

Всё о мясе

№ 5 • 2022



www.vniimp.ru

Главный редактор: А. Б. Лисицын

Заместители главного редактора:

А. А. Семенова, А. Н. Захаров

Выпускающий редактор:

М. И. Савельева

Размещение рекламы:

М. И. Савельева

тел.: +7 (495) 676-93-51

Подписка и распространение:

А. С. Любушкина

тел./факс: +7 (495) 676-72-91

Вёрстка:

В. А. Хохлова

тел./факс: +7 (495) 676-72-91

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

109316, Москва, Талалихина, 26

Телефон: 7 (495) 676-95-11

Телефон/факс: +7 (495) 676-72-91

E-mail: journal@vniimp.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 биоорганического 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.

Фото на обложке с порталов: <http://i1.wallbox.ru>, <http://adonius.club>

Подписано в печать: 24.10.2022. **Выход из печати:** 28.10.2022.

Заказ № 428. Тираж: 300 экз.

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

16+

Мониторинг экологического состояния за концентрацией компонентов-загрязнителей в очищенной воде на мясоперерабатывающих предприятиях	3	Ecological monitoring of contaminating component concentrations in purified water in meat processing enterprises	3
Никитина М.А., Кузлякина Ю.А., Лисицын А.Б., Чернуха И.М.		Nikitina M.A., Kuzlyakina Yu.A., Lisitsyn A.B., Chernukha I.M.	
Финансовое заражение на рынке мяса в период пандемии	8	Financial contagion in the meat market during the pandemic	8
Овчаров А.О.		Ovcharov A.O.	
К вопросу о сроке годности мясных и мясосодержащих консервов	12	About shelf-life of meat and meat containing canned goods	12
Крылова В.Б., Густова Т.В.		Krylova V.B., Gustova T.V.	
Изучение бифидогенного потенциала пребиотических добавок для обогащения мясных продуктов детского питания <i>in vitro</i>	16	In vitro study of the bifidogenic potential of prebiotic additives for enriching meat products for child nutrition	16
Деревицкая О.К., Батаева Д.С., Солдатова Н.Е.		Derevitskaya O.K., Bataeva D.S., Soldatova N.E.	
Влияние низкотемпературной обработки на микробиологическую безопасность и окислительные изменения в мясной продукции	20	Effect of low-temperature processing on microbiological safety and oxidative changes in meat products	20
Милеенкова Е.В., Туниева Е.К., Насонова В.В., Мотовилина А.А.		Mileenkova E.V., Tunieva E.K., Nasonova V.V., Motovilina A.A.	
Анализ причин образования дефектов в мясных деликатесах. Часть 2	24	Analysis of causes of defect formation in meat delicacies. Part 2	24
Жаринов А.И., Кузнецова О.В.		Zharinov A.I., Kuznetsova O.V.	
Ультракоротковолновое отепление замороженных рыбных и мясных продуктов	27	Ultrashort wave warming of frozen fish and meat products	27
Коннов А.В., Белозеров Г.А., Дибирасулаев М.А., Киреев Л.Б.		Konnov A.V., Belozеров G.A., Dibirasulaev M.A., Kireev L.B.	
Влияние комбинированного измельчения на технологические характеристики мясного фарша	32	The effect of combined grinding on the technological characteristics of ground meat	32
Бекешова Г.Б., Ибрагимов Н.К., Какимов А.К., Суйчинов А.К., Есимбеков Ж.С., Ребезов М.Б.		Bekeshova G.B., Ibragimov N.K., Kakimov A.K., Suychinov A.K., Yessimbekov Zh.S., Rebezov M.B.	
Особенности применения ультразвуковой кавитации для обработки жидкообразных сред	38	Features of using ultrasonic cavitation for liquid-like media processing	38
Федосенко Т.В., Кондратенко Т.Ю., Кондратенко В.В.		Fedosenko T.V., Kondratenko T.Yu., Kondratenko V.V.	
Оперативные методы сенсорного анализа: перспективы использования «всего, что применимо»	46	Operative methods for sensory analysis: prospects of using «all-that-apply»	46
Лазарев А.А., Кузнецова Т.Г.		Lazarev A.A., Kuznetsova T.G.	
Влияние добавки гуминовых и фульвовых кислот в кормовой субстрат на основе пшеничных отрубей на выживаемость и рост личинок Чёрная львинка (<i>Hermetia illucens</i>)	50	The effect of humic and fulvic acid addition to the wheat bran based feed substrate on the survival and growth of the Black Soldier Fly (<i>Hermetia illucens</i>) larvae	50
Труханова К.А., Лоскутов С.И., Новикова М.В., Мечтаева Е.В., Рябухин Д.С.		Trukhanova K.A., Loskutov S.I., Novikova M.V., Mechtaeva E.V., Ryabukhin D.S.	
Исследование окислительных изменений в говядине при сухом созревании	54	Study of the oxidative changes in beef upon dry aging	54
Гуринович Г.В., Хренов В.А., Патракова И.С., Кудряшов Л.С.		Gurinovich G.V., Hrenov V.A., Patrakova I.S., Kudryashov L.S.	
Накопление тяжёлых металлов личинками мухи Чёрная львинка (<i>Hermetia illucens</i>)	58	Accumulation of heavy metals by black soldier fly larvae (<i>Hermetia illucens</i>)	58
Рябухин Д.С., Лоскутов С.И., Вострикова Н.Л.		Ryabukhin D.S., Loskutov S.I., Vostrikova N.L.	
Взаимодействие полисахаридных и белковых структурообразователей	62	Interaction of polysaccharide and protein structure-forming agents	62
Богданова Ю.И., Туниева Е.К.		Bogdanova Yu.I., Tunieva E.K.	