

# Всё о мясе

## № 5 • 2022



[www.vniimp.ru](http://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](mailto:journal@vniimp.ru)

Электронная версия журнала

на сайте: [www.elibrary.ru](http://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

**Мелещеня 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+

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