

17-3578-Б

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО НАУЧНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ  
ИНСТИТУТ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
ИМ. В.М. ГОРБАТОВА



17-03578



**ПРАКТИЧЕСКИЕ И  
ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ  
КОМПЛЕКСНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И СОЗДАНИЯ  
КОНКУРЕНТОСПОСОБНЫХ ПРОДУКТОВ  
ПИТАНИЯ - ОСНОВА ОБЕСПЕЧЕНИЯ  
ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ И  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ РОССИИ**

*19-ая Международная научно-практическая конференция,  
посвященная памяти Василия Матвеевича Горбатова*

Москва - 2016

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО НАУЧНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ НАУЧНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ  
ИНСТИТУТ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ИМ. В.М. ГОРБАТОВА**



**ПРАКТИЧЕСКИЕ И ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ  
КОМПЛЕКСНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО  
СЫРЬЯ И СОЗДАНИЯ КОНКУРЕНТОСПОСОБНЫХ  
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ - ОСНОВА ОБЕСПЕЧЕНИЯ  
ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ  
БЕЗОПАСНОСТИ РОССИИ**

**19-АЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ,  
ПОСВЯЩЕННАЯ ПАМЯТИ ВАСИЛИЯ МАТВЕЕВИЧА ГОРБАТОВА  
8-9 ДЕКАБРЯ 2016 Г.**

**МОСКВА - 2016**

УДК 664

ISBN 978-5-901768-43-3

М-99

В сборнике представлены статьи ученых и специалистов ВУЗов, научно-исследовательских и других организаций, в которых рассмотрены и обсуждены перспективные исследования в области изучения функционально-технологических свойств сельскохозяйственного сырья, создания современных технологий производства, переработки, хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов для всех возрастных групп населения, а также переработки вторичного (побочного) сельскохозяйственного сырья, разработки методов контроля качества и безопасности на всех этапах трофологической цепи и анализа рисков при проектировании и производстве пищевой продукции. Показаны перспективы развития пищевых технологий, обеспечивающих выпуск конкурентоспособных импортозамещающих продуктов питания.

Статьи, представленные в сборнике, даны в авторской редакции.

Ответственные за выпуск: Лисицын А.Б., Кузнецова О.А., Захаров А.Н., Горбунова Н.А.

Лицензия № ЛР- №040830 от 17.07.98

Адрес ВНИИМПа:  
109316, г. Москва, ул. Талалихина, 26  
Тел: (495) 676-95-11  
e-mail: info@vniimp.ru

---

Тираж 100 экз.

Заказ №145

Отпечатано в типографии  
ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»  
подписанно в печать 15.11.2016г.

---

© ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова», 2016г.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

	Стр.
Ahhamed M.A., Çam M., Yetim Y., Muguruma M., Shiro T., Sakata R. ВЫДЕЛЕНИЕ КОЛЛАГЕНА ИЗ КУРИНЫХ КОСТЕЙ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ЦЕЛЕЙ	12
Танаа Шехаб (Thanaa Shehab) ВЛИЯНИЕ СПОСОБОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА АМИНОКИСЛОТНЫЙ СОСТАВ МЯСА ПТИЦЫ	17
Абдилова Г.Б., Какимов М.М., Кабулов Б.Б., Мустафаева А.К., Турлыбекова Н.Е. ИНТЕНСИФИКАЦИЯ ПРОЦЕССА ОТДЕЛЕНИЯ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА	22
Акимов М.М., Еренгалиев А.Е., Муратбаев А.М. ПОЛЬЗА ГРЕЧНЕВОЙ МУКИ	23
Алмаханулы А., Токаев С. ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА МЯСА УТОК, ГУСЕЙ И ДРУГИХ ВИДОВ ПТИЦЫ	25
Амиржан А.К. СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МЯСА ПТИЦЫ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ	28
Антипова Л.В., Семикопенко Н.И., Успенская М.Е., Газданова Р.Ю., Кучменко Т.А. ИССЛЕДОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ АРОМАТИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ЭМУЛЬСИОННЫХ ОСНОВ КОРМОВ	30
Антипова Т.А., Фелик С.В. ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КОБЫЛЬЕГО МОЛОКА В ДЕТСКОМ ПИТАНИИ	33
Атамбаева Ж.М., Нургазезова А. Н., Камбарова А.С., Калиева З.Ж. АНАЛИЗ ПРЕДПОЧТЕНИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ФОРМОВАННЫХ РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ	36
Афанасьев Д.А., Ахремко А.Г., Чернуха И.М., Машенцева Н.Г. ОПРЕДЕЛЕНИЕ БЕЛКОВОГО ПРОФИЛЯ ГОВЯДИНЫ В ХОДЕ АВТОЛИЗА	39
Бабурин М.И., Кузнецова Т.Г., Иванкин А.Н., Горбунова Н.А. ПОЛУЧЕНИЕ БУЛЬОНОВ ПОВЫШЕННОЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ИЗ ПОБОЧНОГО СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	40
Бабурин М.И., Иванкин А.Н., Кузнецова Т.Г. ВЛИЯНИЕ МАННАНОЛИГОСАХАРИДОВ В РАЦИОНАХ СВИНЕЙ НА КАЧЕСТВО МЯСО-ЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ	45
Баженова Б.А., Вторушина И.А., Бодиева С.Б. БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНАЯ ДОБАВКА ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	47
Барыбина Л.И., Оботурова Н.П., Куликова В.В., Смолко Е. В. ИССЛЕДОВАНИЕ СТРУКТУРНО-МЕХАНИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ГЕЛЕЙ, ИЗГОТОВЛЕННЫХ НА ОСНОВЕ ГИДРОКОЛЛОИДОВ	49
Батаева Д.С., Зайко Е.В., Юшина Ю.К. ПРОБЛЕМЫ, СВЯЗАННЫЕ С НАЛИЧИЕМ ОСТАТОЧНЫХ КОЛИЧЕСТВ АНТИМИКРОБНЫХ ПРЕПАРАТОВ В МЯСЕ И В ПРОДУКТАХ УБОЯ ЖИВОТНЫХ И МЕТОД ИХ ОБНАРУЖЕНИЯ	50
Бекбаев К.С., Толысбаев Б.С., Бекбаева Р.С. ПРИМЕНЕНИЕ СИСТЕМ ТЕХНИЧЕСКОГО ЗРЕНИЯ ДЛЯ КОНТРОЛЯ СТЕКЛОВИДНОСТИ ЗЕРНА	54
Бекишева Г.Б., Токаев С.Д. МЕТОДЫ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ	56
Бектасова С. С., Салкинбаева Г. Т., Турарбек Т. М., Атамбаева Ж. М. СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ	57
Бородин А.В. ОПТИМИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПЕРЕРАБОТКИ МЯСНОГО СЫРЬЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МЕТОДОВ ИМИТАЦИОННОГО МОДЕЛИРОВАНИЯ	60
Ботников С.В., Крюкова Е.В. ВЛИЯНИЕ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ НА ПИЩЕВУЮ ЦЕННОСТЬ БИСКВИТНОГО ПОЛУФАБРИКАТА	64
Будаева А.Е., Махортых Т., Баженова Б.А. РАЗРАБОТКА РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ С СУБПРОДУКТАМИ	66
Бурханова А.Г., Иванов А.Ю., Данилов М.Б. РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ КОТЛЕТ С БЕЛКОВО-ЖИРОВОЙ ПАСТОЙ	67
Бухтеева Ю.М., Артамонова М.П., Смагина Е.В. ВЛИЯНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЭКСТРАКТОВ НА ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	69

Веселов Н.В., Шевченко В.В. ПРОИЗВОДСТВО БЕЗОПАСНОЙ РЫБО- МОРЕПРОДУКЦИИ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ	72
Витман М.А., Пилипенко Т.В. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОМПЛЕКСНЫХ ДОБАВОК ИЗ СЫРЬЯ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ПРИ СОЗДАНИИ ПРОДУКТОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ	74
Волошина Е.С., Дунченко Н.И. УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЦЕССНОГО ПОДХОДА	76
Вострикова Н.Л., Чернуха И.М., Шишкин С.С., Манюхин Я.С. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БИОИНФОРМАТИКИ ПРИ ИНТЕРПРЕТАЦИИ ПРОТЕОМНЫХ ПРОФИЛЕЙ БЕЛКОВ МЯСА	78
Вяткин А. В., Чугунова О.В. ВЛИЯНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ НА ФОРМИРОВАНИЕ ЗДОРОВЬЯ НАСЕЛЕНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ	83
Гарзанов А.Л., Лисицын А.Б., Горбунова Н.А., Ситникова О.И., Гиро Т.М. НАИЛУЧШИЕ ДОСТУПНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОЧИСТКИ СТОЧНЫХ ВОД ПРИ УБОЕ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ НА МЯСОКОМБИНАТАХ	86
Гарифулина Е.С., Баженова Б.А., Хамнаева Н.И., Бадмаева И.И. АНАЛИЗ КАЧЕСТВА ГОВЯЖЬЕГО РУБЦА, ОБРАБОТАННОГО БЕЛКОВЫМ ПРОДУКТОМ	91
Герасимов А.В., Попова А.О., Миронов А.А., Полозова Т.В. МОДЕЛИРОВАНИЕ РЕЦЕПТУР БЕЛКОВО-ЖИРОВЫХ ЭМУЛЬСИЙ ДЛЯ СОЗДАНИЯ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ	92
Гинзбург М.А., Михайлова К.В. ИЗУЧЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ФЕРМЕРСКИХ ПРОДУКТОВ НА РОССИЙСКОМ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ РЫНКЕ	96
Гиро Т.М., Андреева С.В. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЛЬГИНАТ НАТРИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ	98
Гиро Т.М., Микляшевски П., Прянишников В.В., Зубов С.С., Шустов Е.А., Тасмуханов Н.В. КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ОТХОДОВ МЯСОКОМБИНАТОВ	101
Горбунова Н.А., Небурчилова Н.Ф., Петрунина И.В. ДОРОЖНОЕ КАРТИРОВАНИЕ – МЕТОД ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОГНОЗИРОВАНИЯ В МЯСНОЙ ОТРАСЛИ	102
Грачева А.Ю., Лялина О.Ю., Посокина Н.Е., Тырина Е.С. НАПРАВЛЕННОЕ ФЕРМЕНТИОВАНИЕ КАК ФАКТОР ФОРМИРОВАНИЯ СТАБИЛЬНОГО КАЧЕСТВА ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ ОВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ	105
Гришкак С.А., Шамидова М.М., Донецких А.Г. ПРОДУКТИВНОСТЬ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ МЯСА БЫЧКОВ ЧЕРНО-ПЕСТРОЙ, ГЕРЕФОРДСКОЙ И АБЕРДИН-АНГУССКОЙ ПОРОД В УСЛОВИЯХ ЦЕНТРАЛЬНОЙ НЕЧЕРНЕЗЕМНОЙ ЗОНЫ РФ	108
Гурина Р.Р. ПРОБЛЕМЫ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ НА ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ ФРАНЦИИ.	110
Густова Д.С. ПРОБЛЕМЫ ИДЕНТИФИКАЦИИ МЯСА И МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ В СООТВЕТСТВИИ С ТН ВЭД ЕАС В ЦЕЛЯХ ТАМОЖЕННОГО КОНТРОЛЯ	112
Даниелян И. С. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ МЯСОРАСТИТЕЛЬНОГО ПАШТЕТА ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ	114
Данилов А.М., Баженова Б.А., Бадмаева Т.М., Андреева С.В. ИССЛЕДОВАНИЕ ПРОЦЕССА ФРАГМЕНТАЦИИ ГОВЯЖЬЕГО РУБЦА ПОД ДЕЙСТВИЕМ ЛИЗАТА	115
Деревицкая О.К., Дыдыкин А.С. РАЗРАБОТКА СМЕСЕЙ ДЛЯ ЭНТЕРАЛЬНОГО ПИТАНИЯ НА МЯСНОЙ ОСНОВЕ	117
Дунченко Н.И. НАУЧНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ И КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	119
Дыдыкин А.С., Асланова М.А. Лисицын А.Б. ПРИМЕНЕНИЕ ФИЗИЧЕСКИХ МЕТОДОВ ОБРАБОТКИ МЯСНОГО СЫРЬЯ С ЦЕЛЬЮ ИНТЕНСИФИКАЦИИ ТХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ	121

Евелева В.В., Черпалова Т.М. НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА. СВОЙСТВА И ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	122
Еремцова А.А., Минаев М.Ю. ОЦЕНКА СТРУКТУРНО-МЕХАНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК СЫРЬЯ ПОСЛЕ ТЕПЛОВОЙ И ФЕРМЕНТАТИВНОЙ ОБРАБОТОК	123
Закладной Г.А. ОПТИМИЗАЦИЯ СОСТАВА И ИССЛЕДОВАНИЕ НОВОГО БИИНСЕКТИЦИДА ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ ЗЕРНА	126
Золотин А.Ю., Фелик С.В., Антипова Т.А., Шахайло Н.А. НЕКОТОРЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ВЛИЯНИЯ ТЕКСТУРЫ ПРОДУКТА НА ЕГО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЕ ВОСПРИЯТИЕ	128
Зубов С.С., Тасмуханов Н.В., Шустов Е.А, Гиро Т. М. СПОСОБ ПОДГОТОВКИ СЕЛЕЗЕНКИ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЯХ	130
Ибрагимова И.Е. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ АНАЛИЗАТОРА ТЕКСТУРЫ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ РЕОЛОГИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПИЩЕВЫХ СРЕД	131
Ибрагимова И.Е., Артемов Р.В. ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ФИЗИЧЕСКИХ МЕТОДОВ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА РЫБНЫХ ФАРШЕЙ	134
Ивашов В.И., Пляшешник П.И., Каповский Б.Р., Максимов А.Ю. Захаров А.Н. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНАЯ УСТАНОВКА ДЛЯ КОАГУЛЯЦИИ КРОВИ	138
Игенбаев А.К., Амирханов К.Ж., Касымов С.К., Байкадамова А.М., Конганбаев Е.К. МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ГЕРОДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ	140
Игорянова Н.А., Мелешкина Е.П. ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ, СОДЕРЖАЩИХ ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА ВТОРИЧНЫХ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА, ДЛЯ СТАБИЛИЗАЦИИ СТРУКТУРЫ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ	142
Кабулов Б.Б. ВЛИЯНИЕ КИНЕМАТИЧЕСКИХ И ГЕОМЕТРИЧЕСКИХ ПАРАМЕТРОВ ВОЛЧКА-ДРОБИЛКИ НА ИЗМЕНЕНИЕ СТРУКТУРНО-МЕХАНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК МЯСОКОСТНОГО ФАРША И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ	145
Кабулов Б.Б., Абдилова Г.Б., Мустафаева А.К., Муратбаев А.М. КОМПОЗИТНАЯ МУКА НА ОСНОВЕ ГРЕЧНЕВОЙ И РИСОВОЙ МУКИ	146
Кабулов Б.Б., Акимов М.М., Мустафаева А.К., Солтанбеков Ж.А., Утегенов Д.М. УСТАНОВКА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МЯСОКОСТНОГО СЫРЬЯ	147
Какимов А.К., Какимова Ж.Х., Бепеева А.Е. ПОЛУЧЕНИЕ ИНКАПСУЛИРОВАННЫХ ПРОБИОТИКОВ	149
Какимов М.М., Тохтаров Ж.Х., Искаков Б.М. ИНТЕНСИФИКАЦИЯ ПРОЦЕССА ОБРАБОТКИ ДАВЛЕНИЕМ С ЦЕЛЬЮ РАЗРАБОТКИ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРЕССОВАНИЯ	152
Калинова Е. А. ИММОБИЛИЗАЦИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ В ОРГАНИЧЕСКИЕ НОСИТЕЛИ	155
Камбарова А.С., Нургазезова А.Н., Атамбаева Ж.М. РЕЦЕПТУРА ДИАБЕТИЧЕСКОГО КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ	156
Карпенко Е.В., Злобина Е.Ю., Гришин В.С. ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ В ТЕХНОЛОГИИ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ НУТА	159
Касенов А.Л., Тохтаров Ж.Х., Муратбаев А.М., Муратжанкызы Н. ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ В РЕСПУБЛИКЕ КАЗАХСТАН	162
Ковалева О. А., Здравова Е. М. ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ РОЛЬ НУТРИЦЕВТИКОВ	163
Ковалева О. А., Здравова Е.М. ПЕРСПЕКТИВА ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ	164
Ковалева О.А., Поповичева Н.Н. ПРОБЛЕМЫ ЙОДОДЕФИЦИТА У ЧЕЛОВЕКА В СОВРЕМЕННОМ ОБЩЕСТВЕ	166
Корешков В.Н., Лапшин В.А., Хохлова Л.М., Корешков С.В. МЕТОДИЧЕСКИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ НОРМ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ПРИ ХОЛОДИЛЬНОЙ ОБРАБОТКЕ И ХРАНЕНИИ	167

Коротышева Л.Б., Черенова П.А. ЭКСПРЕСС-МЕТОД КАЧЕСТВА МАЙОНЕЗА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВИСКОЗИМЕТРА	169
Кот Ю.В. ПРИОРИТЕТНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ИННОВАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ТАБАЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ РОССИИ	171
Крылова В.Б., Густова Т.В., Пчелкина В.А. ПРИМЕНЕНИЕ ГИСТОЛОГИЧЕСКОГО МЕТОДА КАК ПОДТВЕРЖДАЮЩЕГО ЭТАПА ИССЛЕДОВАНИЙ ПРИ МОДИФИКАЦИИ СЫРЬЯ	174
Крылова В.Б., Густова Т.В., Еремцова А.А. СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ВОЗДЕЙСТВИЯ БИОФАКТОРОВ НА СОЕДИНИТЕЛЬНУЮ ТКАНЬ РУБЦА	178
Крышан М.А. ПРОБЛЕМА ПРОИЗВОДСТВА КАЧЕСТВЕННОГО ПРОДУКТА: ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТВОРОГА И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ	181
Кудряшов В.Л., Погоржельская Н.С., Лукин Н.Д., Маликова Н.В., Лемтюгин А.И., Алексеев В.В. МЕМБРАННЫЕ ПРОЦЕССЫ КАК ОСНОВА КОМПЛЕКСНЫХ КОНКУРЕНТОСПОСОБНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО И ВТОРИЧНОГО СЫРЬЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	182
Кудряшов Л.С., Кудряшова О.А. ВЛИЯНИЕ ХЛОРИДА НАТРИЯ НА СВОЙСТВА МЯСА С РАЗНЫМ ХАРАКТЕРОМ АВТОЛИЗА	186
Кузнецова Т.Г., Лазарев А.А., Бабурина М.И. ИЗУЧЕНИЕ КАЧЕСТВЕННЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ВАРЕННЫХ КОЛБАС В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СОВРЕМЕННЫХ МЕТОДОВ АНАЛИЗА	191
Кузнецова Т.Г., Лазарев А.А., Бабурина М.И. ПЕРСПЕКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ	194
Куликовский А.В., Иванкин А.Н., Горлов И.Ф., Николаева А.С. НАКОПЛЕНИЕ БИОГЕННЫХ АМИНОВ В МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ И МЕТОДЫ ИХ ОПРЕДЕЛЕНИЯ	198
Купцова С.В. ПРИМЕНЕНИЕ НОВЫХ ИНСТРУМЕНТОВ КАЧЕСТВА ДЛЯ ОЦЕНКИ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ	200
Куценкова В.С., Неповинных Н.В., Птичкина Н.М. ИЗУЧЕНИЕ ВЛИЯНИЯ ГРЕЧНЕВОГО ПИЩЕВОГО ВОЛОКНА НА ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ	202
Левшенко М.Т, Сенкевич В.И. ВЛИЯНИЕ pH МНОГОКОМПОНЕНТНЫХ КОНСЕРВОВ ИЗ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ НА РЕЖИМЫ СТЕРИЛИЗАЦИИ	204
Лескова С.Ю., Гомбожапова Н.И., Павлова С.Н., Миронов А. РАЗРАБОТКА КОМПЛЕКСНОЙ МОДЕЛИ РЕЦЕПТУРЫ ФАРША	207
Лисицын А.Б., Узаков Я.М., Макангали К. К. ИССЛЕДОВАНИЕ И РАЗРАБОТКА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ ВЕРБЛЮЖАТИНЫ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ	209
Манюхин Я.С., Чернуха И.М., Ковалев Л.И., Ковалева М.А., Шишкин С.С. ИССЛЕДОВАНИЕ ВЕРБЛЮЖАТИНЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОТЕОМНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ	214
Мелешкина Е.П. О СОВЕРШЕНСТВОВАНИИ МЕТОДА ОПРЕДЕЛЕНИЯ КОЛИЧЕСТВА И КАЧЕСТВА КЛЕЙКОВИНЫ В ЗЕРНЕ И МУКЕ ИЗ ПШЕНИЦЫ	216
Мелешкина Н.В., Филиппов А.С., Забалуева Ю.Ю. ВЛИЯНИЕ НАСТОЙКИ ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА ДАУРСКОГО НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА СЫРОКОПЧЕНЫХ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ	219
Микляшевски П., Прянишников В.В., Якимюк Е., Гиро Т.М. ПРОИЗВОДСТВО УДОБРЕНИЙ ИЗ НЕ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	221
Миргородская А.Г., Бедрицкая О.К. ПЕРСПЕКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВТОРИЧНЫХ СЫРЬЕВЫХ РЕСУРСОВ ТАБАЧНОЙ ОТРАСЛИ	223
Миргородская А.Г., Шкиджок М.В., Матюхина Н.Н. МОНИТОРИНГОВЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ЭЛЕКТРОННЫХ КУРИТЕЛЬНЫХ СИСТЕМ	225
Михайлова К.В., Гинзбург М.А., Левке К.Э., Дунченко Н.И. ИЗУЧЕНИЕ АССОРТИМЕНТА И НОРМИРУЕМЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ТВЕРДЫХ И ПОЛУТВЕРДЫХ СЫРОВ	227

Мустафаева А.К., Еренгалиев А.Е., Кабулов Б.Б., Абдилова Г.Б. АНАЛИТИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ РЕЖУЩЕГО МЕХАНИЗМА МЯСОРУБОК	231
Насонова В.В., Ревуцкая Н.М., Голованова П.М. ВЛИЯНИЕ РАЗЛИЧНЫХ СПОСОБОВ УПАКОВКИ НА ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА, БЕЗОПАСНОСТИ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ХРАНЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ СВИНИНЫ	233
Никитина М.А., Захаров А.Н. РОЛЬ ИНФОРМАЦИОННО-АНАЛИТИЧЕСКИХ СИСТЕМ ПОДДЕРЖКИ ПРИНЯТИЯ РЕШЕНИЙ В СОСТАВЛЕНИЕ РАЦИОНА КОРМЛЕНИЯ КРС	235
Нитяга И. М., Полянина А.С. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ЗАГРЯЗНЕННОСТИ МЯСА ПТИЦЫ И ПОЛУФАБРИКАТОВ БАКТЕРИЯМИ РОДА САМПУЛОВАСТЕР	240
Ницневская К.Н, Мотовилов О.К. МЕТОД «ШЕСТЬ ШЛЯП» НА ПРИМЕРЕ АНАЛИЗА МОДЕЛИ РАЗРАБОТКИ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ СОУСОВ	242
Олмоева В.Д., Хамнаева Н.И., Холодова Е.А. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ С ПРОЛОНГИРОВАННЫМ СРОКОМ ХРАНЕНИЯ	244
Орлова О.Н., Мкртчян В. С., Скрыпник Л. В., Ерошенко В.И. ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ЙОДА НА ЦВЕТОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МЯСА ОТКОРМОЧНОГО МОЛОДНЯКА СВИНЕЙ	246
Пасько О.В. НАУЧНЫЕ ПОДХОДЫ К УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ	248
Принцева А.А., Килеева А.И., Шарова Н.Ю. ЗЕРНОВОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩЕВЫХ МИКРОИНГРЕДИЕНТОВ	251
Просеков А.Ю. МЕНЕДЖМЕНТ И РАЗРАБОТКА БИОТЕХНОЛОГИИ РЕКОМБИНАНТНОГО ЛАКТОФЕРРИНА	253
Радчиков В.Ф., Цай В.П., Гурин В.К., Кот А.Н. ПРОДУКТИВНОСТЬ И КАЧЕСТВО МЯСА БЫЧКОВ ПРИ СКАРМЛИВАНИИ САПРОПЕЛЯ	257
Романова А.С., Кудряшов Л.С., Тихонов С.Л., Тарарков А.Н. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕТОДА ПАРАМАГНИТНОГО РЕЗОНАНСА ДЛЯ ОЦЕНКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	260
Романова А.С., Тихонов С.Л., Кудряшов Л.С. АНАЛИЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА РЫБЫ НА ПРИМЕРЕ СВЕДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ	261
Романова А.С., Кудряшов Л.С., Тихонов С.Л. ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИОНИЗИРУЮЩЕГО ИЗЛУЧЕНИЯ ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СРОКОВ ГОДНОСТИ ОХЛАЖДЕННОЙ РЫБЫ	263
Свинина А.А., Чугунова О.В. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ И ПЕРСПЕКТИВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КЭРОБА	264
Седышева К.А. СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ПОЛИТИКИ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ В МЯСНОЙ ОТРАСЛИ В УСЛОВИЯХ САНКЦИЙ	267
Семенихина В.Ф., Рожкова И.В., Раскошная Т.А., Бегунова А.В. ИССЛЕДОВАНИЕ ДИНАМИКИ РАЗМНОЖЕНИЯ <i>LACTOBACILLUS REUTERI</i> ПРИ КУЛЬТИВИРОВАНИИ В ФЕРМЕНТЕРЕ ПРИ РАЗЛИЧНЫХ PH И ТЕМПЕРАТУРАХ	270
Семина А.И., Неповинных Н.В., Новокшанова А.Л. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА БЕЛКОВО-УГЛЕВОДНЫХ ОСНОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГИДРОЛИЗАТА СЫВОРОТОЧНЫХ БЕЛКОВ	272
Сорочинский В.Ф. АНАЛИЗ ПРОЦЕССОВ СУШКИ ЗЕРНА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЕПЛОМАССООБМЕННЫХ КРИТЕРИЕВ	274
Стародубова Ю.В. КАЧЕСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСА СВИНЕЙ КАНАДСКОЙ СЕЛЕКЦИИ ПОД ВЛИЯНИЕМ РОСТОСТИМУЛИРУЮЩИХ ПРЕПАРАТОВ	278
Стародубова Ю.В. СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАС С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НУТА НОВОЙ СЕЛЕКЦИИ	280

Стародубова Ю.В., Ряднов А.А., Ряднова Т.А., Слеженкова А.Д. БЕЛКОВЫЙ ОБМЕН ВЕЩЕСТВ И КАЧЕСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЯСА МОЛОДНЯКА СВИНЕЙ КАНАДСКОЙ СЕЛЕКЦИИ ПОД ВЛИЯНИЕМ ИННОВАЦИОННЫХ РОСТОСТИМУЛИРУЮЩИХ ПРЕПАРАТОВ	281
Стародубова Ю.В., Ряднова Т.А., Слеженкова А.Д. БИОХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ЖИДКОЙ СОЕДИНИТЕЛЬНОЙ, МЫШЕЧНОЙ ТКАНЕЙ И ФОРМИРОВАНИЕ МЯСНОЙ ПРОДУКТИВНОСТИ МОЛОДНЯКА СВИНЕЙ КАНАДСКОЙ СЕЛЕКЦИИ ПОД ВЛИЯНИЕМ НЕГОРМОНАЛЬНЫХ РОСТОСТИМУЛИРУЮЩИХ ПРЕПАРАТОВ	283
Старчикова Д., Гиро Т.М. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИХ СНЕКОВ	284
Старчикова Д., Юрчак З.А. ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МЯСА ПИЩЕВЫМИ ДОБАВКАМИ	287
Стефанова И. Л., Шахназарова Л.В., Красюков Ю.Н. ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ УЛУЧШЕНИЯ СБАЛАНСИРОВАННОСТИ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СОСТАВА ПРОДУКТОВ ДЕТСКО ГО ПИТАНИЯ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ	288
Стрельченко А.Д., Панюшкина М. В. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЫВОРОТОЧНЫХ БЕЛКОВ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ИЗ ВТОРИЧНЫХ РЕСУРСОВ ПТИЦЕПЕРЕРАБОТКИ	291
Судакова Н.В., Оботурова Н.П., Марченко В.В. АНТИОКСИДАНТНАЯ АКТИВНОСТЬ ЭКСТРАКТОВ ЯГОД ГОДЖИ	293
Сытова М.В., Жигин А.В. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ ПРОДУКЦИИ ИЗ АКВАКУЛЬТУРНЫХ ОСЕТРОВЫХ РЫБ	295
Титова О.А., Шкляревич Н.М., Фурик Н.Н., Жабанос Н.К. Савельева Т.А. ИЗУЧЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЯ АКТИВНОЙ КИСЛОТНОСТИ ПРИ ФЕРМЕНТАЦИИ МОЛОКА РАЗЛИЧНЫМИ ВИДАМИ ЗАКВАСОК ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ТВОРОГА	299
Тихомиров А.И. ФОРМИРОВАНИЕ ВНУТРЕННЕГО РЫНКА СВИНИНЫ В УСЛОВИЯХ ПРОДУКТОВОГО ЭМБАРГО	301
Тултабаева Т.Ч., Айтимова Д.Н. КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ДОБАВКАМИ ИЗ КОБЫЛЬЕГО МОЛОКА	305
Тултабаева Т.Ч., Жоньсова М.У. ШОКОВОЕ ЗАМОРАЖИВАНИЕ КОБЫЛЬЕГО МОЛОКА И КУМЫСА	307
Туниева Е.К., Спиридонов К.И., Семенова А.А. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОРРИГИРУЮЩИХ ВЕЩЕСТВ ДЛЯ СНИЖЕНИЯ СОЛИ В МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ	309
Уша Б.В., Андрианова Т.Г., Рыбкина Ю.А. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ В ОРГАНИЗМ КОРМОВ, ЗАГРЯЗНЕННЫХ МИКОТОКСИНАМИ	311
Файвишевский М.Л. РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВТОРИЧНЫХ СЫРЬЕВЫХ РЕСУРСОВ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ ОТРАСЛИ	314
Фатьянов Е.В., Сидоров С.А., Евтеев А.В. ВЛИЯНИЕ ВИДА И КОНЦЕНТРАЦИИ СОЛЕЗАМЕНИТЕЛЕЙ НА ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА МОДЕЛЬНЫХ ФАРШЕЙ	317
Федотова О.Б., Мяленко Д.М. РАЗРАБОТКА ИННОВАЦИОННОЙ ТАРЫ ДЛЯ МЯСНОЙ, МОЛОЧНОЙ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, МОДИФИЦИРОВАННОЙ ПРИРОДНЫМИ АНТИМИКРОБНЫМИ И АНТИОКСИДАНТНЫМИ КОМПОНЕНТАМИ	321
Флоринская Е.Э., Пилипенко Т.В. КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ МЕМБРАННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ	323
Харенко Е.Н., Микодина Е.В. КОНЦЕНТРАТ ОВАРИАЛЬНОЙ ЖИДКОСТИ ОСЕТРОВЫХ РЫБ В АНАЛОГОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	326

Хвыля С.И., Гиро Т.М., Прусак-Глотов М.В. МИКРОСТРУКТУРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ НЕКОТОРЫХ КОЛБАСНЫХ ОБОЛОЧЕК	328
Чекрыга Г.П. НОВЫЕ ПОДХОДЫ В ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ ОЦЕНКЕ МЕСТ РАСПОЛОЖЕНИЯ ПАСЕК	330
Чернуха И.М., Узаков Я. М., Шукешева С.Е. СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ БАРАНИНЫ И ГОВЯДИНЫ	334
Чернуха И.М., Федулова Л.В., Котенкова Е.А. ИЗУЧЕНИЕ ВЛИЯНИЯ ТКАНЕСПЕЦИФИЧНЫХ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ НА ГЕМАТОЛОГИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ И ЛИПИДНЫЙ ПРОФИЛЬ IN VIVO	335
Чиркова Л.В., Панкратьева И.А., Политуха О.В. КРУПЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ИЗ РЖИ И ТРИТИКАЛЕ	339
Чоманов У.Ч., Тултабаева Т.Ч., Кененбай Г.С., Жумалиева Г.Е., Кошкарбай Е.Е. ПРИМЕНЕНИЕ НОВОГО РАССОЛА В МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЯХ	341
Чоманов У.Ч., Тултабаева Т.Ч., Турсунов А. А., Жумалиева Т. М. ИССЛЕДОВАНИЕ СТРУКТУРНО-МЕХАНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПОЛУТУШ В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ НОВОЙ ПЛЕНКООБРАЗУЮЩЕЙ ЭМУЛЬСИИ	343
Чукавов Д.В. ПРОБЛЕМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ УСТОЙЧИВОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СНАБЖЕНИЯ ВООРУЖЕННЫХ СИЛ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ	345
Шинкина Н.С., Тарасюк В.Т., Мяленко Д.М., Строкова Н.Е., Понкратов К.В., Карастоянова О.В. ИЗУЧЕНИЕ ВЛИЯНИЯ УСКОРЕННЫХ ЭЛЕКТРОНОВ НА ПОЛИМЕРНУЮ УПАКОВКУ	347
Шкидюк М.В., Бедрицкая О.К., Кот Ю.В. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ И ЭКОНОМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТАБАКОВ	350
Шлыков С.Н., Горлов И.Ф. ФОРМИРОВАНИЕ ЖИРОВОЙ ТКАНИ И ЕЁ КАЧЕСТВЕННЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПОД ВЛИЯНИЕМ НОВЫХ КОРМОВЫХ ДОБАВОК	353
Шлыков С.Н., Горлов И.Ф. ПОВЫШЕНИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ МЯСНОГО СКОТА ВВЕДЕНИЕМ В РАЦИОН КОРМОВЫХ ДОБАВОК	356
Шлыков С.Н., Горлов И.Ф. ВЛИЯНИЕ СПОСОБОВ ОБРАБОТКИ КОРМОВЫХ ДОБАВОК НА ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА ГОВЯДИНЫ	359
Шолохов А.В. ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ САНКЦИИ КАК ИНСТРУМЕНТ СТИМУЛИРОВАНИЯ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ	362
Чернуха И.М., Узаков Я. М., Шукешева С.Е. О ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЯГОД ГОДЖИ В ТЕХНОЛОГИИ ВАРЕНО- КОПЧЕНЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ БАРАНИНЫ И ГОВЯДИНЫ	365
Антипова Л.В. , Сторублёвцев С.А. СОРЕБИЦИОННЫЕ СВОЙСТВА КОЛЛАГЕНОВЫХ СУБСТАНЦИЙ В СОЗДАНИИ МЯСНЫХ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ	367
Щербинина Е.О., Никитина М.А. РОЛЬ ПРОГНОЗИРОВАНИЯ В УПРАВЛЕНИИ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	370
Атабаев А.Б., Соколов Н.В. ПРЕДЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ЦЕНТРИФУГ ДЛЯ БИОТЕХНОЛОГИИ	371
Кузнецова О.А., Юрчак З.А., Устьянов Д.А., Кузлякина Ю.А., Лисина Т.Н., Белоусова Е.В. СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К ОЦЕНКЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ.	377
Семенова А.А., Федулова Л.В., Синичкина А.И., Миттельштейн Т.М., Козырев И.В. ВЛИЯНИЕ РЕЖИМОВ ГАЗОВОГО ОБЕЗДВИЖИВАНИЯ НА ИЗМЕНЕНИЕ ПОСЛЕУБОЙНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК В УСЛОВИЯХ МОДЕЛЬНОГО ЭКСПЕРИМЕНТА	379