

с. 1

Мясная промышленность России и ВТО**The WTO and Russian Meat industry**

Редакционная статья, открывающая главную тему номера. Принципы Всемирной торговой организации отражают вектор развития мировой экономики, но им нельзя следовать безоговорочно: национальные интересы требуют некоторых исключений из либерального курса.

Editorial deal with the main theme of the issue. The World Trade Organization's Principles reflect vector of the global economy, but nobody should follow their principles unequivocally: national interests require some exceptions to the liberal course.

с.4-8

Мясная промышленность и ВТО: перспективы выживания «разменной карты»

А. Б. Лисицын, А. Н. Захаров, А. А. Кубышко

ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии

The WTO and Meat industry: the survival prospects of "bargaining chip"

А. В. Lisitsyn, A. N. Zakharov, A. A. Kubyshko

The Gorbatov's All-Russian Meat Research Institute (VNIIMP)

Прошло несколько месяцев после присоединения России к ВТО, которые показали, что этот выбор страны затрудняет развитие мясной промышленности. Уступки, сделанные при вступлении в ВТО, нанесли удар, прежде всего по самым перспективным отраслям – свиноводству и конечной переработке. Новые правила идут в разрез с целями Доктрины продовольственной безопасности России.

Russia accessed to the WTO few months ago. This time is enough to understand that the choice of the country hinders the development of the meat industry. Concessions we made while joining the WTO struck a blow for the most promising industries - pig breeding and final processing. The new rules are contrary to the objectives of the Doctrine of Russia's food security.

Ключевые слова: диспропорции в торговле, «желтая корзина», поддержка АПК, отраслевая наука, стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности, нетарифная защита, квота.

Keywords: trade-distorting, "yellow subsidy", support for agriculture, industry science, strategy of development of the food and processing industry, non-tariff protection, the quota.

с. 9-12

Проблемы идентификации отдельных товаров животного происхождения в таможенных целях

А. А. Семенова

ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии

П. П. Веселова, Т. М. Воротынцева

Российская таможенная академия

Identification's problems individual products of animal origin for customs purposes

А. А. Semenova

The Gorbatov's All-Russian Meat Research Institute (VNIIMP)

P. P. Veselova, T. M. Vorotyntseva

Russian Customs Academy

В статье анализируются проблемы идентификации товаров вызванные различными подходами к их классификации в таможенных документах и нормативных документах мясной промышленности.

This article analyzes problems of the identification of goods caused by the different approaches to their classification in the customs documents and regulatory documents in meat industry.

Ключевые слова: товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Таможенного союза, терминология, примечания, мясо, субпродукты, национальные стандарты.

Keywords: commodity nomenclature of foreign economic activity of the Customs Union, the terminology notes, meat, offal, national standards.

с. 13-15

Мясные продукты с «изюминкой» или новые идеи для маркетинга

В. В. Насонова, Е. В. Милеенкова

ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии

Zestful meat products or new marketing ideas

V. V. Nasonova, E. V. Mileenkova

The Gorbatov's All-Russian Meat Research Institute (VNIIMP)

Свыше 95 % на рынке занимают мясные продукты отечественного производства. Эта отрасль одна из немногих сумела защититься от вала импортной продукции в 90-е годы. Однако после вступления России в ВТО отечественным производителям предстоит очень сложная работа. В скором времени придется работать в условиях жесткой конкуренции с иностранными производителями, необходимо будет повышать эффективность работы, улучшать качество продукции, завоевывать «своего» потребителя и быть готовым к дальнейшему развитию.

Russian meat products take over 95% of the market. It is one of the industries that was able to protect itself from the shaft of imported products in the 90s. But after Russia's accession to the WTO domestic producers are faced with very difficult job. We will have to work in a highly competitive with foreign producers, we will need to increase efficiency, improve product quality, we will have to win "our" customers and to be ready for further development soon.

Ключевые слова: ассортимент, органические продукты, ГОСТ, упаковка, срок годности, колбасы, паштеты, полуфабрикаты.

Keywords: range, organic, GOST, packaging, shelf life, sausages, pates, convenience food.

с. 16-17

«БиоБонд» – технологический «спецагент» от компании «Флора Ингредиентс»

Д. Ф. Маджитов, ООО «ФЛОРА ИНГРЕДИЕНТС»

Е. А. Степаненко, ГОБУ СПО ВО «Россошанский колледж мясной и молочной промышленности»

"BioBond" - the technological "special agent" of the company "Flora Ingredients"

D. F. Majitov, Flora Ingredients

E. A. Stepanenko, Rossosh College of meat and dairy industry

Презентация ферментных препаратов для производства мясных продуктов. Предлагаемые типы ферментных препаратов отличаются содержанием трансглутаминазы и ее каталитической активностью, в зависимости от назначения по видам пищевых продуктов и особенностей технологического процесса их производства.

Presentation of enzymes for meat products. Offered types of enzyme preparations differ in transglutaminazy and its catalytic activity, depending on the destination by type of food and the technological process of production.

с. 22-24

Гидротермическая стабильность фибриллярных белков при переработке в пищевые продукты

А. Ю. Соколов

ФГБОУ Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова

Fibrillar proteins' hydrothermal stability in the processing to food products

A. U. Sokolov

Plekhanov Russian University of Economics

В статье проведена оценка влияния гидролитической обработки неорганическими соединениями (гидроксидами одновалентных металлов, одноосновными кислотами в присутствии нейтральной соли) на гидротермическую устойчивость биополимеров в составе многофункциональных белковых препаратов для пищевых целей.

The paper assessed the influence of hydrolytic treatment of inorganic compounds (monovalent metal hydroxide, monobasic acids in the presence of a neutral salt) on the hydrothermal stability of biopolymers in the multi-functional protein preparations for human consumption.

Ключевые слова: фибриллярные белки, конформационная стабильность белков, ГОСТ Р 53221–2008, белковый продукт из шкур, нативные белки.

Keywords: fibrous proteins, the conformational stability of proteins, GOST R 53221-2008, the protein product of animal skins, native proteins.

с. 18-21**Протеомное исследование количества мышечной ткани в образцах вареных колбас**

М. А. Ковалева, А. В. Иванов, Л. И. Ковалев, С. С. Шишкин
ФГБУ Институт биохимии им. А.Н. Баха РАН

А. Б. Лисицын, И. М. Чернуха, Н. Л. Вострикова
ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии

Proteomic study of muscle tissue in the samples of cooked sausages

М. А. Kovaleva, A. V. Ivanov, L. I. Kovalyov, S. S. Shishkin
A.N.Bach Institute of Biochemistry of the R.A.S.

A. B. Lisitsyn, I. M. Tchernukha, N. L. Vostrikova
The Gorbатов's All-Russian Meat Research Institute (VNIIMP)

В данной статье представлены результаты сравнительного изучения протеомными методами ряда количественных характеристик у образцов колбасных изделий и мясного сырья. В работе исследовали образцы вареной колбасы «Докторской»: три образца, изготовленных в строгом соответствии с ГОСТ 52196-2003, различающиеся по содержанию жира, семь образцов колбасы разных мясокомбинатов, купленной в торговых сетях. Провели экстракцию белков, их фракционирование методом одномерного и двумерного электрофореза по О'Фарреллу, компьютерную денситометрию двумерных электрофореграмм и масс-спектрометрическую идентификацию отдельных белковых фракций. Протеомные исследования позволили заложить основу методики, пригодную для оценки количественного содержания мясного компонента в образцах вареных колбас. Данная методология в перспективе может быть усовершенствована до уровня, позволяющего использовать её в анализе разных видов вареных колбасных изделий.

This article presents the results of a comparative study of a number of quantitative characteristics of samples of sausages and meat with proteomic techniques. Samples of sausage "Doctorskaya" were investigated: three samples prepared in strict accordance with GOST 52196-2003, differing in fat content, and seven different samples of sausage produced in different meat plants. Proteins were extracted and they were fractionated by one-and two-dimensional electrophoresis by O'Farrell, CT densitometry electrophoregrams dimensional and mass spectrometric identification of individual protein fractions.

Proteomics studies allowed laying the basis of a methodic that is suitable for the quantitative evaluation of meat content in samples of cooked sausage. This methodology has the potential to be upgraded to a level that allows to use it in the analysis of different kinds of cooked meat products.

Ключевые слова: вареная колбаса, протеомика, мышечные белки, количественные характеристики.

Keywords: boiled sausage, proteomics, muscle proteins, quantitative characteristics.

с. 26-29**Энергосбережение в системах хладоснабжения предприятий мясной промышленности**

В. Велюханов, А. Давтян

Группа компаний «Фригодизайн»

Energy-saving in the cold supply systems meat industry

V. Velyuhanov, A. Davtyan

Frigodesign

Приведены примеры использования холодильного оборудования компании «Фригодизайн» с энергосберегающими решениями на предприятиях с различными циклами переработки мясной продукции.

This article gives examples of the use of refrigeration equipment company "Frigodizayn" with energy-efficient solutions in enterprises with various cycles of processing of meat products.

с. 30-31**Современные технологии очистки сточных вод мясоперерабатывающих предприятий**

Павел Акулов

ООО «ЭНВИРО-ХЕМИ ГмбХ»

Advanced technologies of treatment wastewater meat processing plants

Pavel Akulov

EnviroChemie GmbH

Особенностями сточных вод мясокомбинатов являются неравномерность поступления и колебания состава загрязнений и их концентраций. Флотационным способом, который является наиболее эффективным из применяемых ныне, очищаются сильнозагрязненные сточные воды предприятий мясной промышленности. В статье описываются способы очистки и оборудование для очистки сточных вод.

The features of wastewater slaughterhouses are uneven and the variation in composition and concentration of contaminants. Flotation, which is the most efficient of the applied current, can clean heavily waste water from the meat industry. The article describes the methods of cleaning and equipment for waste water treatment.

с. 32-35**Мясные продукты**

А. Н. Захаров, М. В. Трифонов М. Д. Асхабова, С. М. Оплачко
ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии

Meat products

A. N. Zakharov, M. V. Trifonov, M. D. Askhabova, S. M. Oplachko
The Gorbатов's All-Russian Meat Research Institute (VNIIMP)

Обзор патентов, защищающих изобретения для производства мясных продуктов. Пищевые добавки, механические устройства, упаковочные материалы.

Patents' review covering the invention for the production of meat products. Food additives, mechanical devices, packaging materials.

Ключевые слова: патенты, колбасы, полуфабрикаты, мясо, детское питание, функциональное питание, диетическое питание, биотехнология, ферменты, штаммы, колбасы без оболочки.

Keywords: patents, sausages, prepared food, meat, baby food, functional food, diet food, biotechnology, enzymes, strains, sausage without cover.

с. 36-39**Лечебно-профилактические свойства низкомолекулярных пептидов животного происхождения**

И. М. Чернуха, Н. А. Горбунова

ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии

Therapeutic and preventive properties of low molecular weight peptides of animal origin

I. M. Tchernukha, N. A. Gorbunova

The Gorbатов's All-Russian Meat Research Institute (VNIIMP)

В последние годы значительно повысился интерес к изучению структуры и функций низкомолекулярных пептидов, содержащихся в животном и растительном сырье, а также в продуктах питания. В обзоре представлены исследования специфических биологических функций, выполняемых низкомолекулярными пептидами.

Interest in the study of the structure and function of low molecular weight peptides contained in the animal and plant material as well as in food increased in recent years. The studies of specific biological functions performed by the low molecular weight peptides are described in the review.

Ключевые слова: низкомолекулярные пептиды, функциональные продукты питания, метод электрофореза SDS-PAGE, протеаза, ингибирующая активность.

Keywords: low molecular weight peptides, functional foods, the method of electrophoresis SDS-PAGE, a protease, inhibitory activity.

с. 40-44**Обзор диссертационных работ, защищенных в ГНУ ВНИИМП в 2011-2012 годах**

А. Н. Захаров, А. А. Кубышко

ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии

Review of dissertations in VNIIMP in 2011-2012

A. N. Zakharov, A. A. Kubysheko

The Gorbатов's All-Russian Meat Research Institute (VNIIMP)

В обзоре представлены диссертации, защищенные во ВНИИМП в 2011 и 2012 годах.

In the review the dissertations defended in VNIIMP in 2011 and 2012.

с. 45-46

Крупнейшая выставка промышленного обновления

М. И. Савельева

ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии

The largest exhibition of industrial renovation

M.I. Savelyeva

The Gorbatov's All-Russian Meat Research Institute (VNIIMP)

17-я международная выставка «Агропродмаш-2012», состоялась в Москве. Предприятия пищевой промышленности России инвестировали в свое развитие многомиллиардную сумму рублей в течение 2011 года.

The 17th international exhibition "Agroprod mash-2012" was held in Moscow. Food processing companies in Russia has invested billions of rubles in its development in 2011.

с. 47-48

Как стать не объектом, а субъектом глобализации?

А. А. Кубышко

ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии

How to become not an object, but the subject of globalization?

A. A. Kubyshko

The Gorbatov's All-Russian Meat Research Institute (VNIIMP)

Отчет о Втором мясном конгрессе «Стратегия развития мясной промышленности России в условиях глобализации мировой экономики», который состоялся в рамках выставки «Агропродмаш 2012».

Report of the Second Meat Congress "Strategy of development of meat industry in Russia in the context of globalization of the world economy", which took place as part of the exhibition "Agroprod mash 2012."

с. 50

Лучшие поставщики мясной промышленности

М. В. Трифонов

ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии

The best suppliers of meat industry

M. V. Trifonov

The Gorbatov's All-Russian Meat Research Institute (VNIIMP)

В рамках выставки «Агропродмаш-2012» были проведены конкурсы

оболочек, пищевых добавок и ингредиентов, поставщиков оборудования. Награждение победителей конкурсов состоялось 9 октября во время открытия конгресса «Стратегия развития мясной промышленности России в условиях глобализации мировой экономики».

The exhibition "Agroprod mash-2012" was held competitions shells, food additives and ingredients suppliers. Awarding of winners was held on October 9 at the opening of Congress, "Strategy of development of meat industry in Russia in the context of globalization of the world economy."

с. 51

Конкурс обвальщиков: профессия как искусство

И. В. Козырев, Б. Е. Гутник

ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии

Boners' Competition: profession as an art

I. V. Kozyrev, B. E. Gutnick

The Gorbatov's All-Russian Meat Research Institute (VNIIMP)

Смотр-конкурс профессионального мастерства обвальщиков традиционно вызывает большой интерес у специалистов мясной промышленности и у широкого круга посетителей выставки «Агропродмаш». Работа и мастерство обвальщиков, принимающих участие в конкурсе – настоящее искусство. Красивое и зрелищное.

Boners' Competition traditionally attracts a great interest to the meat industry and experts from a wide range of visitors "Agroprod mash". Boners' jobs and skills participating in the competition are beautiful and spectacular art.

с. 52-54

Деликатный деликатес

Е. В. Милеенкова

ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии

Delicate delicacy

E. V. Mileenkova

The Gorbatov's All-Russian Meat Research Institute (VNIIMP)

Автор описывает процесс приготовления блюд из субпродуктов: ножек, рубцов, хвостов, сердца, почек, печени и т.д. Также даны рецепты блюд.

The author describes the process of cooking offal legs, scars, tail, heart, kidneys, liver, etc. There are also recipes.

CONTENTS

EDITORIAL

The WTO and Russian Meat industry

MAIN THEME

A. B. Lisitsyn, A. N. Zakharov, A. A. Kubyshko The WTO and Meat industry: the survival prospects of "bargaining chip"

A. A. Semenova, P. P. Veselova, T. M. Vorotyntseva Identification's problems individual products of animal origin for customs purposes

V. V. Nasonova, E. V. Mileenkova Zestful meat products as new marketing ideas

TECHNOLOGIES

D. F. Majitov, E. A. Stepanenko "BioBond" - the technological "special agent" of the company "Flora Ingredients"

RESEARCH METHODS

M. A. Kovaleva, A. V. Ivanov, L. I. Kovalyov, S. S. Shishkin, A. B. Lisitsyn, I. M. Tchernukha, N. L. Vostrikova Proteomic study of muscle tissue in the samples of cooked sausages

A. U. Sokolov Fibrillar proteins' hydrothermal stability in the processing to food products

TECHNICAL SOLUTIONS

B. Velyuhanov, A. Davtyan Energy-saving in the cold supply systems meat industry

Pavel Akulov Advanced technologies of treatment wastewater meat processing plants

INTELLECTUAL PROPERTY

A. N. Zakharov, M. V. Trifonov, M. D. Askhabova, S. M. Oplachko Meat products

SCIENTIFIC LIFE

I. M. Tchernukha, N. A. Gorbunova Therapeutic and preventive properties of low molecular weight peptides of animal origin

A. N. Zakharov, A. A. Kubyshko Review of dissertations in VNIIMP in 2011-2012

DEVELOPMENTS

M.I. Savelyeva The largest exhibition of industrial renovation

A. A. Kubyshko How to become not an object, but the subject of globalization?

M. V. Trifonov The best suppliers of meat industry

I. V. Kozyrev, B. E. Gutnick Boners' Competition: profession as an art

COOKERY SECRETS

E. V. Mileenkova Delicate delicacy