	Study of the stability of vitamins and minerals during the storage of enriched sausages	3
Деревицкая О.К., Дыдыкин А.С., Асланова М.А., Беро А.Л., Солдатова Н.Е.		Derevitskaya O.K., Dydykin A.S., Aslanova M.A., Bero A.L., Soldatova N.E.	
Рекомендации ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова по организации производства мясных и мясосодержащих консервов	6	Recommendations of the V.M. Gorbatov Federal Research Center for Food Systems on organization of production of meat and meat-containing canned foods	6
Крылова В.Б., Густова Т.В.		Krylova V.B., Gustova T.V.	
Актуальность стандартизации понятий в области глубокой переработки в современных условиях	12	Topicality of standardization of concepts in the field of deep processing in the modern conditions	12
Кузлякина Ю.А., Замула В.С., Семенова А.А., Петрунина И.В.		Kuzlyakina Yu.A., Zamula V.S., Semenova A.A., Petrunina I.V.	
Система менеджмента безопасности труда и охраны здоровья на мясоперерабатывающих предприятиях в соответствии с ГОСТ Р ИСО 45001–2020, отличия от OHSAS 18001	16	Occupational health and safety management system at meat processing enterprises in accordance with GOST R ISO 45001–2020, differences from OHSAS 18001	16
Юрчак З.А., Крюченко Е.В.		Yurchak Z.A., Kryuchenko E.V.	
Мясные и мясосодержащие консервы: «безопасность» или «качество»?	20	Meat and meat-containing canned foods: “safety” or “quality”?	20
Густова Т.В., Крылова В.Б.		Gustova T.V., Krylova V.B.	
Использование растительных компонентов в технологии рубленых полуфабрикатов из верблюжатины	24	Using plant components in the technology of minced semi-finished camel meat products	24
Узаков Я.М., Кененбай Ш.Ы., Ықыласова Е.Қ., Каимбаева Л.А., Кузнецова О.Н., Авылов Ч.К.		Uzakov Ya.M., Kenenbai Sh.Y., Ykylasova E.K., Kaimbaeva L.A., Kuznetsova O.N., Avylov Ch.K.	
Использование растительного комплекса в рецептуре мясных рубленых полуфабрикатов	28	The use of a plant complex in the formulation of minced meat semi-finished products	28
Забалуева Ю.Ю., Баженова Б.А., Бычкова Т.С., Клоконос М.В., Шевченко Г.В.		Zabalueva Yu.Yu., Bazhenova B.A., Bychkova T.S., Klokonos M.V., Shevchenko G.V.	
Влияние кормовой добавки из вторичного сырья крупного рогатого скота на качество мяса	33	Influence of a feed additive from secondary raw materials of cattle on meat quality	33
Кененбай Г.С., Чоманов У.Ч., Касымбек Р., Идаятова М.А.		Kenenbay G.S., Chomanov U.Ch., Kasymbek R., Idayatova M.A.	
Применение электровоздействий при обработке мяса	38	Using electrical effects in meat processing	38
Кудряшов Л.С., Кудряшова О.А.		Kudryashov L.S., Kudryashova O.A.	
Изучение характеристик вареного мясного продукта из говядины, выработанного с использованием рекомбинантной пептидазы М9	41	Studying characteristics of a cooked beef product produced with recombinant M9 peptidase	41
Махова А.А., Минаев М.Ю., Батаева Д.С.		Makhova A.A., Minaev M.Yu., Bataeva D.S.	
Модификация слизистых субпродуктов крупного рогатого скота путём обработки молочной сывороткой	46	Modification of mucous by-products of cattle by treatment with milk whey	46
Кененбай Г.С., Чоманов У.Ч., Омиржанова Б.Б., Жумалиева Г.Т.		Kenenbay G.S., Chomanov U.Ch., Omirzhanova B.B., Zhumaliyeva G.T.	
Опыт применения гистологического (микроструктурного) и молекулярного методов для выявления фальсификации состава варёно-копчёных колбас	50	Experience in using histological (microstructural) and molecular methods to reveal falsification of the composition of cooked smoked sausages	50
Агаркова А.А., Черепанова Н.Г., Просекова Е.А., Скориков М.А., Мартынов В.В.		Agarkova A.A., Cherepanova N.G., Prosekova E.A., Skorikov M.A., Martynov V.V.	
Исследования накопления гетероциклических ароматических аминов и D-энантиомеров аминокислот в изделиях колбасных варёно-копчёных	56	Studies on the accumulation of heterocyclic aromatic amines and D-enantiomers of amino acids in cooked-smoked sausages	56
Утьянов Д.А., Куликовский А.В., Князева А.С., Курзова А.А.		Utyanov D.A., Kulikovskiy A.V., Knyazeva A.S., Kurzova A.A.	
Инновации в АПК: достижения и перспективы	59	Innovations in the agro-industrial complex: achievements and prospects	59
Савельева М.И.		Savelyeva M.I.	