

Список публикаций сотрудников ГНУ ВНИИМП им. В.М.Горбатова Россельхозакадемии за 2007 год

1. Studies of the safety of fermented rice used as the meat colorant / А. Б. Лисицын, Л. А. Веретов, А. А. Семенова, Е. Г. Черемных // Proceedings of 53rd International Congress of Meat Science and Technology. - China, 2007. - pp. 11-12.
2. Influence of diets enriched with selenium on mutagenesis processes in vivo / И. М. Чернуха, А. К. Жанатаев, А. Н. Дурнев, А. Б. Лисицын // Proceedings of 53rd International Congress of Meat Science and Technology. - China, 2007. - pp. 83-84.
3. Medical and biological evaluation of effectiveness of selenium-containing preparations / И. М. Чернуха, А. В. Устинова, С. И. Хвыля, Н. Е. Белякина // Proceedings of 53rd International Congress of Meat Science and Technology. - China, 2007. - pp. 85-86.
4. Efficiency of production of meat and meat products using systematic approaches / И. М. Чернуха, Г. Ю. Макаренко, Е. А. Давыдова, Л. В. Борисова // Proceedings of 53rd International Congress of Meat Science and Technology. - China, 2007. - pp. 91-92.
5. Studies on the properties of selective-permeable casings / А. Б. Лисицын, Е. А. Евстафьева, П. М. Голованова и др. // Proceedings of 53rd International Congress of Meat Science and Technology. - China, 2007. - pp. 557-558.
6. Analysis of potentials for use of ostrich meat for production of dietetic and children foods / А. Б. Лисицын, А. В. Устинова, Д. А. Лазутин // Proceedings of 53rd International Congress of Meat Science and Technology. - China, 2007. - pp. 593-594.
7. Biotesting of fermented rice on infusoria for the determination of its toxic properties / А. А. Семенова, Л. А. Веретов // 54th International meat industry conference. - Belgrade, 2007. - с.87.
8. Monitoring of meat products market in the central region of Russia / А. Н. Захаров, М. Х. Исхаков, Г. А. Берлова, М. Н. Смирнов // 54th International meat industry conference. - Belgrade, 2007. - с.95.
9. National standards for ecological (organic) meat raw materials for production of child nutrition products / А. В. Устинова, А. С. Дыдыкин, Н. В. Тимошенко // 54th International meat industry conference. - Belgrade, 2007. - с.96.
10. Investigation of the properties of ready meat products, manufactured in selectively-permeable casing material / Е. А. Евстафьева, П. М. Голованова, О. А. Сорокина // 54th International meat industry conference. - Belgrade, 2007. - с.111.
11. Use of histological method for the evaluation of functional properties of brine preparations / А. А. Семенова, Т. Г. Кузнецова, Е. К. Туниева // 54th International meat industry conference. - Belgrade, 2007. - с.113.
12. Identification of raw materials composition of meat and plant products by polymerase-chain reaction to reveal adulteration / Т. А. Фомина // 54th International meat industry conference. - Belgrade, 2007. - с.114.
13. Monitoring of accumulation of toxic elements (cadmium, lead) in organs and tissues of pigs in Rostov and Lipetsk regions of the Russian Federation / Ю. Е. Калинова, И. М. Чернуха, Н. Л. Вострикова // 54th International meat industry conference. - Belgrade, 2007. - с.130.
14. Achievements and prospects for production of functional products / А. Б. Лисицын //

Tehnologija mesa. - 2007. - №1-2, с.45-52.

15. Scientific substantiation of rational conditions for thermal processing of new generation canned pate from quail's meat / А. Б. Лисицын, Л. Б. Сметанина, А. Н. Захаров, Б. А. Лисицын // 54th International meat industry conference. - Belgrade, 2007. - с.56.

16. New technology of production of plant-meat extrudates with high functional properties / А. Б. Лисицын, В. Б. Крылова, Т. В. Густова, О. Н. Новикова //54th International meat industry conference. - Belgrade, 2007. - с.58.

17. The importance of water activity and ph values in determination of storage life of sausages / М. Х. Исхаков, Е. В. Фатьянов // 54th International meat industry conference. - Belgrade, 2007. - с.64.

18. Study on possibility of dihydroquercetin application for stabilization of sausage quality manufactured with the use of MDPM / А. А. Семенова, Т. Г. Кузнецова, В. В. Насонова //54th International meat industry conference. - Belgrade, 2007. - с.75.

19. Price system and economic law conflicting / А. Б. Лисицын, Н. Ф. Небурчилова, Е. А. Мишенина // Fleischwirtschaft International. - 2007, V. 22, №5, p.52-53.

20. Мясо и здоровое питание / А. Б. Лисицын, Е. И. Сизенко, И. М. Чернуха и др.; Под общей редакцией академика РАСХН Лисицына А.Б. - М.: ВНИИМП, 2007. - 289 с.

21. Современные аспекты теплового консервирования мясopодуkтов / А. Б. Лисицын, Л. Б. Сметанина, Ю. Г. Костенко и др.; Под ред. Лисицына А.Б. - М.: ВНИИМП, 2007. - 576 с.

22. Мясожировое производство: убой животных, обработка туш и побочного сырья / А. Б. Лисицын, И. М. Чернуха, Ю. В. Татулов и др.; Под ред. Лисицына А.Б. - М.: ВНИИМП, 2007. - 385 с.

23. Мясо и религия: продукты халяль: Обзорная информация / А. Б. Лисицын, А. А. Семенова, А. Н. Захаров и др. - М.: ВНИИМП, 2007. - 120 с.

24. Компьютерная методика формирования системы критических точек на примере технологического процесса производства вареных колбас / А. Б. Лисицын, Ю. Г. Костенко, И. М. Чернуха, И. И. Протопопов // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2007. - №2, с.62-65.

25. Оценка функциональных свойств мяса по индексам атерогенности и тромбогенности / И. М. Чернуха, О. Н. Орлова, В. С. Мкртичян // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2007. - №4, с.35-37.

26. Проблемы детского питания / Е. И. Сизенко, А. Б. Лисицын //Хранение и переработка сельхозсырья. - 2007. - №5, с.8-12.

27. Влияние экзогенных ионов кальция на деструкцию мышечной ткани post mortem / Ю. Е. Калинова, Т. Г. Кузнецова, В. М. Грищенко // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2007. - №7, с.41-44.

28. Функциональные продукты на мясной основе /Лисицын А.Б., Устинова А.В., Беякина Н.Е. //Хранение и переработка сельхозсырья. - 2007. - №8, с.59-64.

29. Функциональные продукты питания /Дурнев А.Д., Оганесянц Л.А., Лисицын А.Б. //Хранение и переработка сельхозсырья. - 2007. - №9, с.15-21.

30. Коллаген: получение, свойства и применение / А. Д. Неклюдов, А. Н. Иванкин. - М.: ГОУ ВПО МГУЛ, 2007. - 336с.

31. Состояние и перспективы развития производства и рынка продуктов на мясной основе для детского и диетического питания. Инновационные технологии специализированных продуктов / А. В. Устинова // Материалы VI международной научно-практической конференции "Мясная индустрия 2007". - 2007, с. 5-6.

32. Национальные стандарты на экологическое мясной сырье для продуктов детского питания / А. С. Дыдыкин // Материалы VI международной научно-практической конференции "Мясная индустрия 2007". - 2007, с. 9-10.
33. IFS-международный пищевой стандарт: гарантия качества пищевых продуктов / И. М. Чернуха, В. В. Прянишников, В. Фёсген // Материалы VI международной научно-практической конференции "Мясная индустрия 2007". - М., 2007. - с. 23-26.
34. Принципы разработки бизнес-плана предприятия / Н. Ф. Небурчилова // Материалы VI международной научно-практической конференции "Мясная индустрия 2007". - М., 2007. - с. 52-54.
35. Перспективные направления в упаковке пищевых продуктов / Е. А. Евстафьева // Материалы VI международной научно-практической конференции "Мясная индустрия 2007". - М., 2007. - с. 65-68.
36. Современные тенденции производства новых видов консервированных продуктов в полимерной потребительской таре / В. Б. Крылова // Материалы VI международной научно-практической конференции "Мясная индустрия 2007". - М., 2007. - с. 77.
37. Новое в организации обслуживания и ремонта оборудования на мясоперерабатывающих предприятиях / И. Д. Перельман, О. М. Василевский // Мясные технологии. - 2007. - №1, с.8-14.
38. Влияние повышенного количества вводимого нитрита натрия на качество сырокопченых колбас / А. Б. Лисицын, А. А. Семенова, М. А. Цинпаев // Все о мясе. - 2007. - №1, С.3-7.
39. Перспективы использования мяса страуса в детском питании / А. В. Устинова, Д. А. Лазутин, Г. А. Микиртичев // Все о мясе. - 2007. - №1, С.16-18.
40. Роль агронауки в обеспечении населения России функциональными и диетическими продуктами / А. Б. Лисицын, А. В. Устинова, Н. А. Горбунова // Все о мясе. - 2007. - №1, С.34-37.
41. О научно-практической конференции "интеграция в мясную промышленность России современных методов управления качеством и прослеживаемости" / Н. А. Горбунова // Все о мясе. - 2007. - №1, С.49-50.
42. Определение свежести сердца гистологическим методом / Т. Г. Кузнецова, М. Ю. Гладилов // Ветеринария. - 2007. - №3, С. 52-53.
43. Проблемы выполнения Федерального Закона "О техническом регулировании" в мясной отрасли / А. Б. Лисицын, К. С. Янковский // Мясная индустрия. - 2007. - №2, с. 4-6.
44. Эффективное определение и мониторинг критических контрольных точек / Г. Ю. Макаренкова // Мясная индустрия. - 2007. - №2, с.7-10.
45. Ультрафиолетовая бактерицидная обработка воздуха в производственных помещениях / Ю. Г. Костенко, М. Ю. Минаев, А. В. Каледкин // Мясная индустрия. - 2007. - №2, с. 33-35.
46. Функциональные белковые добавки для мясных продуктов / А. Н. Иванкин // Мясная индустрия. - 2007. - №2, с. 47-49.
47. Разделявай и властвуй: мнение экспертов о будущем свиноводства / Д. Гордеев, А. Никитин, А. Дубовицкий, А. Б. Лисицын // Мясо.com. - 2007. - №17(январь), с.20-25.
48. Специальные технические регламенты в системе продовольственного права / А. Б. Лисицын // Мясное дело. - 2007. - №2(44), март, с.3.
49. Стартовые культуры в производстве сырокопченых продуктов из мяса птицы / Т. С. Карташева, Л. А. Текутьева, Ю. Г. Костенко // Мясная индустрия. - 2007. - №3, с. 33-34.

50. Детское питание на VI Международном форуме "Мясная индустрия" / А. С. Дыдыкин, А. В. Устинова // Мясная индустрия. - 2007. - №3, с. 71-74.
51. Создание системы обеспечения безопасности и качества мясных продуктов в России / Ю. Е. Калинова, И. М. Чернуха, Н. Л. Вострикова и др. //Мясные технологии. - 2007. - №3, с.6-10.
52. Качество и безопасность продуктов. Современные методы определения /Ю.К. Юшина // Мясные технологии. - 2007. - №3, с.22-23.
53. Подмосковье - перспективная база производства высококачественной свинины / Ю. В. Татулов, С. Б. Воскресенский, А. В. Быканов // Мясные технологии. - 2007. - №3, с.24-27.
54. Обеспечение населения России функциональными и диетическими продуктами / А. Б. Лисицын // Мясные технологии. - 2007. - №4, с.4-8.
55. Аспекты внедрения системы безопасности и управления качеством пищевой продукции на предприятиях мясной промышленности / И. М. Чернуха, Г. Ю. Макаренкова //Мясные технологии. - 2007. - №4, с.48-50.
56. Люпиновая мука - перспективная добавка к мясным продуктам / Л. С. Кудряшов, А. В. Растяпина, Т. Г. Кузнецова // Мясной ряд. - 2007. - №1, с.40-42.
57. Перспективы развития индустрии школьного питания. Инновационные технологии / А. Б. Лисицын, А. В. Устинова // Мясные технологии. - 2007. - №5, с.4-8.
58. Экологичное (органическое) мясное сырье для продуктов детского питания / А. В. Устинова, А. С. Дыдыкин // Мясные технологии. - 2007. - №5, с.14-17.
59. Тенденции механизации мясной промышленности / В. И. Ивашов //Мясные технологии. - 2007. - №5, с.38-40.
60. Машины периодического действия для приготовления фарша / О. М. Василевский, О. В. Соловьев, Д. О. Трифонова //Мясные технологии. - 2007. - №5, с.42-47.
61. Рынок мяса и мясных продуктов России в 2006 г. / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2007. - №1-2, С.3-14.
62. Ресурсы мяса и мясопродуктов: настоящее и перспективы развития / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2007. - №3, С.3-6.
63. Рынок мяса и мясных продуктов в январе 2007 г. / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2007. - №3, С.7-11.
64. Рынок мяса и мясных продуктов России в январе-феврале 2007 г. / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2007. - №4, С.3-7.
65. Территориальное размещение производства продукции мясной промышленности / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2007. - №5, С.3-9.
66. Рынок мяса и мясных продуктов России в январе-марте 2007 г. / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2007. - №5, С.10-21.
67. Рынок мяса и мясных продуктов России в 2006 г. / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Все о мясе. - 2007. - №2, С.3-9.
68. Влияние щелочных фосфатов на цветовые характеристики пищевого красителя Понсо 4R / А. А. Семенова, Л. А. Веретов // Все о мясе. - 2007. - №2, С.15-17.
69. Рациональные режимы стерилизации нового поколения консервированных паштетов из перепелиного мяса / Л. Б. Сметанина, А. Н. Захаров, Б. А. Лисицын // Все о мясе. - 2007. - №2, С.20-22.
70. Новое поколение функциональных колбасных изделий для коррекции железодефицитных состояний / А. В. Устинова, Н. Е. Солдатова, С. В. Патиева // Все о

мясе. - 2007. - №2, С.23-25.

71. Интеллектуальная собственность / А. М. Клейман // Все о мясе. - 2007. - №2, С.45-48.

72. 6-й Международный форум "Мясная индустрия-2007" / А. Н. Захаров, М. Х. Искаков // Все о мясе. - 2007. - №2, С.49-52.

73. Рубленые полуфабрикаты для питания при повышенных физических нагрузках / А. В. Устинова, Н. Е. Беязкина, И. К. Морозкина // Мясная индустрия. - 2007. - №4, с. 22-26.

74. Российский рынок мяса и мясных продуктов / И. М. Чернуха //Новое мясное дело. - 2007. - №3, с. 50-52.

75. Йод-альгинат - структурированный наполнитель для мясных рубленых изделий / А. Б. Лисицын, Е. В. Литвинова // Мясная индустрия. - 2007. - №5, с. 18-20.

76. Оптимизация рецептур мясных продуктов, содержащих каррагинаны / А. А. Семенова, М. В. Трифонов // Мясная индустрия. - 2007. - №5, с. 29-31.

77. Международный форум по детскому, школьному и оптимальному питанию / А. С. Дыдыкин, О. К. Деревицкая //Мясная индустрия. - 2007. - №5, с. 70-72.

78. Специализированные колбасные изделия: пастеризованные и стерилизованные / А. В. Устинова, Н. В. Любина, Н. Е. Солдатова и др. //Мясные технологии. - 2007. - №6, с.10-13.

79. Машины периодического действия для приготовления фарша / О. М. Василевский, О. в. Соловьев, Д. О. Трифонова // Мясные технологии. - 2007. - №6, с.20-24.

80. Территориальное размещение отечественных сырьевых ресурсов мясной промышленности / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева //Рынок мяса и мясных продуктов. - 2007. - №6, С.7-10.

81. Рынок мяса и мясных продуктов в январе-апреле 2007 г. / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева //Рынок мяса и мясных продуктов. - 2007. - №6, С.11-15.

82. Барьерная технология обработки охлажденной говядины в отрубях с целью удлинения сроков хранения / И. В. Сусь, Ю. В. Жадан // Современные технологии производства и переработки сельскохозяйственного сырья для создания конкурентоспособных пищевых продуктов: Материалы международной научно-практической конференции. - Волгоград, 2007, с. 161-166.

83. О качестве растительных и животных жиров / И. М. Чернуха, А. Н. Иванкин, Т. Г. Кузнецова // Масложировая промышленность. - 2007. - №2, с.8-11.

84. Основные направления деятельности по повышению уровня экологизации предприятий / Т. А. Мануйлова, Н. Ф. Панков // Пищевая промышленность. - 2007. - №7, с.16-19.

85. Комплексное использование сырья на предприятиях мясной промышленности / Т. А. Мануйлова, Н. И. Белоусова //Пищевая промышленность. - 2007. - №7, с.38-41.

86. Новые подходы к анализу рисков для обеспечения безопасности пищевой продукции / Г. Ю. Макаренкова //Мясные технологии. - 2007. - №7, с.12-15.

87. Новый ферментный препарат "Протепсин" / А. А. Семенова, Н. А. Нестеренко, М. И. Осадько // Мясные технологии. - 2007. - №7, с.48-49.

88. Жиры в составе современных мясных продуктов / А. Н. Иванкин // Мясная индустрия. - 2007. - №6, с.8-13.

89. Преимущества мясного фарша с казеинатом натрия, трансглутаминазой и пребиотиками / Н. В. Нефедова, Н. В. Мотина, С. И. Хвыля // Мясная индустрия. - 2007. - №6, с.32-34.

90. Пробиотики и пребиотики и их роль в обеспечении здоровья человека / А. Б.

- Лисицын, Е. И. Сизенко, И. М. Чернуха и др. // Все о мясе. - 2007. - №3, С.3-7.
91. Основные факторы повышения стойкости мясopодуkтов к микробиологической порче / А. Б. Лисицын, А. А. Семенова, М. А. Цинпаев // Все о мясе. - 2007. - №3, С.16-23.
92. Использование ферментированной говядины с различным характером автолиза при производстве копченостей / И. М. Чернуха, А. Н. Захаров, Е. В. Стрекалова // Все о мясе. - 2007. - №3, С.24-26.
93. Применение ускоренных микробиологических методов для определения патогенных листерий в мясе / Д. С. Батаева, А. Ю. Нечаев // Все о мясе. - 2007. - №3, С.27-28.
94. Рекомендации по определению выхода колбасных изделий / А. А. Семенова, Г. П. Горошко // Все о мясе. - 2007. - №3, С.29-31.
95. О производстве продукции халяль / А. Н. Захаров, А. Э. Степнова, Г. А. Берлова // Все о мясе. - 2007. - №3, С.36-37.
96. Изучение накопления остатков токсичных веществ в органах и тканях свиней / Ю. Е. Калинова, И. М. Чернуха, Н. Л. Вострикова // Все о мясе. - 2007. - №3, С.40-42.
97. Способы снижения техногенного влияния мясoжирового производства на окружающую природную среду / Н. И. Белоусова, Н. Ф. Панков, Т. А. Мануйлова // Все о мясе. - 2007. - №3, С.43-46.
98. Защита интеллектуальной собственности в мясной промышленности / А. М. Клейман // Все о мясе. - 2007. - №3, С.47-51.
99. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов / А. Э. Степнова, Г. А. Берлова // Все о мясе. - 2007. - №3, С.52-55.
100. Рынок мяса и мясных продуктов в январе-мае 2007 г. / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2007. - №7, С.11-15.
101. Об импорте мяса в 2006-2007 годах / Т. Н. Леонова, Л. В. Симакова // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2007. - №7, С.3-9.
102. Изучение влияния различных видов пищевых волокон на структурно-механические свойства рубленых полуфабрикатов / Н. Е. Белякина, А. В. Устинова, И. К. Морозкина, А. А. Белугин // Интеграция фундаментальных и прикладных исследований - основа развития современных аграрно-пищевых технологий. Труды научно-практической конференции.- Углич, 2007, с. 46-49.
103. Проведение физико-механических и морфологических исследований комбинированных пленок на основе синтетических и природных полимеров / Е. А. Евстафьева, П. М. Голованова, О. А. Сорокина //Интеграция фундаментальных и прикладных исследований - основа развития современных аграрно-пищевых технологий. Труды научно-практической конференции.- Углич, 2007, с. 105-107.
104. Термическая обработка колбасных изделий в активированном жидком энергетическом потоке / А. Н. Захаров, А. А. Базаров // Интеграция фундаментальных и прикладных исследований - основа развития современных аграрно-пищевых технологий. Труды научно-практической конференции.- Углич, 2007, с. 114-117.
105. Энергосберегающие технологии: получение биотоплива на основе жировых отходов мясoперерабатывающих предприятий / А. Н. Иванкин, М. И. Бабурина, Н. А. Горбунова // Интеграция фундаментальных и прикладных исследований - основа развития современных аграрно-пищевых технологий. Труды научно-практической конференции.- Углич, 2007, с. 122-125.
106. Функциональные и структурно-механические свойства гелей каррагинанов марки Hydrolux / В. Б. Крылова, Т. В. Густова, Д. П. Марташов // Интеграция фундаментальных

- и прикладных исследований - основа развития современных аграрно-пищевых технологий. Труды научно-практической конференции.- Углич, 2007, с. 179-182.
107. Изучение процесса стерилизации мясорастительных консервов с бараниной в мягкой полимерной потребительской упаковке / В. Б. Крылова, Н. Н. Манджиева // Интеграция фундаментальных и прикладных исследований - основа развития современных аграрно-пищевых технологий. Труды научно-практической конференции.- Углич, 2007, с. 182-184.
108. Экономически эффективные направления развития мясной подотрасли АПК / Н. Ф. Небурчилова // Интеграция фундаментальных и прикладных исследований - основа развития современных аграрно-пищевых технологий. Труды научно-практической конференции.- Углич, 2007, с. 234-236.
109. Изучение возможности определения активности воды расчетным методом / А. А. Семенова, М. А. Цинпаев // Интеграция фундаментальных и прикладных исследований - основа развития современных аграрно-пищевых технологий. Труды научно-практической конференции.- Углич, 2007, с. 316-318.
110. Барьерная технология обработки охлажденной говядины в отрубях с целью удлинения сроков хранения / И. В. Сусь, Ю. В. Жадан // Интеграция фундаментальных и прикладных исследований - основа развития современных аграрно-пищевых технологий. Труды научно-практической конференции.- Углич, 2007, с. 337-338.
111. Идентификация сырьевого состава мясопродуктов методом ПЦР-РВ / Т. А. Фомина, М. Ю. Минаев // Интеграция фундаментальных и прикладных исследований - основа развития современных аграрно-пищевых технологий. Труды научно-практической конференции.- Углич, 2007, с. 350-352.
112. Программа информационной поддержки системы ХАССП / А. М. Чернуха // Интеграция фундаментальных и прикладных исследований - основа развития современных аграрно-пищевых технологий. Труды научно-практической конференции.- Углич, 2007, с. 358-359.
113. Изучение накопления остаточных количеств токсичных веществ в органах и тканях сельскохозяйственных животных на основе принципов прослеживаемости, с целью создания системы обеспечения безопасности и качества мясных продуктов в России / И. М. Чернуха, Н. Л. Вострикова // Интеграция фундаментальных и прикладных исследований - основа развития современных аграрно-пищевых технологий. Труды научно-практической конференции.- Углич, 2007, с. 359-361.
114. Рынок мяса и мясных продуктов в январе-июне 2007 г. / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2007. - №8, С.3-22.
115. Способы и средства очистки жиросодержащих сточных вод / Н. И. Белоусова, Т. А. Мануйлова // Мясная индустрия. - 2007. - №7, С.57-60.
116. Действительно революционные изменения ... / А. Б. Лисицын // Партнер. Мясопереработка. - 2007. - №12, С.15-17.
117. Пути повышения эффективности переработки свинины / А. Б. Лисицын, Ю. В. Татулов // Все о мясе. - 2007. - №4, С.37-41.
118. Требования к промышленно пригодным свиньям и полученному мясу: взгляд переработчика / И. М. Чернуха, И. В. Сусь, Т. М. Миттельштейн // Все о мясе. - 2007. - №4, С.42-44.
119. Рациональное использование свинины в производстве мясопродуктов / А. А. Семенова, Л. И. Лебедева, В. В. Насонова, Л. А. Веретов // Все о мясе. - 2007. - №4,

С.45-47.

120. Дигидрокверцетин - перспективный натуральный антиокислитель / А. А. Семенова, В. В. Насонова // Все о мясе. - 2007. - №4, С.48-49.
121. Защита интеллектуальной собственности в мясной промышленности / А. М. Клейман // Все о мясе. - 2007. - №4, С.55-58.
122. Показатели потребительских свойств как основа построения цен на мясные продукты / А. Б. Лисицын, Н. Ф. Небурчилова, Е. А. Мишенина //Мясная индустрия. - 2007. - №8, С.8-10.
123. Оборудование для тонкого измельчения мясного сырья в продуктах детского питания / А. С. Дыдыкин, Е. С. Кузьмин // Мясная индустрия. - 2007. - №8, С.27-29.
124. Мясо страуса - альтернативный источник сырья для диетического и детского питания / А. В. Устинова, Д. А. Лазутин, Г. А. Микиртичев //Мясная индустрия. - 2007. - №8, С.30-32.
125. О безопасности ферментированного риса / А. А. Семенова, Л. А. Веретов, Н. Г. Черемных // Мясная индустрия. - 2007. - №8, С.38-40.
126. Тихорецкий мясокомбинат приветствует участников семинара / О. К. Деревницкая // Мясная индустрия. - 2007. - №8, С.83-84.
127. Классификация машин периодического действия, применяемых при фаршеизготовлении / О. М. Василевский, О. В. Соловьев, Д. О. Трифонова //Мясные технологии. - 2007. - №8, с.18-21.
128. Рынок мяса и мясных продуктов в январе-июле 2007 г. / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2007. - №9, С.10-13.
129. Импорт мяса в I полугодии 2007 г. / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева, Л. В. Симакова // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2007. - №9, С.10-13.
130. Рынок мяса и мясных продуктов в январе-августе 2007 г. / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2007. - №10, С.5-9.
131. О динамике и структуре производства колбасных изделий в России / Т. Н. Леонова // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2007. - №10, С.3-4.
132. Инвестиционные проекты и их реализация в регионах / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2007. - №10, С.19-21.
133. Оценка качества мясного сырья и готовой продукции на основе государственных стандартов / С. И. Хвеля, В. А. Пчелкина // Мясная индустрия. - 2007. - №9, С.9-12.
134. Использование препарата "Тефлекс" для экологической безопасности предприятий / Н. И. Белоусова, Б. А. Лисицын, Д. А. Светлов // Мясная индустрия. - 2007. - №9, С.62-64.
135. О мерах по защите национальных интересов России при международной торговле мясом / Е. И. Андреева, П. П. Веселова, Ю. В. Татулов, И. Н. Булычев // Мясная индустрия. - 2007. - №9, С.68-69.
136. Мясные полуфабрикаты из конины / А. В. Устинова, Н. Е. Белякина, И. К. Морозкина, Т. М. Гиро // Мясные технологии. - 2007. - №11, с.52.
137. Обоснование использования мяса страуса при производстве продуктов детского питания / Д. А. Лазутин, А. В. Устинова // Живые системы и биологическая безопасность населения. Материалы Международной научной конференции студентов и молодых ученых.- 2007, с. 73-74.
138. Национальные стандарты на экологическое мясное сырье для продуктов детского питания / А. С. Дыдыкин, А. В. Устинова // Живые системы и биологическая

безопасность населения. Материалы Международной научной конференции студентов и молодых ученых.- 2007, с. 175-176.

139. Объективная оценка рынка вареных колбас России на предмет фальсификации состава / Р. В. Паршенкова, В. А. Пчелкина, С. И. Хвыля // Живые системы и биологическая безопасность населения. Материалы Международной научной конференции студентов и молодых ученых.- 2007, с. 281-282.

140. Международная конференция "Современные тенденции в производстве и переработке мяса" / Н. А. Горбунова // Мясные технологии. - 2007. - №10, с.59.

141. Пастеризованные и стерилизованные колбасные изделия для детей раннего возраста / А. В. Устинова, О. К. Деревицкая, Н. Е. Солдатова // Мясная индустрия. - 2007. - №10, С.20-22.

142. О пряностях и их СО₂-экстрактах / Е. Г. Черемных, А. Н. Иванкин // Мясная индустрия. - 2007. - №10, С.23-25.

143. Новый пищевой краситель для мясных продуктов / А. А. Семенова, Л. А. Веретов, Е. Г. Черемных // Мясная индустрия. - 2007. - №10, С.34-37.

144. Структурно-механические и сорбционные свойства нерастворимых пищевых волокон / А. В. Устинова, Н. Е. Беязкина, И. К. Морозкина, А. И. Сурнина // Мясная индустрия. - 2007. - №10, С.71-75.

145. Актуальные проблемы мясной промышленности: инновации, качество, управление: Сборник докладов 10-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - М.: ВНИИМП, 2007. - 182 с.

146. Конференция-конкурс научно-инновационных работ молодых ученых и специалистов Отделения хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Россельхозакадемии: Сборник докладов. - М.: ВНИИМП, 2007. - 156 с.

147. Комплексная оценка качества мяса африканских страусов как сырья для продуктов детского питания / Д. А. Лазутин, А. В. Устинова // Конференция-конкурс научно-инновационных работ молодых ученых и специалистов.- 2007, с. 60-63.

148. Разработка технологии хранения упакованных охлажденных свиных и говяжьих субпродуктов 1 категории / Т. С. Абрамова, И. В. Сусь // Конференция-конкурс научно-инновационных работ молодых ученых и специалистов.- 2007, с. 3-6.

149. Исследование процесса и разработка аппарата для термической обработки колбасных изделий в жидком энергетическом потоке с применением вибрации / А. А. Базаров, А. Н. Захаров // Конференция-конкурс научно-инновационных работ молодых ученых и специалистов.- 2007, с. 6-8.

150. Новый пищевой краситель для мясopодуKтов / А. А. Семенова, Л. А. Веретов, Е. Г. Черемных // Конференция-конкурс научно-инновационных работ молодых ученых и специалистов.- 2007, с. 17-19.

151. Прогнозирование аккумуляции токсичных веществ в трофологической цепочке почва-вода-корма-мясное сырье, с целью получения качественных продуктов питания / Н. Л. Вострикова, И. М. Чернуха // Конференция-конкурс научно-инновационных работ молодых ученых и специалистов.- 2007, с. 19-25.

152. Изучение токсичности пищевых методом автоматизированного биотестирования на инфузориях / Д. Г. Горохов, М. И. Бабурина // Конференция-конкурс научно-инновационных работ молодых ученых и специалистов.- 2007, с. 26-27.

153. О стерилизации мясорастительных консервов в мягкой многослойной полимерной таре / Н. Н. Манджиева, В. Б. Крылова // Конференция-конкурс научно-инновационных

работ молодых ученых и специалистов.- 2007, с. 75-77.

154. Хранение охлажденного мяса в упаковке / О. А. Сорокина // Конференция-конкурс научно-инновационных работ молодых ученых и специалистов.- 2007, с. 130-132.

155. Исследование качественных показателей продуктов из ферментированной говядины / Е. В. Стрекалова // Конференция-конкурс научно-инновационных работ молодых ученых и специалистов.- 2007, с. 132-135.

156. О возможностях применения ультразвука при производстве мясопродуктов / Д. О. Трифонова, М. В. Трифонов, А. А. Семенова // Конференция-конкурс научно-инновационных работ молодых ученых и специалистов.- 2007, с. 139-141.

157. Полимеразная цепная реакция в режиме реального времени как современный метод оценки качества продукции / Т. А. Фомина // Конференция-конкурс научно-инновационных работ молодых ученых и специалистов.- 2007, с. 142-144.

158. Влияние температуры и поваренной соли на вязкостные свойства растворов альгинатов натрия / М. С. Алиев, А. Б. Лисицын // Актуальные проблемы мясной промышленности: инновации, качество, управление. Сборник докладов 10-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова.- 2007, с. 32-34.

159. Микробиологическая деструкция жирослама как способ снижения техногенной нагрузки на окружающую среду / Н. И. Белоусова, Г. И. Воробьева // Актуальные проблемы мясной промышленности: инновации, качество, управление. Сборник докладов 10-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова.- 2007, с. 60-62-34.

160. Прогнозирование сроков годности колбасных изделий в зависимости от вида селективно-проницаемого полимерного материала / Е. А. Евстафьева, П. М. Голованова, Е. К. Злобина, Т. Г. Борисова // Актуальные проблемы мясной промышленности: инновации, качество, управление. Сборник докладов 10-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова.- 2007, с. 68-71.

161. Определение условия образования устойчивых микрокапсул пищевого назначения / А. Н. Иванкин, Н. А. Горбунова, А. Д. Неклюдов // Актуальные проблемы мясной промышленности: инновации, качество, управление. Сборник докладов 10-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова.- 2007, с. 77-79.

162. Системный подход к решению задачи получения экструдатов заданного качества / В. Б. Крылова // Актуальные проблемы мясной промышленности: инновации, качество, управление. Сборник докладов 10-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова.- 2007, с. 79-84.

163. Изучение процессов трансформации белков и полисахаридов мясорастительных консервов в процессе производства и хранения / В. Б. Крылова, Т. В. Густова, С. С. Шевченко и др. // Актуальные проблемы мясной промышленности: инновации, качество, управление. Сборник докладов 10-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова.- 2007, с. 85-88.

164. Сравнительное изучение антиокислительной активности дигидрокверцетина в свином жире-сырце / А. А. Семенова, Г. П. Горошко, В. В. Насонова // Актуальные проблемы мясной промышленности: инновации, качество, управление. Сборник докладов 10-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова.- 2007, с. 128-130.

165. Использование микроструктурного метода для оценки качества деликатесных изделий, выработанных с применением многокомпонентных рассолов / А. А. Семенова, Т. Г. Кузнецова, Е. К. Туниева // Актуальные проблемы мясной промышленности: инновации, качество, управление. Сборник докладов 10-й Международной научной

конференции памяти В.М. Горбатова.- 2007, с. 130-133.

166. Перспективы применения криопротекторов при производстве замороженных полуфабрикатов / А. А. Семенова, М. В. Трифонов, Ф. В. Холодов // Актуальные проблемы мясной промышленности: инновации, качество, управление. Сборник докладов 10-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова.- 2007, с. 133-135.

167. Барьерная технология обработки охлажденной говядины в отрубях с целью удлинения сроков хранения / И. В. Сусь, Ю. В. Жадан // Актуальные проблемы мясной промышленности: инновации, качество, управление. Сборник докладов 10-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова.- 2007, с. 135-139.

168. Экологическое (органическое) мясное сырье для продуктов детского питания и национальные стандарты на его производство / А. В. Устинова, А. С. Дыдыкин // Актуальные проблемы мясной промышленности: инновации, качество, управление. Сборник докладов 10-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова.- 2007, с. 143-148.

169. Количественное выявление животных и растительных компонентов в мясных продуктах гистологическим методом / С. И. Хвыля, С. С. Бурлакова, В. А. Пчелкина // Актуальные проблемы мясной промышленности: инновации, качество, управление. Сборник докладов 10-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова.- 2007, с. 148-153.

170. Оценка функциональных свойств свинины по индексам атерогенности и тромбогенности / И. М. Чернуха, И. М. Орлова, В. С. Мкртчян // Актуальные проблемы мясной промышленности: инновации, качество, управление. Сборник докладов 10-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова.- 2007, с. 158-159.

171. Оценка биологической эффективности селеносодержащих препаратов и аккумуляции селена органами и тканями животных / И. М. Чернуха, А. В. Устинова, С. И. Хвыля и др. // Актуальные проблемы мясной промышленности: инновации, качество, управление. Сборник докладов 10-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова.- 2007, с. 160-163.

172. О семинаре "Способы увеличения объема продаж" / Б. Е. Гутник, Р. А. Хромова // Мясная индустрия. - 2007. - №11, С.70.

173. Мясные полуфабрикаты: динамика развития производства в 2000-2006 гг. / Т. Н. Леонова // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2007. - №11, С.3-6.

174. Рынок мяса и мясных продуктов в январе-сентябре 2007 г. / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2007. - №11, С.7-18.

175. Инвестиционные проекты и их реализация в Ростовской области / Т. Н. Леонова // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2007. - №11, С.39-40.

176. О семинаре "Способы увеличения объема продаж" / Б. Е. Гутник, Р. А. Хромова // Все о мясе. - 2007. - №5, С.50.

177. Долгосрочный прогноз развития мясной отрасли АПК до 2020 года / Н. Ф. Небурчилова, Т. А. Маринина, И. П. Волынская, И. В. Петрунина // Все о мясе. - 2007. - №5, С.3-5.

178. Применение информационных технологий при производстве и контроле качества и безопасности мясных продуктов / А. Б. Лисицын, А. М. Чернуха, И. И. Протопопов // Все о мясе. - 2007. - №5, С.6-10.

179. Системы управления окружающей средой и перспективы их развития / И. М. Чернуха, Н. И. Белоусова, Т. А. Мануйлова // Все о мясе. - 2007. - №5, С.11-13.

180. Использование гистологического метода с целью оценки функциональных свойств рассольных препаратов / А. А. Семенова, Т. Г. Кузнецова, Е. К. Туниева // Все о мясе. - 2007. - №5, С.14-15.
181. Комплексная оценка функционально-технологических свойств пищевых красителей для мясopодуkтов / А. А. Семенова, Г. П. Горошко, Л. А. Веретов // Все о мясе. - 2007. - №5, С.16-20.
182. О разработке метода прогнозирования возникновения "окоченения-оттаивания" при размораживании мяса / С. И. Хвыля, М. А. Дибирасулаев, Г. А. Хачатуров, С. П. Ермилов // Все о мясе. - 2007. - №5, С.23-25.
183. Новые направления в производстве ветчинных консервов / Л. Б. Сметанина, И. Г. Анисимова, О. В. Воробьева // Все о мясе. - 2007. - №5, С.28-31.
184. Технология упаковки. Вакуумирование или модифицированные газовые среды / А. Б. Лисицын, Е. А. Евстафьева, М. А. Куприянов // Все о мясе. - 2007. - №5, С.32-33.
185. Защита интеллектуальной собственности в мясной промышленности. Защита дизайна упаковки от подделок / А. М. Клейман // Все о мясе. - 2007. - №5, С.40-44.
186. Полноценное детское питание - фактор будущего страны / Е. И. Сизенко, А. Б. Лисицын // Экономист. - 2007. - №6, С. 13-18.
187. Технология получения растительно-мясных экструдатов / А. Б. Лисицын, В. Б. Крылова, Т. В. Густова, О. Н. Новикова // Мясные технологии. - 2007. - №12, с.36-38.
188. Защита интеллектуальной собственности в мясной промышленности. Проблема коммерциализации интеллектуальной собственности / А. М. Клейман // Все о мясе. - 2007. - №6, С.41-43.
189. Информационные технологии в мясной промышленности / А. Б. Лисицын, Т. К. Жанатаев // Все о мясе. - 2007. - №6, С.4-7.
190. Исследование качественных показателей различных видов сырья в процессе посола для производства нового поколения ветчинных консервов / Л. Б. Сметанина, И. Г. Анисимова, О. В. Воробьева // Все о мясе. - 2007. - №6, С.18-23.
191. Объективная оценка качества убойных свиней / А. Б. Лисицын, А. Н. Захаров, Т. М. Миттельштейн, И. В. Сусь // Все о мясе. - 2007. - №6, С.26-28.
192. Производство консервов мясных и мясорастительных в 2000-2006 гг. / Юмашева Н.А. // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2007. - №12, С.5-7
193. Леонова Т.Н. О концентрации поголовья свиней в России Рынок мяса и мясных продуктов. - 2007. - №12, С.8-9
194. Рынок мяса и мясных продуктов в январе-октябре 2007 г. /Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева //Рынок мяса и мясных продуктов. - 2007. - №12, С.10-14
195. Леонова Т.Н. Инвестиционные проекты и их реализация в Орловской области Рынок мяса и мясных продуктов. - 2007. - №12, С.26-27
196. Теоретические и практические аспекты создания продуктов на мясной основе для энтерального питания детей/ Конь И.Я., Углицких А.К., Устинова А.В., Дыдыкин А.С., Стенина О.И.// Вопросы детской диетологии.- 2007.- №5, с. 5-8.