

Список публикаций сотрудников ГНУ ВНИИМП им. В.М.Горбатова Россельхозакадемии за 2006 год

52 International Congress of Meat Science and Technology

1. Лисицын А.Б.

Modified edible coatings for meat products / А. Б. Лисицын, Е. А. Евстафьева, Е. И. Украинская

// 52 International Congress of Meat Science and Technology. - Ireland, Dublin, 2006. - С. 409-410.

2. Чернуха И.М.

Study of the content of cadmium and lead in meat of broilers grown in the north-caucasus region of the Russian Federation / И. М. Чернуха, Ю. Е. Калинова, О. Н. Орлова

// 52 International Congress of Meat Science and Technology. - Ireland, Dublin, 2006. - С. 363-364.

3. Лисицын А.Б.

Systematic decomposition and conceptual model of the complex index of extrudates quality / А. Б. Лисицын, В. Б. Крылова, А. О. Блинов

// 52 International Congress of Meat Science and Technology. - Ireland, Dublin, 2006. - С. 603-604.

4. Medical-biological aspects of ground meat-based semi-prepared products for dietetic therapy of cardiovascular patients / И. М. Чернуха, А. В. Устинова, С. И. Хвыля и др.

// 52 International Congress of Meat Science and Technology. - Ireland, Dublin, 2006. - С. 715-716.

Книги

5. Крылова В.Б.

Научные и практические аспекты получения и применения растительно-мясных экструдатов / В. Б. Крылова, А. Б. Лисицын. - М.: ВНИИМП, 2006. - 137 с.

6. Неклюдов А.Д.

Переработка органических отходов / А. Д. Неклюдов, А. Н. Иванкин. - М.: ГОУ ВПО МГУЛ, 2006. - 380 с.

Конференции

7. Воскресенский С.Б.

Новая дифференцированная схема разделки свиных туш на отрубы / С. Б. Воскресенский

// Интеграция в мясную промышленность России современных методов управления

качеством и прослеживаемости.- Сборник докладов 9-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2006. - С.4-6.

8. Чернуха И.М.

Исследования аккумуляции токсичных элементов в свинине в различных районах Ростовской области / И. М. Чернуха, Ю. Е. Калинова, О. Н. Орлова

// Интеграция в мясную промышленность России современных методов управления качеством и прослеживаемости.- Сборник докладов 9-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2006. - С.13-15.

9. Крылова В.Б.

Системное моделирование процесса экстрадирования смесей мясного и растительного сырья / В. Б. Крылова

// Интеграция в мясную промышленность России современных методов управления качеством и прослеживаемости.- Сборник докладов 9-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2006. - С.21-25.

10. Крылова В.Б.

Новые энергосберегающие технологии мясорастительных консервов в многослойной полимерной таре / В. Б. Крылова, Т. В. Густова, С. С. Шевченко

// Интеграция в мясную промышленность России современных методов управления качеством и прослеживаемости.- Сборник докладов 9-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2006. - С.26-29.

11. Стрекалова Е.В.

Влияние концентрации протеолитического фермента на физико-химические и структурно-механические показатели продуктов из говядины / Е. В. Стрекалова

// Интеграция в мясную промышленность России современных методов управления качеством и прослеживаемости.- Сборник докладов 9-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2006. - С.34-36.

12. Устинова А.В.

Перспективная технология колбасных изделий с использованием натуральных биоактивных компонентов для коррекции железодефицитных состояний / А. В. Устинова, С. В. Патиева, Н. Е. Солдатова

// Интеграция в мясную промышленность России современных методов управления качеством и прослеживаемости.- Сборник докладов 9-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2006. - С.37-40.

13. Чернуха И.М.

Использование ферментных препаратов для тендеризации мяса / И. М. Чернуха, Е. В. Стрекалова, А. Н. Захаров

// Интеграция в мясную промышленность России современных методов управления качеством и прослеживаемости.- Сборник докладов 9-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2006. - С.40-42.

14. Калинова Ю.Е.

Применение метода собственной флуоресценции для определения содержания триптофана в белках мяса и мясных продуктов / Ю. Е. Калинова, В. М. Грищенко

// Интеграция в мясную промышленность России современных методов управления качеством и прослеживаемости.- Сборник докладов 9-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2006. - С.45-48.

15. Кузнецова Т.Г.

Разработка гистологического метода оценки свежести субпродуктов первой категории (печень, почки) / Т. Г. Кузнецова, М. Ю. Гладилов

// Интеграция в мясную промышленность России современных методов управления качеством и прослеживаемости.- Сборник докладов 9-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2006. - С.50-52.

16. Лимонов Г.Е.

Влияние вибрации на распределение посолочных веществ при массажировании и потере при термообработке / Г. Е. Лимонов, А. А. Семенова, Е. К. Туниева

// Интеграция в мясную промышленность России современных методов управления качеством и прослеживаемости.- Сборник докладов 9-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2006. - С.56-57.

17. Вострикова Н.Л.

Применение программы контроля остатков вредных веществ для обеспечения безопасности мясных продуктов в России / Н. Л. Вострикова, Ю. Е. Калинова

// Интеграция в мясную промышленность России современных методов управления качеством и прослеживаемости.- Сборник докладов 9-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2006. - С.58-60.

18. Макаренкова Г.Ю.

Применение процессного подхода при обеспечении безопасности и качества мясопродуктов / Г. Ю. Макаренкова

// Интеграция в мясную промышленность России современных методов управления качеством и прослеживаемости.- Сборник докладов 9-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2006. - С.69-71.

19. Селиванова Е.Б.

Новые подходы к органолептической оценке мяса и мясопродуктов / Е. Б. Селиванова

// Интеграция в мясную промышленность России современных методов управления качеством и прослеживаемости.- Сборник докладов 9-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2006. - С.71-73.

20. Семенова А.А.

Биотестирование ферментированного риса на инфузориях / А. А. Семенова, Л. А. Веретов

// Интеграция в мясную промышленность России современных методов управления качеством и прослеживаемости.- Сборник докладов 9-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2006. - С.74-76.

21. Хвыля С.И.

Предварительные итоги мониторинга вареных колбас в России / С. И. Хвыля, Р. В. Паршенкова

// Интеграция в мясную промышленность России современных методов управления качеством и прослеживаемости.- Сборник докладов 9-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2006. - С.76-79.

22. Чернуха И.М.

Эффективный мониторинг в рамках реализации системы обеспечения безопасности при производстве мяса и мясных продуктов / И. М. Чернуха, Г. Ю. Макаренкова

// Интеграция в мясную промышленность России современных методов управления качеством и прослеживаемости.- Сборник докладов 9-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2006. - С.79-81.

23. Обоснование качественных показателей специализированных рубленых полуфабрикатов для больных, страдающих сердечно-сосудистыми заболеваниями / И. М. Чернуха, А. В. Устинова, Н. Е. Белякина, И. К. Морозкина
// Интеграция в мясную промышленность России современных методов управления качеством и прослеживаемости.- Сборник докладов 9-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2006. - С.82-85.
24. Устинова А.В.
Практические аспекты создания лечебного питания для детей в условиях стационарного лечения / А. В. Устинова, А. С. Дыдыкин, Н. Е. Белякина
// Интеграция в мясную промышленность России современных методов управления качеством и прослеживаемости.- Сборник докладов 9-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2006. - С.97-98.
25. Разработка технологии ветчинных изделий для питания детей школьного возраста / А. В. Устинова, Н. В. Любина, Н. Е. Солдатова, А. В. Образцов
// Интеграция в мясную промышленность России современных методов управления качеством и прослеживаемости.- Сборник докладов 9-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2006. - С.99-102.
26. Семенова А.А.
Исследование антиокислительной и бактериостатической активности дигидрокверцетина / А. А. Семенова, В. В. Насонова
// Интеграция в мясную промышленность России современных методов управления качеством и прослеживаемости.- Сборник докладов 9-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2006. - С.122-123.
27. Шикина М.А.
Санитарно-гигиенические условия производства мясных стерилизованных консервов и пути их улучшения / М. А. Шикина, Ю. Г. Костенко, Н. Е. Белякина
// Интеграция в мясную промышленность России современных методов управления качеством и прослеживаемости.- Сборник докладов 9-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2006. - С.143-145.
28. Горбунова Н.А.
Исследование конкурентоспособности оборудования для перерабатывающих отраслей АПК / Н. А. Горбунова
// Интеграция в мясную промышленность России современных методов управления качеством и прослеживаемости.- Сборник докладов 9-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2006. - С.145-148.
29. Куприянов М.А.
Качественные характеристики мясных продуктов в зависимости от состава модифицированной газовой среды, упаковочного материала и длительности хранения / М. А. Куприянов
// Интеграция в мясную промышленность России современных методов управления качеством и прослеживаемости.- Сборник докладов 9-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2006. - С.159-160.
30. Снежко А.Г.
Новые аспекты создания и применения защитных полимерных упаковок с антимикробной активностью / А. Г. Снежко, Е. А. Евстафьева
// Интеграция в мясную промышленность России современных методов управления

качеством и прослеживаемости.- Сборник докладов 9-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2006. - С.160-162.

31. Белоусова Н.И.

Биотехнологические аспекты переработки отходов сточных вод мясоперерабатывающего производства с целью снижения техногенных нагрузок на окружающую природную среду / Н. И. Белоусова, Г. И. Воробьева

// Интеграция в мясную промышленность России современных методов управления качеством и прослеживаемости.- Сборник докладов 9-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2006. - С.162-164.

32. Чернуха И.М.

Биологическая ценность новой кормовой добавки / И. М. Чернуха, М. И. Бабурина, А. Я. Яхин

// Интеграция в мясную промышленность России современных методов управления качеством и прослеживаемости.- Сборник докладов 9-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2006. - С.166-168.

33. Поликомпонентные мясные полуфабрикаты для диетотерапии при сердечно-сосудистых заболеваниях / А. В. Устинова, С. И. Хвыля, Н. Е. Белякина, И. К. Морозкина

// Стратегия научного обеспечения развития конкурентоспособного производства отечественных продуктов питания высокого качества. Материалы Всероссийской научно-практической конференции. - Волгоград, 2006. - Часть 1, С. 119-120.

34. Новое поколение функциональных продуктов на мясной основе для детского питания / А. В. Устинова, Н. В. Любина, Н. Е. Солдатова, А. В. Образцов

// Стратегия научного обеспечения развития конкурентоспособного производства отечественных продуктов питания высокого качества. Материалы Всероссийской научно-практической конференции. - Волгоград, 2006. - Часть 1, С. 119-120.

35. Новое поколение консервированных паштетов биокорректирующего действия / И. М. Чернуха, Л. Б. Сметанина, А. Н. Захаров и др.

// Проблемы создания продуктов здорового питания. Наука и технологии.- Сборник материалов XII Всероссийской научно-практической конференции.- Углич, 2006, с. 278-280.

36. Чернуха И.М.

Функциональные продукты: потребитель и некоторые аспекты современного рынка / И. М. Чернуха, А. Н. Захаров, М. Х. Исаков

// Проблемы создания продуктов здорового питания. Наука и технологии.- Сборник материалов XII Всероссийской научно-практической конференции.- Углич, 2006, с. 275-277.

37. Крылова В.Б.

Новые экструдированные продукты с использованием чечевицы и их применение в технологии консервированных мясopодуков / В. Б. Крылова, О. Н. Витренко, Т. В. Густова

// Проблемы создания продуктов здорового питания. Наука и технологии.- Сборник материалов XII Всероссийской научно-практической конференции.- Углич, 2006, с. 120-121.

38. Манджиева Н.Н.

Перспективы расширения использования баранины в Республике Калмыкия / Н. Н.

Манджиева

// Проблемы создания продуктов здорового питания. Наука и технологии.- Сборник материалов XII Всероссийской научно-практической конференции.- Углич, 2006, с. 149-150.

39. Семенова А.А.

О влиянии пищевых добавок и ингредиентов на структурно-механические свойства гелей каррагинанов / А. А. Семенова, М. В. Трифонов

// Проблемы создания продуктов здорового питания. Наука и технологии.- Сборник материалов XII Всероссийской научно-практической конференции.- Углич, 2006, с. 227.

40. Колбасные изделия и ветчина для детского и функционального питания / А. В. Устинова, Н. В. Любина, Н. Е. Солдатова, А. В. Образцов

// Проблемы создания продуктов здорового питания. Наука и технологии.- Сборник материалов XII Всероссийской научно-практической конференции.- Углич, 2006, с. 263-264.

41. Медико-биологическое обоснование создания мясных рубленых полуфабрикатов для профилактического питания при сердечно-сосудистых патологиях / А. В. Устинова, Н. Е. Белякина, И. К. Морозкина, А. А. Королев

// Проблемы создания продуктов здорового питания. Наука и технологии.- Сборник материалов XII Всероссийской научно-практической конференции.- Углич, 2006, с. 260-262.

42. Дибирасулаев М.А.

Новая ресурсосберегающая технология двухстадийного ультрабыстрого охлаждения свинины / М. А. Дибирасулаев, А. А. Семенова, Т. Г. Кузнецова

// Проблемы создания продуктов здорового питания. Наука и технологии.- Сборник материалов XII Всероссийской научно-практической конференции.- Углич, 2006, с. 78-79.

43. Костенко Ю.Г.

Serratia Proteamaculans 94 - продуцент коллагеназы / Ю. Г. Костенко, Д. С. Батаева

// Микробные биокатализаторы для перерабатывающих отраслей АПК.- Сборник научных трудов ВНИИПБТ. - 2006. - с.32-34.

44. Крылова В.Б.

Биотехнологическая обработка коллагенсодержащего сырья и его применение в технологии растительно-мясных экструдированных продуктов / В. Б. Крылова, О. Н. Витренко

// Микробные биокатализаторы для перерабатывающих отраслей АПК.- Сборник научных трудов ВНИИПБТ. - 2006. - с.262-268.

45. Иванкин А.Н.

Ферментные системы для модификации свойств животных белков / А. Н. Иванкин, Т. Г. Кузнецова

// Микробные биокатализаторы для перерабатывающих отраслей АПК.- Сборник научных трудов ВНИИПБТ. - 2006. - с. 269-275.

46. Соколова Л.А.

Изучение процесса автолиза мяса кур на ранних стадиях / Л. А. Соколова, С. И. Хвыля

// Новые мировые тенденции в производстве продуктов из мяса птицы и яиц. Материалы научно-практической конференции. - 2006.

47. Хвыля С.И.

Установление фальсификации мясных продуктов. Первые результаты применения

нового ГОСТ / С. И. Хвыля

// Материалы совещания Роспроднадзора. - 2006.

48. ВНИИМП.

Сборник методических рекомендаций для разработки индивидуальных нормативных показателей выходов продукции, расхода сырья и материалов. - М.: ВНИИМП, 2006. - 110 с.

Журнал «Все о мясе»

49. Основные принципы совершенствования ассортимента и стабилизации качества колбасных изделий / А. Б. Лисицын, И. М. Чернуха, А. А. Семенова, В. А. Алексахина
// Все о мясе. - 2006. - №1, С. 4-7.

50. Оригинальные мясорастительные консервы высокой пищевой и биологической ценности / И. М. Чернуха, Л. Б. Сметанина, А. Н. Захаров и др.
// Все о мясе. - 2006. - №1, С. 22-26.

51. Разработка технологии специализированной вареной ветчины для питания детей дошкольного и школьного возраста / А. В. Устинова, Н. В. Любина, Н. Е. Солдатова, А. В. Образцов
// Все о мясе. - 2006. - №1, С. 28-30.

52. Захаров А.Н.

Выставка "Агропродмаш-2005" / А. Н. Захаров, М. Х. Искаков, М. Н. Смирнов
// Все о мясе. - 2006. - №1, С. 41-43.

53. Лисицын А.Б.

Рынок мяса и мясных продуктов в 2005 г. / А. Б. Лисицын, Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева
// Все о мясе. - 2006. - №2, С. 5-8.

54. Диетические консервы из мяса и печени кролика / И. М. Чернуха, Л. Б. Сметанина, А. Н. Захаров и др.
// Все о мясе. - 2006. - №2, С. 14-16.

55. Сметанина Л.Б.

Компьютерное моделирование рецептур нового поколения паштетов из перепелиного мяса / Л. Б. Сметанина, Г. П. Горошко, Б. А. Лисицын
// Все о мясе. - 2006. - №2, С. 16-20.

56. Крылова В.Б.

Разработка концептуальной модели комплексного показателя качества растительно-мясных экструдатов / В. Б. Крылова
// Все о мясе. - 2006. - №2, С. 20-22.

57. Крылова В.Б.

Расширение ассортимента консервов из баранины / В. Б. Крылова, Г. П. Горошко, Н. Н. Манджиева
// Все о мясе. - 2006. - №2, С. 23-24.

58. Применение современного метода оценки устойчивости цвета мясопродуктов и растворов красителей / А. А. Семенова, Г. П. Горошко, М. В. Трифонов и др.
// Все о мясе. - 2006. - №2, С. 25-26.

59. Чернуха И.М.

Возможность прижизненного обогащения мяса кроликов дефицитными для человека

микронутриентами / И. М. Чернуха, М. И. Бабурина, М. П. Кирилов

// Все о мясе. - 2006. - №2, С. 29-31.

60. Гутник Б.Е.

О новой системе классификации продукции мясной промышленности / Б. Е. Гутник, К. С. Янковский, Т. Н. Лисина

// Все о мясе. - 2006. - №2, С. 32-34.

61. Хвыля С.И.

Разработка нового стандарта для ускоренной идентификации состава продукта гистологическим методом / С. И. Хвыля, Р. В. Паршенкова

// Все о мясе. - 2006. - №2, С. 34-35.

62. Анализ состояния и перспективы развития производства мясных полуфабрикатов / Б. Е. Гутник, А. Н. Захаров, М. Н. Смирнов, М. Х. Исаков

// Все о мясе. - 2006. - №2, С. 36-39.

63. Захаров А.Н.

Обзор диссертаций по вопросам мясной промышленности, защищенных во ВНИИМПе / А. Н. Захаров, А. Э. Степнова

// Все о мясе. - 2006. - №2, С. 42-43.

64. Исаков М.Х.

5-й Юбилейный международный Форум "Мясная индустрия - 2006" / М. Х. Исаков, М. Н. Смирнов

// Все о мясе. - 2006. - №2, С. 48-51.

65. Степнова А.Э.

В 2005 г. Государственному аграрному университету Московской сельскохозяйственной академии им. К.А. Тимирязева - 140 лет со дня основания / А. Э. Степнова

// Все о мясе. - 2006. - №2, С. 56.

66. Перельман И.Д.

Новые подходы к нормированию материальных ресурсов на предприятиях мясной промышленности / И. Д. Перельман

// Все о мясе. - 2006. - №3, С. 4-7.

67. Семенова А.А.

Применение лактата натрия фирмы "Пюрак Биохем" для производства полукопченых колбас с удлиненным сроком хранения / А. А. Семенова, Л. И. Лебедева, Т. Г. Кузнецова

// Все о мясе. - 2006. - №3, С. 8-9.

68. Ресурсосберегающие технологии деликатесных ветчинных консервов / А. Б. Лисицын, Л. Б. Сметанина, Т. Г. Кузнецова, А. Н. Захаров

// Все о мясе. - 2006. - №3, С. 14-16.

69. Гутник Б.Е.

Об увеличении сроков хранения охлажденной говядины / Б. Е. Гутник

// Все о мясе. - 2006. - №3, С. 17.

70. Специализированные мясные полуфабрикаты для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний / А. В. Устинова, С. И. Хвыля, Н. Е. Белякина, И. К. Морозкина

// Все о мясе. - 2006. - №3, С. 18-21.

71. Комплексная оценка качества говядины с целью организации ее рациональной переработки и реализации / Ю. В. Татулов, И. В. Сусь, Т. М. Миттельштейн, И. Н. Булычев

// Все о мясе. - 2006. - №3, С. 26-29.

72. Чернуха И.М.

Единый международный стандарт для производителей пищевых продуктов / И. М.

Чернуха, Г. Ю. Макаренкова, О. А. Кузнецова

// Все о мясе. - 2006. - №3, С. 30-32.

73. Говядина и телятина для производства продуктов детского питания

(Национальный стандарт России) / А. В. Устинова, А. С. Дыдыкин, Н. В. Тимошенко, А. М.

Кобозев

// Все о мясе. - 2006. - №3, С. 32-34.

74. Нечаев А.Ю.

Применение автоматического анализатора mini VIDAS для определения сальмонелл / А.

Ю. Нечаев, Д. С. Батаева

// Все о мясе. - 2006. - №3, С. 35.

75. Захаров А.Н.

Обзор диссертаций по вопросам мясной промышленности, защищенных во ВНИИМПе / А.

Н. Захаров, А. Э. Степнова

// Все о мясе. - 2006. - №3, С. 39.

76. Степнова А.Э.

Льняное масло - перспективный компонент для создания продуктов на его основе / А. Э.

Степнова

// Все о мясе. - 2006. - №3, С. 40.

77. Лисицын А.Б.

Исследование качества мясного сырья для производства сырокопченых колбас / А. Б.

Лисицын, А. А. Семенова, М. А. Цинпаев

// Все о мясе. - 2006. - №4, С.7-10.

78. Семенова А.А.

Влияние пищевых животных ингредиентов на гелеобразующую способность

каппа-каррагинана / А. А. Семенова, М. В. Трифионов

// Все о мясе. - 2006. - №4, С.13-14.

79. Устинова А.В.

Использование мяса кроликов в питании детей раннего возраста / А. В. Устинова, О. К.

Деревицкая, М. А. Кретов

// Все о мясе. - 2006. - №4, С.18-19.

80. Пути повышения эффективности свиноводства и производства

высококачественного мяса / С. Б. Воскресенский, Ю. В. Татулов, И. В. Сусь, Т. М.

Миттельштейн

// Все о мясе. - 2006. - №4, С.25-28.

81. Бабурина М.И.

Функциональная добавка "Бетадин" / М. И. Бабурина, А. Я. Яхин, В. В. Пузанова

// Все о мясе. - 2006. - №4, С.28-29.

82. Гутник Б.Е.

Новый основополагающий национальный стандарт мясной промышленности на термины

и определения / Б. Е. Гутник, К. С. Янковский, Т. Н. Лисина

// Все о мясе. - 2006. - №4, С.30-32.

83. Белоусова Н.И.

Анализ экологического состояния отраслей АПК РФ и проблемы экологизации в мясной

промышленности / Н. И. Белоусова, Т. А. Мануйлова, Н. Ф. Панков

// Все о мясе. - 2006. - №4, С.44-48.

84. Гутник Б.Е.

Федеральному агентству по государственным резервам - 75 лет! / Б. Е. Гутник, М. Н. Смирнов

// Все о мясе. - 2006. - №4, С.52-53.

Журнал «Мясная индустрия»

85. Гутник Б.Е.

Об использовании мяса кенгуру / Б. Е. Гутник, П. П. Веселова

// Мясная индустрия. - 2006. - №1, с.44-45.

86. Устинова А.В.

Семинар во Владивостоке / А. В. Устинова, С. И. Хвыля

// Мясная индустрия. - 2006. - №1, с.74-75.

87. Семенова А.А.

Антиокислители нового поколения для мясной продукции / А. А. Семенова, В. В. Насонова

// Мясная индустрия. - 2006. - №2, с.33-36.

88. Костенко Ю.Г.

Композиционные добавки в производстве сыровяленых колбас / Ю. Г. Костенко, Г. И. Солодовникова, М. Ю. Минаев

// Мясная индустрия. - 2006. - №2, с.37-39.

89. Кузнецова Т.Г.

Функционально-технологические свойства белков "Неопро" / Т. Г. Кузнецова, М. Ю. Минаев

// Мясная индустрия. - 2006. - №2, с.41-44.

90. Семенова А.А.

Антиокислители нового поколения для мясной промышленности / А. А. Семенова, В. В. Насонова

// Мясная индустрия. - 2006. - №3, с. 47-50.

91. Черемушкина Е.А.

Медико-биологическая оценка ливерной колбасы с БАД "Рапанин" / Е. А. Черемушкина, С. И. Хвыля

// Мясная индустрия. - 2006. - №3, с. 54-56.

92. Куцакова В.Е.

Сушка продуктов в аппаратах со встречно-закрученными слоями инертных носителей / В. Е. Куцакова, М. Х. Искаков

// Мясная индустрия. - 2006. - №5, с. 49-50.

93. Свиноводство - приоритетное направление развития животноводства и мясной промышленности / Н. А. Савенко, А. Б. Лисицын, Ю. В. Татулов, С. Б. Воскресенский

// Мясная индустрия. - 2006. - №6, с. 10-14.

94. Семенова А.А.

Лактата натрия увеличивает срок хранения полукопченых колбас / А. А. Семенова, Л. И. Лебедева, Т. Г. Кузнецова

// Мясная индустрия. - 2006. - №6, с. 30-31.

95. Национальные стандарты на экологически безопасное мясное сырье / А. В. Устинова, А. С. Дыдыкин, Н. Ф. Номероцкая и др.

// Мясная индустрия. - 2006. - №7, с. 22-25.

96. Устинова А.В.

Система управления качеством ХАССП при производстве продуктов детского питания / А. В. Устинова, А. С. Дыдыкин

// Мясная индустрия. - 2006. - №7, с. 26-29.

97. Продукты на мясной основе для рационального и профилактического питания детей / А. В. Устинова, Н. В. Любина, Н. Е. Белякина, Н. Е. Солдатова

// Мясная индустрия. - 2006. - №7, с. 31-34.

98. Устинова А.В.

Ветчина для дошкольников и школьников / А. В. Устинова, Н. В. Любина, Н. Е. Солдатова

// Мясная индустрия. - 2006. - №7, с. 44-47.

99. Дыдыкин А.С.

Энтеральное питание на мясной основе для детей / А. С. Дыдыкин

// Мясная индустрия. - 2006. - №7, с. 49-51.

100. Селенсодержащие препараты повышают иммунный статус детей / И. М. Чернуха, Н. Е. Белякина, С. И. Хвыля, А. В. Устинова

// Мясная индустрия. - 2006. - №7, с. 52-55.

101. Лисицын А.Б.

Проблемы создания индустрии питания для школьников / А. Б. Лисицын, А. В. Устинова

// Мясная индустрия. - 2006. - №8, с. 10-12.

102. Патиева С.В.

Антианемические колбаски для функционального питания детей / С. В. Патиева, А. В. Устинова, Н. В. Любина

// Мясная индустрия. - 2006. - №8, с. 24-27.

103. Хромова Р.А.

Отраслевой семинар по детскому питанию / Р. А. Хромова

// Мясная индустрия. - 2006. - №8, с. 28-29.

104. Свиноводство - приоритетное направление развития животноводства и мясной промышленности / Н. А. Савенко, А. Б. Лисицын, Ю. В. Татулов, С. Б. Воскресенский

// Мясная индустрия. - 2006. - №8, с. 31-34.

105. Аблязин И.Ш.

Нужен ли ритуальный убой скота на предприятиях мясной промышленности России? / И. Ш. Аблязин, Ю. В. Татулов

// Мясная индустрия. - 2006. - №8, с. 49-51.

106. Гутник Б.Е.

Система контроля продуктов из генетически немодифицированной сои в Сербии / Б. Е. Гутник, Я. Стаменович

// Мясная индустрия. - 2006. - №10, с. 21-23.

107. Семенова А.А.

О методах исследования качества каррагинанов / А. А. Семенова, М. В. Трифонов

// Мясная индустрия. - 2006. - №10, с. 32-34.

108. Горбунова Н.А.

Кинетика сушки и созревания сырокопченых колбас / Н. А. Горбунова, С. А. Рыжов, Э. Э. Афанасов

// Мясная индустрия. - 2006. - №10, с. 35-36.

109. Гуцин В.В.

О стандарте ЕЭК/ООН "Баранина - туши и отрубы" / В. В. Гуцин, Ю. В. Татулов

// Мясная индустрия. - 2006. - №10, с. 41-45.

110. Семенова А.А.

Влияние пищевых фосфатов на гелеобразующую способность каппа-каррагинанов / А. А. Семенова, М. В. Трифонов

// Мясная индустрия. - 2006. - №11, с. 22-24.

111. Янковский К.С.

Новые стандарты мясной промышленности / К. С. Янковский, Т. Н. Лисина

// Мясная индустрия. - 2006. - №11, с. 25-28.

112. Соловьев О.В.

Оборудование 21 века на выставке "Агропродмаш" / О. В. Соловьев

// Мясная индустрия. - 2006. - №11, с. 72-76.

113. Деревицкая О.К.

Мясные консервы для питания детей с учетом религиозных традиций / О. К.

Деревицкая, А. В. Устинова, М. А. Кретов

// Мясная индустрия. - 2006. - №12, с. 28-31.

114. Хвыля С.И.

Использование гистологического метода для идентификации мясных продуктов / С. И.

Хвыля, Л. А. Донскова, Н. В. Менухов

// Мясная индустрия. - 2006. - №12, с. 32-34.

Другие отечественные журналы

115. Смирнов М.Н.

Состояние и перспективы развития производства мясных полуфабрикатов / М. Н.

Смирнов, М. Х. Исаков

// Мясные технологии. - 2006. - №5, с.4.

116. Василевский О.М.

Классификация машин непрерывного действия для тонкого измельчения мясного сырья / О. М. Василевский, О. В. Соловьев, Д. О. Трифонова

// Мясные технологии. - 2006. - №5, с.43-45.

117. Тимошенко Н.В.

Колбаски восполняют дефицит / Н. В. Тимошенко, А. В. Устинова

// Мясные технологии. - 2006. - №3, с.36-38.

118. Национальный стандарт на изделия колбасные вареные мясные для детского питания / А. Б. Лисицын, А. В. Устинова, Н. В. Любина, Н. Е. Солдатова

// Мясные технологии. - 2006. - №4, с.4-7.

119. Лисицын А.Б.

Ученые ВНИИМП им. В.М. Горбатова - мясной отрасли / А. Б. Лисицын

// Мясные технологии. - 2006. - №4, с.10-13.

120. Белоусов А.А.

Мобилизация научного потенциала института на решение проблем отрасли / А. А. Белоусов

// Мясные технологии. - 2006. - №4, с.44-47.

121. Василевский О.М.

Классификация машин непрерывного действия для тонкого измельчения мясного сырья / О. М. Василевский, О. В. Соловьев, Д. О. Трифонова

// Мясные технологии. - 2006. - №6, с.36-39.

122. Устинова А.В.

Национальный стандарт на говядину и телятину для производства продуктов детского питания / А. В. Устинова, А. С. Дыдыкин, Н. В. Тимошенко

// Мясные технологии. - 2006. - №7, с.1-6.

123. Затраты труда и принципы их определения на предприятиях мясной отрасли / Н. Ф. Небурчилова, И. В. Петрунина, И. П. Волынская, Т. А. Маринина

// Мясные технологии. - 2006. - №7, с.43.

124. Устинова А.В.

Красное пальмовое масло "Каротино" и его использование / А. В. Устинова, С. В. Патиева

// Мясные технологии. - 2006. - №7, с.50-52.

125. Василевский О.М.

Классификация машин непрерывного действия для тонкого измельчения мясного сырья / О. М. Василевский, О. В. Соловьев, Д. О. Трифонова

// Мясные технологии. - 2006. - №7, с.53-57.

126. Юшина Ю.К.

Комплекс питательных сред для исследования мясной продукции на наличие листерий / Ю. К. Юшина, Ю. Г. Костенко, К. С. Янковский

// Мясные технологии. - 2006. - №8, с. 42-46.

127. Перельман И.Д.

Повышение эффективности нормирования на мясоперерабатывающих предприятиях / И. Д. Перельман

// Мясные технологии. - 2006. - №2, с.16-21.

128. Гутник Б.Е.

Разработка ГОСТ Р 52427-2005 и ГОСТ Р 52428-2005 - шаг в систематизации знаний и терминологии продукции мясной промышленности / Б. Е. Гутник, Т. Н. Лисина, К. С. Янковский

// Мясные технологии. - 2006. - №9, с. 4-10.

129. Смирнов М.Н.

Быстрозамороженные продукты питания / М. Н. Смирнов, М. Х. Искаков

// Мясные технологии. - 2006. - №9, с. 32-34.

130. Хвыля С.И.

Использование полисахаридов в мясных продуктах и их выявление гистологическими методами / С. И. Хвыля, Р. В. Паршенкова

// Мясные технологии. - 2006. - №11, с. 42-49, №12, с.54-55.

131. Устинова А.В.

Стерилизованные сосиски для питания детей раннего возраста / А. В. Устинова, О. К. ДЕРЕВИЦКАЯ

// Мясные технологии. - 2006. - №12, с.22-24.

132. Горбунова Н.А.
Проблемы и перспективы развития технической базы мясной отрасли / Н. А. Горбунова
// Мясной ряд. - 2006. - №1, с.42-45.
133. Семенова А.А.
Современные технологии производства варенокопченых колбас / А. А. Семенова, Л. И. Лебедева, Е. ф. Волкова
// Мясной ряд. - 2006. - №3, с.66-68.
134. Хвыля С.И.
Проблема фальсификации и ее реалии в мясной промышленности России / С. И. Хвыля, Р. В. Паршенкова
// Мясной бизнес. - 2006. - №5, С. 18-21.
135. Захаров А.Н.
Труд рабочих пришел в норму / А. Н. Захаров
// Сфера. - 2006. - №4, с.39.
136. Янковский К.С.
Новые стандарты мясной промышленности ГОСТ Р 52427-2005 "Продукция мясной промышленности. Классификация", ГОСТ Р 52427-2005 "Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения". / К. С. Янковский, Б. Е. Гутник, Т. Н. Лисина
// Сфера. - 2006. - №7, С.32.
137. Чернуха И.М.
Функциональные продукты и современный потребитель / И. М. Чернуха, А. Н. Захаров, М. Х. Исаков
// Новое мясное дело. - 2006. - №2, с. 48-51.
138. Исаков М.Х.
Остаточное содержание пестицидов и радионуклидов / М. Х. Исаков
// Новое мясное дело. - 2006. - №3, с. 56-57.
139. Семенова А.А.
Мнение специалиста / А. А. Семенова
// Продиндустрия. - 2006. - №5-6, с.65.
140. Супершницели / А. Б. Лисицын, А. В. Устинова, С. И. Хвыля и др.
// Отраслевое питание. - 2006. - №2, с. 64-69.
141. Лисицын А. Б.
Народосбережение // Отраслевое питание. - 2006. - №4, с. 68-71.
142. Хвыля С.И.
Анализ дисперсности белковой системы - заменителя цельного молока / С. И. Хвыля, Е. Л. Исакова
// Переработка молока. - 2006. - №6, С. 42-43.
143. Хвыля С.И.
Всасывание в тонком кишечнике. Гистологический взгляд на проблему / С. И. Хвыля
// Биология в школе. - 2006.