

<i>Кузнецов Н.И., Молчанов А.В., Алейников А.К.</i> Подготовка специалистов технологов мясных и молочных продуктов на базе Саратовского государственного аграрного университета им. Н.И. Вавилова	3:
<i>Sakata R., Ahhmed A., Cheng Fu-Yuan, Takeda S.</i> Overview of the latest research in meat science in asian countries: functional properties of animal by-products as with meat	6
<i>Алейников А.К., Фатьянов Е.В.</i> Анализ методов определения показателя «активность воды» в пищевых продуктах	8
<i>Андреева С.В., Бойко Д.В.</i> Применение розмарина в качестве добавки, увеличивающей срок хранения мясных продуктов	15
<i>Бакитова Г.Б., Байбатыров Т.А.</i> Разработка плана HACCP для обеспечения безопасности в ресторанном комплексе «Parkhotel»	17
<i>Бойко Р.В., Сидоров С.А.</i> Влагосвязывающие свойства мясных систем	22
<i>Веселовский С.Ю., Киселева И.С.</i> Меры личной безопасности при работе с мясом и мясными продуктами для лиц, осуществляющих убой больных и подозреваемых в заболевании бруцеллезом сельскохозяйственных животных	28
<i>Вострецов С.А., Фокин А.Н., Авдеевко А.В., Калюжный И.И.</i> Изучение фармако-токсикологических свойств гигиенических средств на основе хлоргексидина биглюконата для профилактики заболеваний сосков и вымени у коров	30
<i>Галузина Ю.А.</i> Влияние пищевых добавок на состояние влаги в мясных модельных системах	34
<i>Гелкина А.Н., Оботурова Н.П., Масалова В.В.</i> Исследование функционально-технологических свойств безглютенового сырья	38
<i>Горбунова А.А., Сучкова Е.П.</i> Использование молочной сыворотки в качестве питательной среды в процессах микробного синтеза	43
<i>Данилова Л.В., Маркеева Н.А., Пристанкова А.С.</i> Использование нетрадиционного сырья для производства мясных продуктов	46
<i>Дружинина Л.С., Банникова А.В.</i> Перспективы использования инкапсулированных форм биологически активных белков молока	51
<i>Евсеев А.В., Фатьянов Е.В., Банникова А.В.</i> Анализ аминокислотного состава ряда белковых препаратов, используемых в производстве функциональных мясных продуктов	54
<i>Зацаринин А.А., Левина Т.Ю.</i> Физико-химические показатели свинины различного генетического происхождения	58
<i>Зубов С.С., Яшин А.В., Миндибекова А.Е.</i> Технология переработки коллагенсодержащих субпродуктов методом ферментативного гидролиза	62
<i>Истханова А.О., Койгельдинова А.С.</i> Пищевая безопасность молока крестьянского хозяйства «Балке» Бескарагайского района	66
<i>Калидин А.И.</i> Совершенствование технологии сырокопченых колбас	70
<i>Катусов Д.Н.</i> Анализ перспективных способов консервации продуктов питания	73
<i>Козин А.Н., Молчанов А.В.</i> Технологические свойства мяса баранчиков волгоградской породы с разной тониной шерсти	75
<i>Кудряшова О.А., Кудряшов Л.С., Садовская Г.В.</i> Технологические аспекты применения молочной сыворотки «Димос»	77
<i>Кудряшова О.А., Камышова Н.А., Кудряшов Л.С.</i> Технологические свойства фарша вареных колбас с добавлением белков животного происхождения	80

<i>Куликов Ю.И., Наздалян А.А., Обогурова Н.П.</i> Влияние разрядно-импульсной обработки на структуру, морфологическое строение мышечных волокон и цветовые характеристики говядины варено-копченой «УНИКУМ»	84
<i>Левина Т.Ю., Граблина Л.В., Мамедов Р.М.</i> Разработка технологии рубленного полуфабриката из мяса индейки и кабачков	90
<i>Литвишко К.А., Андреева С.В.</i> Создание пищевого покрытия для деликатесных мясных изделий на основе альгината натрия с целью увеличения срока годности	92
<i>Луканский А.А., Гиро Т.М.</i> Разработка технологии колбасы геродиетического направления питания	95
<i>Манушкин Р.В., Пономаренко А.В., Левина Т.Ю.</i> Разработка технологии колбасных изделий с йодированной солью	98
<i>Мизюлин М.А., Левина Т.Ю.</i> Особенности производства сырокопченых колбас по ускоренной технологии	101
<i>Некрасова А.А., Банникова А.В.</i> Изучение целесообразности разработки и текстурных характеристик нового напитка с повышенным содержанием цельнозерновых волокон и белка	104
<i>Петрашкевич Э.В.</i> Сравнительная оценка методов определения активности воды в мясных продуктах	107
<i>Попова О.М., Сапринская Н.В., Агольцов В.А.</i> Органолептические показатели, гистологическая характеристика и биохимический состав мяса кур кросса «Родонит-3» при ассоциированном т-2 и аспергиллотоксикозе	110
<i>Прянишников В.В., Старовойт Т.Ф., Глотова И.А., Гиро Т.М., Ларионова И.С., Шустов Е.А.</i> Подсырная молочная сыворотка в производстве колбас	114
<i>Прянишников В.В., Гиро Т.М., Тасмуханов Н.В., Глотова И.А., Куцова А.Е.</i> Стандарт IFS в производстве и переработке продукции птицеводства	117
<i>Сенгалиев Е.М., Авдеевко В.С., Булатов Р.Н.</i> Изменение метаболических процессов в организме суягных овец при кетонурии	125
<i>Старчикова Д., Гиро Т.М., Тасмуханов Н.В.</i> Производство мясосодержащих снеков сыровяленых для функционального питания	129
<i>Сулиз А.С., Кожеевникова О.Н., Барыбина Л.И., Куликова В.В., Тимашева Л.А., Данилова И.Л.</i> Изучение влияния эфирно-масляных экстрактов растительного сырья на устойчивость бактерий рода <i>Staphylococcus</i>	133
<i>Сухов М.А., Левина Т.Ю.</i> Применение воска пчелиного в колбасном производстве	135
<i>Сысоев В.Н., Милоткин В.А., Толпекин С.А., Леус Д.В.</i> Использование настоев из нетрадиционного растительного сырья при производстве ветчин	138
<i>Толпекин С.А., Сысоев В.Н., Милоткин В.А., Конопкина Г.Н.</i> Применение комплексной добавки «Промил-желе 80» при производстве зельца из свинины	142
<i>Фадеева Е.А., Андреева С.В.</i> Панировка из растительного сырья – полезное покрытие	144
<i>Василькова Т.М., Васильков А.А.</i> Необходимость развития перерабатывающего производства на сельскохозяйственных предприятиях	146
<i>Поверин Д.И.</i> Новая концепция системной реструктуризации сельского хозяйства и пищевой промышленности в Российской Федерации	149
<i>Грачева Л.А.</i> Качество и безопасность колбасных изделий	155