

12-6638Б

ДУБЛЕТ

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ НАУК
Государственное научное учреждение
Всероссийский научно-исследовательский
институт мясной промышленности
им. В.М. Горбатова**



12-06639



**14-я международная научно-практическая конференция,
посвященная памяти Василия Матвеевича Горбатова**

**ПЕРСПЕКТИВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ИССЛЕДОВАНИЙ
В ОБЛАСТИ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСНОГО СЫРЬЯ
И СОЗДАНИЯ КОНКУРЕНТОСПОСОБНЫХ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

Москва 2011

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ
НАУК

Государственное научное учреждение
ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ИНСТИТУТ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
им. В.М. Горбатова (ВНИИМП)



**Перспективные направления
исследований в области
переработки мясного сырья и
создания конкурентоспособных
продуктов питания**

***14-ая Международная научная
конференция памяти В.М. Горбатова***

6-7 декабря 2011 г.

Сборник докладов

Москва – 2011

УДК 637.5.001.5

В сборнике представлены доклады ученых и специалисты ВУЗов, научно-исследовательских и других организаций, занимающихся исследованиями в области мясной промышленности. Они посвящены наиболее актуальным проблемам, которые существуют в настоящее время в отрасли. Это повышение уровня качества и безопасности сырья и готовой продукции, совершенствование технологических процессов и внедрение прогрессивных технологий, а также при их производстве.

Доклады, представленные в сборнике, даны в редакции авторов.

Ответственные за выпуск: Лисицын А.Б., Чернуха И.М., Захаров А.Н.

Компьютерный набор и верстка: Герасимова А.С.

Лицензия № ЛР - № 040830 от 17.07.98.

Адрес ВНИИМПа:
109316, Москва, ул. Талалихина, д.26
Тел.: 676-95-11, 676-74-01
Факс: 676-95-51, 676-72-91
E-mail: vniimp@inbox.ru

Формат 1/8
Бум. тип Тираж 70 экз. Заказ № 115

ООО «Полиграф»
109316 Москва, ул. Талалихина, д.26

СОДЕРЖАНИЕ

<i>Амирханов К.Ж.</i> Изменения реологических, биохимических и микроструктурных показателей колбасного фарша в условиях электрофизических воздействий.....	3
<i>Амирханов К.Ж., Рекелдиев Б.А., Жумонова Г.Т.</i> Мясо кроликов – ценный диетический продукт.....	7
<i>Антипова Т.А., Фелик С.В., Божкова С.Е.</i> Изучение качества молока, полученного от коров черно-пестрой и айрширской пород	11
<i>Бабурин М.И., Иванкин А.Н.</i> Получение аминокислот из животного сырья. Важнейшая незаменимая аминокислота – лизин	15
<i>Воронкова Ю.В.</i> Новые колбасы вареные с применением пищевых волокон ESCOLIGHT native.....	18
<i>Гиро Т.М., Негматова С.К.</i> Оптимизация кормовых рационов кроликов с целью повышения их продуктивности.....	21
<i>Гиро Т.М., Гиро В.В.</i> Проектирование процедуры ферментированной сыровяленной колбасы из баранины, обогащенной фито компонентами.....	26
<i>Герасимова А.С., Хворова Ю.А.</i> Идентификация опасных факторов при производстве мясных рубленых полуфабрикатов.....	32
<i>Голубкина Н.А., Ключникова Н.Ф., Ковальский Ю.Г., Сенькевич О.А.</i> Содержание селена в мышечной ткани диких видов животных Хабаровского края.....	37
<i>Гонюцкий В.А., Дубровская В.И., Дубровский Н.В.</i> Влияние антиоксидантов и условий хранения на уровень летучих жирных кислот в рубленых полуфабрикатах из мяса цыплят-бройлеров.....	42
<i>Денисова З.А., Полякова Е.С.</i> Влияние своевременного выявления несоответствий на стабильность качества мясной продукции	46
<i>Доан Тхи Ван, Хоанг Ван Хоан, Бухтеева Ю.М., Батаева Д.С.</i> Изучение влияния экстракта вьетнамского зеленого чая на микроорганизмы, вызывающие порчу охлажденных мясных полуфабрикатов.....	50
<i>Захаров А.Н., Сусь Е.Б.</i> Факторы, влияющие на электропроводность мяса..	54
<i>Иванкин А.Н., Вострикова Н.Л., Горбунова Н.А.</i> Гидролиз как естественный методологический процесс оценки состояния мясного сырья.	58
<i>Кабулов Б.Б.</i> Разработка методики определения предельного напряжения сдвига вязкопластичных пищевых продуктов.	62
<i>Кабулов Б.Б., Какимов А.К., Мустафаева А.К., Джилкишева А.Г., Косой В.Д.</i> Математическая модель процесса измельчения мясного сырья.....	66
<i>Каширина Н.А., Пономарева И.Н.</i> Качественная характеристика и показатели безопасности перепелиного мяса.	69

<i>Каповский Б.Р., Кожевникова О.Е., Максимов Д.А.</i> Имитационное моделирование технологического оборудования мясной промышленности.	73
<i>Касенов А.Л., Какимов М.М., Токаев С.Д., Орынбеков Д.Р., Тахтаров Ж.Х.</i> Математическая обработка результатов эксперимента по исследованию процесса прессования.	76
<i>Ковалева М.А., Иванов А.В., Ковалев Л.И., Крахмалева И.Н., Еремина Л.С., Лисицкая К.В., Торопыгин И.Ю., Садыхов Э.Г., Герасимов Е.В., Кудрякова Е.М., Шишкин С.С.</i> Протеомные технологии в исследованиях мышечных белков и мясных продуктов.....	80
<i>Луцык С.В., Кальницкая О.Н.</i> Контроль остаточных количеств сульфаниламидов в мясе на основе иммуномикрочиповой технологии. ...	86
<i>Корешков В.Н.</i> Практические аспекты норм естественной убыли мяса при холодильно-технологических процессах.	87
<i>Корниенко В.Н., Ерымовский В.Г., Щербаков И.А., Звонарев А.А., Косачев В.Б.</i> Применение антикоррозионных полимерных полиуретановых покрытий для холодильных стальных трубопроводов в ППУ-изоляции.....	92
<i>Крупичын В.В., Ежиков В.В. Бурцев С.А.</i> Выращивание молодняка крупного рогатого скота при различных условиях его содержания.....	96
<i>Крылова В.Б., Густова Т.В.</i> Окислительно-восстановительный потенциал мясных кусковых консервов.	101
<i>Крылова В.Б., Густова Т.В., Коваленко О.В.</i> Альтернативная потребительская тара для консервной промышленности.	104
<i>Крылова В.Б., Густова Т.В., Полукарова А.В.</i> Влияние режимов пастеризации на белковую и липидную составляющие консервов «Мясо в соусе».....	108
<i>Крылова В.Б., Густова Т.В., Егоров О.В.</i> Влияние режимов стерилизации на изменения азотистых веществ консервов «Свинина тушеная».	112
<i>Крылова В.Б., Манджиева Н.Н., Храмова Р.В.</i> Разработка режимов стерилизации вторых обеденных блюд в полимерной потребительской таре.....	115
<i>Крючкова В.В., Евдокимов И.А.</i> Концепция биотехнологической системы для реализации технологий молочных продуктов – синбиотиков.....	118
<i>Кудряшов Л.С., Камышова Н.А.</i> Влияние комплекса животных белков на свойства фарша и качество вареных колбас.	121
<i>Кудряшов В.Л.</i> Перспективные направления НИР для мясной промышленности по производству добавок и переработке вторичного сырья с применением методологии сквозных аграрно-пищевых технологий мембранных и нанобиотехнологических процессов.	127
<i>Кузнецова Т.Г., Богданова А.А., Анисимова И.Г.</i> Изучение возможности мультисенсорной системы «электронный нос» для оценки свежести субпродуктов.	132
<i>Курчаева Л.В., Хаустова Г.А., Мальцева М.В.</i> Свойства коллагенов животного и рыбного происхождения.....	137

<i>Курчаева Е.Е., Манжесов В.И., Чурикова С.Ю., Глотова И.А., Кучменко Т.А.</i> Новые технические решения в производстве мясных изделий комбинированного состава.....	141
<i>А.А. Мотовилина, А.А. Семенова, Л.И. Лебедева, Л.А. Веретов</i> Способы увеличения сроков годности варено-копченых колбасок при высоких положительных температурах хранения	147
<i>Насонова В.В., Голованова П.М., Ревуцкая Н.М.</i> Коллагеновая пленка «Беккдорин» - «съедобная упаковка для производства мясных продуктов».....	150
<i>Насонова В.В., Веретов Л.А.</i> Исследование мицеллированных форм пищевых красителей для мясных продуктов.....	153
<i>Небурчилова Н.Ф., Волинская И.П., Маринина Т.А., Петрунина И.В.</i> Качество продукции и сырьевое обеспечение, как важнейшие факторы конкурентоспособности мясной отрасли.....	157
<i>Орлова О.Н., Палеева М.Х., Дмитриева Л.С.</i> Яководство – перспективное направление развития животноводства.....	164
<i>Семенова А.А, Сусь И.В., Туниева Е.К., Газизов А.Г.</i> Морфологический состав и оценка функциональных свойств конины.....	168
<i>Семенова А.А, Насонова В.В., Голованова П.М., Тактаров А.Ш. Милеенкова Е.В.</i> К вопросу хранения вареных колбас, упакованных в модифицированной газовой среде.....	174
<i>Смирнова Е.А., Легонькова О.А., Королева О.В.</i> Оценка сенсорного качества белковых гидролизатов и продуктов на их основе.....	181
<i>Смольников Ф.Х.</i> Современные способы производства пряничных изделий.....	186
<i>Степанов В.И., Иванов В.В., Шариков А.Ю.</i> Комплексная экструзионная технология получения модифицированных крахмалов с использованием биохимических реагентов	191
<i>Сусь И.В., Миттельштейн Т.М., Легошин Г.П., Могиленец О.Н., Афанасьева Е.С.</i> Методология комплексной оценки мясной продуктивности крупного рогатого скота и качества говядины.....	195
<i>Темиртасов О.Т., Жакиянов Е.К., Темиртасов Д.К.</i> Испытание на износостойчивость режущих комплектов промышленных мясорубок (волчков)	204
<i>Прянишников В.В., Глотова И.А., Артемов Е.С.</i> Сывороточные белки в производстве мясных продуктов	208
<i>Титова М.Е.</i> Изучение влияния размеров частиц белков на их физико-химические и функционально-технологические свойства.....	212
<i>Устинова А.В., Зернова О.В.</i> Проектирование рецептурных композиций мясных полуфабрикатов для профилактики иммунодефицитных состояний у подростков и молодежи.....	214
<i>Устинова А.В., Попова А.П., Федулова Л.В.</i> Медико-биологические аспекты разработки специализированных продуктов на мясной основе для питания юных спортсменов.....	220
<i>Хвьяля С.И., Бурлакова С.С., Пчелкина В.А.</i> Результаты мониторинга продуктов за 2010-2011 год	225

<i>Хвьяля С.И., Прусак-Глотов М.В.</i> Микроструктура экструзионных продуктов с яичным белком и пищевыми волокнами.....	230
<i>Чернуха И.М., Вострикова Н.Л., Усанова О.Е.</i> Изучение протеомных изменений мышечной ткани свинины под воздействием технологических факторов.....	239
<i>Файвишевский М.Л., Пащенко Л.П.</i> Использование компонентов кости убойных животных в производстве продуктов питания.....	249
<i>Шалимова О. А., Козлова Т. А., Зубарева К. Ю., Радченко М. В.</i> Анализ основных тенденций фальсификации мясопродуктов, реализуемых на потребительском рынке Орловской области	252
<i>Ярван Н.И., Новикова И.А.</i> Свободно-радикальное окисление у высокопродуктивных коров с субклиническим кетозом в условиях промышленного содержания.....	259