

Список публикаций сотрудников ГНУ ВНИИМП им. В.М.Горбатова Россельхозакадемии за 2010 год

Публикации в зарубежных источниках

1. Investigation of detoxifying properties of biologically active additive in meat products / А. Б. Лисицын, Н. Е. Белякина, А. В. Устинова и др. // 56 International Congress of Meat Science and Technology. - Jeju, Korea, 2010. - B019.
2. Investigation into biologically active ingredients from pig's feet / А. В. Устинова, А. Н. Иванкин, Е. В. Сурнин, А. П. Попова // 56 International Congress of Meat Science and Technology. - Jeju, Korea, 2010. - B018.
3. Modification of meat materials by manipulation with animals / И. М. Чернуха, Л. В. Федулова, Н. С. Мотылина и др. // 56 International Congress of Meat Science and Technology. - Jeju, Korea, 2010. - B022.
4. Production of polyelectrolyte nanomicrocapsules for immobilization of food ingredients / А. Б. Лисицын, А. Н. Иванкин, Ю. К. Юшина, Н. А. Горбунова // 56 International Congress of Meat Science and Technology. - Jeju, Korea, 2010. - B023.
5. Study of transformation processes of proteins in sterilized meat-plant products in polymer consumer package during their production and storage / А. Б. Лисицын, В. Б. Крылова, Т. В. Густова, Н. Н. Манджиева // 56 International Congress of Meat Science and Technology. - Jeju, Korea, 2010. - D024.
6. А. А. Семенова, Е. К. Туниева Influence of acidity regulators on swelling ability of muscle fibers // 56 International Congress of Meat Science and Technology. - Jeju, Korea, 2010. - D026.
7. Chemical indicators of mutton and their communication with quality of production / А. Б. Лисицын, Д. Никитченко, В. Никитченко, А. Яцута // 56 International Congress of Meat Science and Technology. - Jeju, Korea, 2010. - D027.
8. Specifics of lipid composition of animal raw materials / А. Б. Лисицын, А. Н. Иванкин, И. М. Чернуха, Ю. К. Юшина // 56 International Congress of Meat Science and Technology. - Jeju, Korea, 2010. - D028.
9. Evaluation of the influence of enzymic preparation on quality traits of cooked sausage products / А. Б. Лисицын, А. А. Семенова, Т. Кузнецова и др. // 56 International Congress of Meat Science and Technology. - Jeju, Korea, 2010. - E042.
10. Investigations of microstructure of smoked-cooked products from hot and chilled pork / А. А. Семенова, Т. Г. Кузнецова, А. А. Мотовилина и др. // 56 International Congress of Meat Science and Technology. - Jeju, Korea, 2010. - E048.
11. Гиро Т.М. Sausage recipes of the "Halal" category with the use of new dairy-protein concentrates and vegetative fats are worked out / Т. М. Гиро, В. И. Шипулин, А. Б. Лисицын // 56 International Congress of Meat Science and Technology. - Jeju, Korea, 2010. - E062.
12. Лисицын А.Б. Influence of crisis on consumer behavior of russians and the policy of meat-processing plants with regards to their products assortment / А. Б. Лисицын, А. Н. Захаров, М. Х. Исхаков // 56 International Congress of Meat Science and Technology. - Jeju,

Korea, 2010. – A006.

Иностранные журналы

13. Устинова А.В. Ostrich meat - promising raw materials for healthy products / А. В. Устинова, Д. А. Лазутин // Fleischwirtschaft International. - 2010. - v. 25, №2, p.134-136.
14. Татулов Ю.В., Сусь И.В., Миттельштейн Т.М. Kvalitet delova dobijenih rasecanjem svinjskih trupova // Tehnologija mesa, 2010, v. 51, N 1, c.77-82.

Журналы Россельхозакадемии

15. Чернуха И.М.
Методы идентификации мышечной ткани в мясных продуктах / И. М. Чернуха, О. Е. Усанова
// Вестник РАСХН. - 2010. - №6, с.80-82.

Конференции

16. Асланова М.А. Применение методов компьютерного проектирования при разработке продуктов для питания беременных и кормящих женщин / М. А. Асланова, А. В. Устинова, И. А. Говор // Принципы пищевой комбинаторики - основа моделирования поликомпонентных пищевых продуктов. Труды научно-практической конференции. - Углич, 2010. - с.20-21.
17. Бурлакова С.С. Гистохимический метод определения миоглобина в мышечной ткани и мясных продуктах / С. С. Бурлакова, С. И. Хвыля, В. А. Пчелкина // Принципы пищевой комбинаторики - основа моделирования поликомпонентных пищевых продуктов. Труды научно-практической конференции. - Углич, 2010. - с.34-37.
18. Густова Т.В. Инструментальная оценка аромата мясных консервов / Т. В. Густова, О. В. Егоров, Т. Г. Кузнецова // Принципы пищевой комбинаторики - основа моделирования поликомпонентных пищевых продуктов. Труды научно-практической конференции. - Углич, 2010. - с.63-64.
19. Иванкин А.Н. Коррекция липидного статуса мясной продукции при использовании в ее составе инкапсулированных систем / А. Н. Иванкин, Н. А. Горбунова, Ю. К. Юшина // Принципы пищевой комбинаторики - основа моделирования поликомпонентных пищевых продуктов. Труды научно-практической конференции. - Углич, 2010. - с.104-107.
20. Крылова В.Б. Влияние термического состояния основного сырья на жирнокислотный состав консервов / В. Б. Крылова, О. В. Егоров, Т. В. Густова // Принципы пищевой комбинаторики - основа моделирования поликомпонентных пищевых продуктов. Труды научно-практической конференции. - Углич, 2010. - с.127-129.
21. Крылова В.Б. Исследование влияния предварительной обработки сырья на равномерность прогрева вторых обеденных блюд с мясом при стерилизации / В. Б. Крылова, Н. Н. Манджиева, Р. В. Муравьева // Принципы пищевой комбинаторики -

основа моделирования поликомпонентных пищевых продуктов. Труды научно-практической конференции. - Углич, 2010. - с.130-132.

22. Кузнецова Т.Г. Изучение возможности мультисенсорной системы "Электронный нос" для оценки количественного содержания свинины в фарше / Т. Г. Кузнецова, А. В. Богданова // Принципы пищевой комбинаторики - основа моделирования поликомпонентных пищевых продуктов. Труды научно-практической конференции. - Углич, 2010. - с.137-139.

23. Манджиева Н.Н. Влияние предварительного посола баранины на величину окислительно-восстановительного потенциала мясных консервов / Н. Н. Манджиева, И. С. Башикова // Принципы пищевой комбинаторики - основа моделирования поликомпонентных пищевых продуктов. Труды научно-практической конференции. - Углич, 2010. - с.160-161.

24. Нефедов С.С. Моделирование рецептур мясных продуктов для питания детей старше года / С. С. Нефедов, О. К. Деревицкая, А. В. Устинова // Принципы пищевой комбинаторики - основа моделирования поликомпонентных пищевых продуктов. Труды научно-практической конференции. - Углич, 2010. - с.182-185.

25. Семенова А.А. Использование различных композиций криопротекторов для решения технологических задач / А. А. Семенова, Е. К. Туниева, Ф. В. Холодов // Принципы пищевой комбинаторики - основа моделирования поликомпонентных пищевых продуктов. Труды научно-практической конференции. - Углич, 2010. - с.241-244.

26. Хвыля С.И. Использование гистологических методов в новых стандартах на мясо и мясные продукты / С. И. Хвыля, В. А. Пчелкина, С. С. Бурлакова // Принципы пищевой комбинаторики - основа моделирования поликомпонентных пищевых продуктов. Труды научно-практической конференции. - Углич, 2010. - с.287-290.

27. Чернуха И.М. Изучение изменений белков в процессе хранения свинины в охлажденном, замороженном и многократно размороженном состоянии / И. М. Чернуха, О. Е. Усанова // Принципы пищевой комбинаторики - основа моделирования поликомпонентных пищевых продуктов. Труды научно-практической конференции. - Углич, 2010. - с.297-300.

28. Чернуха И.М. Изучение терапевтических свойств мясного сырья с заданными противоинсультными свойствами / И. М. Чернуха, Л. В. Федулова, А. Н. Макаренко // Принципы пищевой комбинаторики - основа моделирования поликомпонентных пищевых продуктов. Труды научно-практической конференции. - Углич, 2010. - с.300-303.

29. Юшина Ю.К. Изменение аминокислотного состава белков в мясной продукции при производстве и хранении / Ю. К. Юшина, А. Н. Иванкин, Р. Р. Биктимеров // Принципы пищевой комбинаторики - основа моделирования поликомпонентных пищевых продуктов. Труды научно-практической конференции. - Углич, 2010. - с.323-327.

30. Семенова А.А. Исследование криопротекторных свойств трегалозы в мясе / А. А. Семенова, Е. К. Туниева, Ф. В. Холодов // Научное и техническое обеспечение холодильной промышленности. Сборник научных трудов к 80-летию ВНИИХИ. - М., 2010. - с.141-143.

31. Минаев М.Ю. Санитарно-гигиенические аспекты производства охлажденного мяса длительных сроков хранения / М. Ю. Минаев, М. А. Краснова, Д. С. Батаева // Научное и техническое обеспечение холодильной промышленности. Сборник научных трудов к 80-летию ВНИИХИ. - М., 2010. - с.144-146.

32. Лисицын А.Б. Методологические требования к созданию комплексной системы

обеспечения безопасности пищевых продуктов в России / А. Б. Лисицын, И. М. Чернуха, Н. А. Горбунова // Инновационные пути в разработке ресурсосберегающих технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Материалы международной научно-практической конференции. - Волгоград, 2010. - Часть 1, с.3-8.

33. Вострикова Н.Л. Разработка программы мониторинга мяса и сырья убойных сельскохозяйственных животных на основе принципов прослеживаемости / Н. Л. Вострикова, И. М. Чернуха // Инновационные пути в разработке ресурсосберегающих технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Материалы международной научно-практической конференции. - Волгоград, 2010. - Часть 1, с.156-157.

34. Хвыля С.И. Соевые белковые продукты и их микроструктура / С. И. Хвыля, В. А. Пчелкина, С. С. Бурлакова // Инновационные пути в разработке ресурсосберегающих технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Материалы международной научно-практической конференции. - Волгоград, 2010. - Часть 2, с.143-145.

35. Крылова В.Б. Изучение динамики изменения окислительно-восстановительного потенциала в мясорастительных консервах в процессе хранения / В. Б. Крылова, Т. В. Густова, Н. Н. Манджиева // Инновационные пути в разработке ресурсосберегающих технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Материалы международной научно-практической конференции. - Волгоград, 2010. - Часть 2, с.230-233.

36. Семенова А.А. Влияние пищевых фосфатов и цитратов на прочностные свойства каррагинана / А. А. Семенова, Е. К. Туниева // Инновационные пути в разработке ресурсосберегающих технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Материалы международной научно-практической конференции. - Волгоград, 2010. - Часть 2, с.128-130.

37. Горбатов С.А. Влияние трансглутаминазы на микроструктурные и структурно-механические характеристики колбасного фарша / С. А. Горбатов, А. А. Семенова, В. В. Насонова // Инновационные пути в разработке ресурсосберегающих технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Материалы международной научно-практической конференции. - Волгоград, 2010. - Часть 2, с.130-133.

38. Семенова А.А. Использование криопротекторов для нивелирования негативных последствий холодильной обработки мяса / А. А. Семенова, Е. К. Туниева, Ф. В. Холодов // Инновационные пути в разработке ресурсосберегающих технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Материалы международной научно-практической конференции. - Волгоград, 2010. - Часть 2, с.125-127.

39. Иванкин А.Н. Изучение условий формирования микрокапсул биологически активных ингредиентов для включения пищевых композиций на основе мясного сырья / А. Н. Иванкин, Н. А. Горбунова // Перспективные биокатализаторы для перерабатывающих отраслей АПК. Сборник научных трудов. - М., 2010. - с.214-218.

40. Минаев М.Ю. Изучение антагонистической активности МКБ при производстве охлажденного мяса длительных сроков хранения / М. Ю. Минаев, М. А. Краснова, Д. С. Батаева // Перспективные биокатализаторы для перерабатывающих отраслей АПК. Сборник научных трудов. - М., 2010. - с.347-350.

41. Пчелкина В.А.

Гистологический метод определения растительных компонентов в сыпучих добавках для мясных продуктов / В. А. Пчелкина, С. С. Бурлакова, С. И. Хвыля
// Живые системы и биологическая безопасность населения. Материалы Международной научной конференции студентов и молодых ученых. - 2010. - с.137-139.

42. Бурлакова С.С.

Качество мяса механической обвалки и его обнаружение в мясных продуктах / С. С. Бурлакова, В. А. Пчелкина, С. И. Хвыля
// Живые системы и биологическая безопасность населения. Материалы Международной научной конференции студентов и молодых ученых. - 2010. - с.137-139.

43. Пчелкина В.А.

Моделирование технологической обработки и выявление растительных компонентов в мясных продуктах / В. А. Пчелкина
// Научно-инновационные технологии как основа продовольственной безопасности Российской Федерации.-Материалы 4-й конференции молодых ученых и специалистов институтов Отделения "Хранения и переработки сельскохозяйственной продукции" Россельхозакадемии. - 2010. - с.23-25.

44. Бурлакова С.С.

Метод количественного определения мышечной ткани в мясном сырье и продуктах / С. С. Бурлакова
// Научно-инновационные технологии как основа продовольственной безопасности Российской Федерации.-Материалы 4-й конференции молодых ученых и специалистов институтов Отделения "Хранения и переработки сельскохозяйственной продукции" Россельхозакадемии. - 2010. - с.49-50.

45. Домодыко Е.В.

Порда, как основной фактор, определяющий мясную продуктивность мелкого рогатого скота / Е. В. Домодыко
// Научно-инновационные технологии как основа продовольственной безопасности Российской Федерации.-Материалы 4-й конференции молодых ученых и специалистов институтов Отделения "Хранения и переработки сельскохозяйственной продукции" Россельхозакадемии. - 2010. - с.91-92.

46. Мотылина Н.С.

Подбор и апробация метода моделирования и контроля течения гиперхолестеринемии у лабораторных животных с целью изучения гипохолестеринемических свойств продуктов питания / Н. С. Мотылина, Л. В. Федулова
// Научно-инновационные технологии как основа продовольственной безопасности Российской Федерации.-Материалы 4-й конференции молодых ученых и специалистов институтов Отделения "Хранения и переработки сельскохозяйственной продукции" Россельхозакадемии. - 2010. - с.145-146.

47. Попова А.П.

Научно обоснованные требования к созданию функциональных продуктов на мясной основе для питания юных спортсменов / А. П. Попова
// Научно-инновационные технологии как основа продовольственной безопасности Российской Федерации.-Материалы 4-й конференции молодых ученых и специалистов институтов Отделения "Хранения и переработки сельскохозяйственной продукции" Россельхозакадемии. - 2010. - с.165-167.

48. Сурнина А.И.

Обогащение нутрицевтиками продуктов на мясной основе с целью выведения вредных веществ из организма в условиях неблагоприятной окружающей среды / А. И. Сурнина // Научно-инновационные технологии как основа продовольственной безопасности Российской Федерации.-Материалы 4-й конференции молодых ученых и специалистов институтов Отделения "Хранения и переработки сельскохозяйственной продукции" Россельхозакадемии. - 2010. - с.193-194.

49. Хворова Ю.А.

Автоматизированная система определения ККТ трофологической цепи от поля до потребителя / Ю. А. Хворова, С. Н. Молякова

// Научно-инновационные технологии как основа продовольственной безопасности Российской Федерации.-Материалы 4-й конференции молодых ученых и специалистов институтов Отделения "Хранения и переработки сельскохозяйственной продукции" Россельхозакадемии. - 2010. - с.219-221.

50. Семенова А.А.

Исследования показателей качества эмульсий CO₂-экстрактов, изготовленных с использованием ультразвука / А. А. Семенова, Д. О. Трифонова, И. Дедерер

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.21-23.

51. Семенова А.А.

Исследования устойчивости цвета пищевых красителей к воздействию пиросульфита натрия / А. А. Семенова, В. В. Насонова, Л. А. Веретов

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.24-27.

52. Оценка качества говяжьих отрубов и отдельных мышц относительно мышцы Longissimus dorsi / Ю. В. Татулов, И. В. Сусь, Т. М. Миттельштейн, И. Н. Булычев

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.28-33.

53. Хворова Ю.А.

Автоматизированная система определения контрольных критических точек трофологической цепи от поля до потребителя / Ю. А. Хворова, И. М. Чернуха, С. Н. Молякова

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.34-36.

54. Автоматизированная диалоговая система планирования качества и санитарно-микробиологической безопасности сырокопченых мясных продуктов в процессе изготовления / А. В. Бородин, Ю. Г. Костенко, Г. И. Солодовникова, Ч. К. Авылов

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.37-43.

55. Устинова А.В.

Использование солей кальция в качестве адекватной замены фосфатов при

производстве продуктов для питания беременных и кормящих женщин / А. В. Устинова, М. А. Асланова, И. А. Говор

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.44-46.

56. Семенова А.А.

Исследование бактериостатического эффекта буферных растворов пищевых кислот и их солей используемых в качестве пропитки упаковочных средств / А. А. Семенова, П. М. Голованова, Т. Г. Борисова

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.47-50.

57. Экономические аспекты функционирования предприятий мясной отрасли АПК / Н. Ф. Небурчилова, И. П. Волынская, И. В. Петрунина, Т. А. Маринина

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.51-54.

58. Изучение алкоголиза жировых отходов и животных жиров в биодизельное топливо с использованием высокоактивных малотоксичных реактивов / М. И. Бабурина, Д. Г. Горохов, А. Н. Иванкин, К. Н. Сон

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.55-57.

59. Крылова В.Б.

Новые мясорастительные консервы с чечевицей / В. Б. Крылова, Т. В. Густова, Н. Н. Манджиева

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.58-60.

60. Крылова В.Б.

О предварительной обработке мясного и растительного сырья в технологии консервов в полимерной потребительской таре / В. Б. Крылова, Н. Н. Манджиева

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.61-63.

61. Базаров А.А.

Варианты комплекса оборудования по термической обработке колбасных изделий с применением виброактивации / А. А. Базаров

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.64-67.

62. Зятикова О.Е.

Разработка научно-технических основ безлюдных технологий в пищевой промышленности / О. Е. Зятикова

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М.

Горбатова. - 2010. - с.68-69.

63. Нефедов С.С.

Разработка технологии мясных продуктов для детей старше года, обогащенных полиненасыщенными жирными кислотами / С. С. Нефедов, О. К. Деревицкая, А. В. Устинова

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.70-72.

64. Семенова А.А.

К обоснованию компонентов для комплексных пищевых добавок криопротекторного действия / А. А. Семенова, Е. К. Туниева, Ф. В. Холодов

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.73-75.

65. Чернуха И.М.

Исследование мясных продуктов, обладающих профилактическим и нейрореабилитационным действием для людей с повышенным риском cerebrovasкулярных заболеваний / И. М. Чернуха, Л. В. Федулова

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.76-79.

66. Разработка комплексных пищевых добавок для мясных продуктов детского питания / А. В. Устинова, Н. Е. Солдатова, В. В. Прянишников, В. И. Любченко

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.80-82.

67. Получение иммобилизованных форм витаминов и оценка органолептических свойств пищевых композиций на их основе методом электронного нанобаланса / А. В. Богданова, А. Н. Иванкин, Н. А. Горбунова, Т. Г. Кузнецова

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.83-84.

68. Формирование качественных показателей пищевой продукции с включенными наномикрокапсулированными БАВ и их оценка методом хроматомасс-спектрометрии / А. Н. Иванкин, Н. Л. Вострикова, Ю. К. Юшина, Н. А. Горбунова

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.85-92.

69. Разработка ресурсосберегающих технологий консервированных мясopодуKтов с высоким содержанием пищевых волокон животного происхождения на основе модификации низкосортного сырья / Л. Б. Сметанина, Е. В. Большова, Т. Г. Кузнецова и др.

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.93-99.

70. Инновационные технологии консервирования паштетов из мяса перепелов / Л. Б.

Сметанина, Д. С. Батаева, Т. Г. Кузнецова, Б. А. Лисицын

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.100-103.

71. Хвыля С.И.

Результаты мониторинга мясных продуктов за 2009-2010 год / С. И. Хвыля, С. С.

Бурлакова, В. А. Пчелкина

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.104-107.

72. Хвыля С.И.

Особенности льдообразования в говядине разных групп качества при длительном холодильном хранении / С. И. Хвыля, В. В. Мельников

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.108-110.

73. Сравнительная микроструктура мяса различных отрубов конины / С. И. Хвыля, А. А. Семенова, В. А. Пчелкина и др.

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.111-113.

74. Хвыля С.И.

Характеристика мяса и субпродуктов страуса, как сырья для детского питания / С. И. Хвыля, О. К. Деревицкая, Д. А. Лазутин

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.114-116.

75. Антонова Е.Н.

Оленина - одно из лучших нетрадиционных видов сырья мясной промышленности / Е. Н. Антонова

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.117-120.

76. Юшина Ю.К.

Разработка новых методических подходов к определению окислительной порчи жиров мяса и мясопродуктов / Ю. К. Юшина, Н. Л. Вострикова, И. А. Становова

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.121-122.

77. Юшина Ю.К.

Ветеринарно-санитарная характеристика свинины с PSE-пороком на рынке / Ю. К. Юшина, Д. Б. Швед, Н. В. Белова

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.123.

78. Вострикова Н.Л.

Исследование состава мясного сырья в аспекте современной хроматографии / Н. Л. Вострикова, Ю. К. Юшина, Р. Р. Биктимеров

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.124-125.

79. Кузнецова Т.Г.

Изучение возможности использования мультисенсорной системы "электронный нос" для определения термического состояния сырья / Т. Г. Кузнецова, И. Г. Анисимова, А. В. Богданова

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.126-129.

80. Крылова В.Б.

Исследование белка консервов, выработанных из мяса разного термического состояния / В. Б. Крылова, Т. В. Густова

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.130-131.

81. Чернуха И.М.

Изучение показателей фракционного состава белков с целью возможности идентификации сырья / И. М. Чернуха, О. Е. Усанова

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.132-134.

82. Лисицын А.Б.

Влияние вибрационной обработки на скорость накопления хлорида натрия в свинине / А. Б. Лисицын, И. В. Решетов

// Инновационные аспекты переработки мясного сырья и создания конкурентоспособных продуктов питания.-Материалы 13-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - 2010. - с.135-137.

Журнал «Мясная индустрия»

83. Дыдыкин А.С.

Конференция молодых ученых и специалистов Российской академии сельскохозяйственных наук / А. С. Дыдыкин // Мясная индустрия. - 2010. - №1, С.71-72.

84. Небурчилова Н.Ф.

История эволюции экономических учений. О роли государства в экономике / Н. Ф. Небурчилова, И. П. Волынская // Мясная индустрия. - 2010. - №1, С.12-15.

85. Контроль качества мяса с использованием мультисенсорной системы / И. М. Чернуха, Т. Г. Кузнецова, Е. Б. Селиванова, А. В. Богданова

// Мясная индустрия. - 2010. - №1, С.20-22.

86. Наномикротехнологии включения активных ингредиентов в пищевые композиции / А. Н. Иванкин, Ю. К. Юшина, Н. А. Горбунова, Ю. М. Евдокимов // Мясная индустрия. - 2010. - №1, С.23-25.

87. Костенко Ю.Г.

Организация и метод микробиологических исследований мяса и мясных продуктов / Ю. Г. Костенко // Мясная индустрия. - 2010. - №1, С.59-60.

88. Устинова А.В.

Перспективы использования свинины в детском питании / А. В. Устинова, О. К. Деревицкая // Мясная индустрия. - 2010. - №3, С.20-22.

89. Бабурина М.И.

Производство биодизельного топлива из жирослама и отработанных фритюрных жиров / М. И. Бабурина, Д. Г. Горохов, А. Н. Иванкин // Мясная индустрия. - 2010. - №3, С.64-65.

90. Хвыля С.И.

Разработка национальных стандартов на гистологические методы исследования мясных продуктов / С. И. Хвыля, В. А. Пчелкина, С. С. Бурлакова // Мясная индустрия. - 2010. - №3, С.32-35.

91. Гистологические исследования строения мышечной ткани овец / В. И. Криштафович, В. П. Лушников, И. Ю. Суржанская, С. И. Хвыля // Мясная индустрия. - 2010. - №3, С.36-40.

92. Чернуха И.М.

Фракционный состав белков охлажденной свинины / И. М. Чернуха, О. Е. Усанова // Мясная индустрия. - 2010. - №4, С.15-18.

93. Устинова А.В.

Перспективы использования конины в мясных продуктах детского и функционального питания / А. В. Устинова, Т. М. Гиро // Мясная индустрия. - 2010. - №5, С.34-38.

94. Влияние транскляминазы на качественные характеристики колбас / А. А. Семенова, Т. Г. Кузнецова, В. В. Насонова, С. А. Горбатов // Мясная индустрия. - 2010. - №5, С.44-45.

95. Опыт создания оптовых продовольственных рынков в России / Н. Ф. Небурчилова, И. П. Волынская, И. В. Петрунина, Т. А. Маринина // Мясная индустрия. - 2010. - №6, С.9-12.

96. Функциональные продукты на мясной основе, обогащенные растительным сырьем / М. А. Асланова, О. К. Деревицкая, А. С. Дыдыкин, Е. Л. Воловик // Мясная индустрия. - 2010. - №6, С.45-47.

97. Консервирование готовых блюд в зависимости от видов сырья и их кулинарной обработки / Л. Б. Сметанина, Т. Г. Кузнецова, И. Г. Анисимова, А. Ш. Тактаров // Мясная индустрия. - 2010. - №7, С.13-18.

98. Московская область - перспективная база производства высококачественного сырья для мясной промышленности / Н. А. Савенко, Ю. В. Татулов, С. Б. Воскресенский, И. Н. Булычев // Мясная индустрия. - 2010. - №8, С.8-10, №9, С. 10-13

99. Формирование микроструктурных и ароматических свойств копчено-вареных продуктов из свинины / А. А. Семенова, Т. Г. Кузнецова, А. А. Мотовилина и др. // Мясная индустрия. - 2010. - №8, С.12-15.

100. Свиные ножки - источник биологически активных ингредиентов для пожилых людей / Е. В. Сурнин, А. В. Устинова, А. Н. Иванкин и др. // Мясная индустрия. - 2010. - №8, С.22-24.

101. Матвеев О.А.

Нарезка и упаковка мясной продукции: производственный контроль / О. А. Матвеев, Ю. Г. Костенко // Мясная индустрия. - 2010. - №8, С.26-30.

102. Криопротекторы или новые свойства "старых" пищевых добавок / А. А. Семенова, Е. К. Туниева, Ф. В. Холодов // Мясная индустрия.- 2010.- №9, С.14-16

103. Решение проблемы сальмонеллеза при производстве мясной продукции / Ю. Г. Костенко, Д. С. Батаева, М. А. Краснова, М. В. Храмов
// Мясная индустрия. - 2010. - №10, С.28-29.

104. Лисицын А.Б.

Основные тенденции фундаментальных исследований ВНИИМП / А. Б. Лисицын // Мясная индустрия. - 2010. - №11, С.5-9.

105. Захаров А.Н.

Влияние кризиса на потребительское поведение россиян и ассортиментную политику предприятий / А. Н. Захаров, М. Х. Исаков
// Мясная индустрия. - 2010. - №11, С.10-12.

106. Основные принципы организации создания холдинговых структур / Н. Ф. Небурчилова, И. П. Волынская, И. В. Петрунина, Т. А. Маринина
// Мясная индустрия. - 2010. - №11, С.13-15.

107. Применение трегалозы при производстве вареных колбасных изделий / А. А. Семенова, В. В. Насонова, Е. К. Туниева, Ф. В. Холодов
// Мясная индустрия. - 2010. - №11, С.17-19.

108. Крылова В.Б.

Использование нетрадиционного животного сырья в технологии мясных и мясорастительных консервов / В. Б. Крылова, Т. В. Густова, Н. Н. Манджиева
// Мясная индустрия. - 2010. - №11, С.20-23.

109. Оленеводство - основной источник высококачественного мяса для народов Крайнего Севера / А. Б. Лисицын, Ю. В. Татулов, И. В. Сусь, Е. Н. Антонова // Мясная индустрия. - 2010. - №11, С.24-27.

110. Халальные мясные продукты для питания детей / А. В. Устинова, А. С. Дыдыкин, Н. Е. Солдатова, О. К. Деревницкая // Мясная индустрия. - 2010. - №11, С.29-32.

111. Хвыля С.И.

Определение дисперсности продуктов детского питания гистологическим методом / С. И. Хвыля, В. А. Пчелкина, С. С. Бурлакова
// Мясная индустрия. - 2010. - №11, С.33-36.

112. Семенова А.А.

Влияние поваренной соли на эффективность действия транскляминазы в модельных белковых системах / А. А. Семенова, В. В. Насонова, С. А. Горбатов
// Мясная индустрия. - 2010. - №12, С.20-21.

113. Колбасные изделия для профилактики железодефицитных состояний у детей и взрослых / А. В. Устинова, Н. Е. Солдатова, Н. В. Тимошенко, С. В. Патиева // Мясная индустрия. - 2010. - №12, С.37-39.

114. Бобренева И.В.

Влияние яичных белков и пищевых волокон на микроструктуру продуктов быстрого приготовления / И. В. Бобренева, М. В. Прусак-Готов, С. И. Хвыля
// Мясная индустрия. - 2010. - №12, С.45-48.

115. Иванкин А.Н.

Биохимические изменения в мясных продуктах при длительном хранении / А. Н. Иванкин, Ю. К. Юшина // Мясная индустрия. - 2010. - №12, С.58-61.

Журнал «Все о мясе»

116. Кубышко О.В.

Базовые потребности человека и базовые принципы экономики на "Продэкспо 2010" / О. В. Кубышко // Все о мясе. - 2010. - №1, С.46-47.

117. Крылова В.Б.

Инновационные технологии консервированных продуктов питания в полимерной потребительской таре / В. Б. Крылова, Т. В. Густова // Все о мясе. - 2010. - №1, С.4-7.

118. Сметанина Л.Б.

Результаты адаптирования математической модели оптимизации рецептур консервированных готовых блюд / Л. Б. Сметанина, А. Ш. Тактаров, Г. П. Горошко // Все о мясе. - 2010. - №1, С.26-29.

119. Чернуха И.М.

Оценка опасных факторов при внедрении системы управления безопасностью пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП / И. М. Чернуха, О. А. Кузнецова // Все о мясе. - 2010. - №1, С.38-40.

120. Устинова А.В.

Лучшие инновации - национальный стандарт на колбасные изделия вареные для детей / А. В. Устинова, Н. Е. Солдатов, Н. В. Тимошенко // Все о мясе. - 2010. - №1, С.42-45.

121. Савельева М.И.

Первый Российско-Японский конгресс по сельскому хозяйству / М. И. Савельева // Все о мясе. - 2010. - №1, С.48.

122. Савельева М.И.

Отменили обязательную сертификацию. Осталось "отменить" фальсификацию / М. И. Савельева // Все о мясе. - 2010. - №2, С.10-11.

123. Современные подходы к объективной оценке качества мясного сырья и готовой продукции / И. М. Чернуха, Т. Г. Кузнецова, Е. Б. Селиванова, Е. И. Марсакова

// Все о мясе. - 2010. - №2, С.19-23.

124. Семенова А.А.

Особенности взаимодействия каррагинана с мышечными белками и фосфатами / А. А. Семенова, Е. К. Туниева // Все о мясе. - 2010. - №2, С.24-25.

125. Сметанина Л.Б.

Использование функциональных стабилизационных систем на основе гидролизатов сывороточных белков при создании термолюбильных белково-сывороточных эмульсий / Л. Б. Сметанина, М. Л. Челябинова // Все о мясе. - 2010. - №2, С.27-28.

126. Альтернативные способы обвалки свинины на предприятиях средних и малых мощностей / А. А. Семенова, О. В. Соловьев, Л. И. Лебедева и др. // Все о мясе. - 2010. - №2, С.30-31.

127. Современные формы организации рынков скота, мяса и мясных продуктов / Н. Ф. Небурчилова, Т. А. Маринина, И. П. Волынская, И. В. Петрунина // Все о мясе. - 2010. - №2, С.46-48.

128. Кубышко А.А.

"Мясная индустрия 2010": что показал форум и что покажет его будущее? / А. А. Кубышко // Все о мясе. - 2010. - №2, С.50-52.

129. Савельева М.И.

Методическая помощь в интересах прогресса / М. И. Савельева // Все о мясе. - 2010. - №2, С.54-55.

130. Устинова А.В.

Функциональные продукты питания на мясной основе / А. В. Устинова, Н. Е. Белякина // Все о мясе. - 2010. - №3, С.4-7.

131. Колбасные изделия для пожилых людей, снижающие риск заболеваний опорно-двигательного аппарата / А. С. Дыдыкин, А. В. Устинова, Е. В. Сурнин, А. П. Попова // Все о мясе. - 2010. - №3, С.8-10.

132. Асланова М.А.

Баранина и продукты на ее основе для детского питания / М. А. Асланова, А. В. Устинова // Все о мясе. - 2010. - №3, С.12-15.

133. Устинова А.В.

Специализированные колбасные изделия для питания детей, страдающих диабетом / А. В. Устинова, Н. Е. Солдатова // Все о мясе. - 2010. - №3, С.16-18.

134. Семенова А.А.

Новые технологии производства свиномыких колбасных изделий / А. А. Семенова, Л. И. Лебедева, Л. А. Веретов // Все о мясе. - 2010. - №3, С.20-23.

135. Семенова А.А.

Применение вкусо-ароматических эмульсий в производстве мясопродуктов / А. А. Семенова, Д. О. Трифонова // Все о мясе. - 2010. - №3, С.24-26.

136. Вострикова Н.Л.

Прослеживаемость биогенных металлов в структуре формирования безопасного мясного продукта / Н. Л. Вострикова, И. М. Чернуха // Все о мясе. - 2010. - №3, С.34-35.

137. Юшина Ю.К.

Исследование содержания остаточной активности кислой фосфатазы в ливерных колбасах и субпродуктовых паштетах / Ю. К. Юшина, Н. Л. Вострикова, И. А. Становова // Все о мясе. - 2010. - №3, С.36-37.

138. Принципы классификации и оценки качества в новом едином национальном стандарте "Крупный рогатый скот для убоя, говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах" / А. Б. Лисицын, И. В. Сусь, Т. М. Миттельштейн и др. // Все о мясе. - 2010. - №3, С.39-43.

139. Крылова В.Б.

Актуальные вопросы маркировки консервов / В. Б. Крылова, Т. В. Густова // Все о мясе. - 2010. - №3, С.44-45.

140. Савельева М.И.

ИФФА-2010 явила миру все самое современное и лучшее за три года / М. И. Савельева // Все о мясе. - 2010. - №3, С.46-49.

141. Гутник Б.Е.

Стандарты - инструмент технического регулирования и основа практики производства / Б. Е. Гутник, О. А. Кузнецова, Н. В. Маслова // Все о мясе. - 2010. - №4, С.4-6.

142. Крылова В.Б.

Национальные стандарты Российской Федерации на консервы мясные - традиции качества и вкуса / В. Б. Крылова, Т. В. Густова // Все о мясе. - 2010. - №4, С.7-11.

143. Новые национальные стандарты на мясные продукты / А. А. Семенова, В. В. Насонова, Л. И. Лебедева и др. // Все о мясе. - 2010. - №4, С.12-15.

- 144.** Семенова А.А. Жареные колбасы обрели свой ГОСТ // Все о мясе. - 2010. - №4, С.16.
- 145.** Лисицын А.Б.
Состояние и перспективы развития мясной отрасли России / А. Б. Лисицын, Н. Ф. Небурчилова, Н. А. Горбунова // Все о мясе. - 2010. - №4, С.18-23.
- 146.** Семенова А.А.
К вопросу группировки мясопродуктов по массовым долям мясных ингредиентов и мышечной ткани в их рецептуре / А. А. Семенова, Г. П. Горошко // Все о мясе. - 2010. - №4, С.32-35.
- 147.** Влияние ростстимулирующих средств на формирование мясной продуктивности и качественных показателей мяса бычков / М. Е. Спивак, А. Н. Струк, Д. А. Ранделин, Т. М. Миттельштейн // Все о мясе. - 2010. - №4, С.56-58.
- 148.** Лисицын А.Б.
ВНИИМП имени В.М. Горбатова: 80 лет в авангарде науки о мясе / А. Б. Лисицын // Все о мясе. - 2010. - №5, С.6-8.
- 149.** Кубышко А.А.
Наши исследования должны идти на несколько шагов впереди / А. А. Кубышко // Все о мясе. - 2010. - №5, С.10-11.
- 150.** Кубышко А.А.
Прикладная наука во ВНИИМПе: самые перспективные проекты финансируем сами / А. А. Кубышко // Все о мясе. - 2010. - №5, С.12-13.
- 151.** Искаков М.Х.
ВНИИМП жизненно заинтересован в инновационном развитии отрасли / М. Х. Искаков // Все о мясе. - 2010. - №5, С.14-15.
- 152.** Насонова В.В.
Технологии как самое широкое поле деятельности / В. В. Насонова, Л. А. Веретов // Все о мясе. - 2010. - №5, С.16-18.
- 153.** Сусь И.В.
"Первичка" для мясной промышленности и не только / И. В. Сусь, Л. А. Люблинская, М. И. Бабурина // Все о мясе. - 2010. - №5, С.20-23.
- 154.** Крылова В.Б.
Лаборатория технологии консервного производства - в ногу со временем / В. Б. Крылова, Т. В. Густова // Все о мясе. - 2010. - №5, С.25-27.
- 155.** Дыдыкин А.С.
Лаборатория продуктов детского питания: большие задачи для блага маленьких граждан / А. С. Дыдыкин // Все о мясе. - 2010. - №5, С.28-30.
- 156.** Хвыля С.И.
От "А" и далее в гистологии мясных продуктов / С. И. Хвыля // Все о мясе. - 2010. - №5, С.32-33.
- 157.** Минаев М.Ю.
Лаборатория гигиены производства и микробиологии: к чистоте с глубоким научным подходом / М. Ю. Минаев // Все о мясе. - 2010. - №5, С.35-37.
- 158.** Юшина Ю.К.
Испытательно-экспертный центр: профессионализм, оснащенный по высшему разряду / Ю. К. Юшина

// Все о мясе. - 2010. - №5, С.38-39.

159. Кузнецова О.А.

Техническое регулирование отрасли начинается здесь / О. А. Кузнецова

// Все о мясе. - 2010. - №5, С.40-41.

160. Небурчилова Н.Ф.

Опыт и проблемы экономики мясной промышленности / Н. Ф. Небурчилова

// Все о мясе. - 2010. - №5, С.43-45.

161. Хромова Р.А.

В начале 90-х образовательную структуру воссоздали заново / Р. А. Хромова

// Все о мясе. - 2010. - №5, С.46.

162. Горбунова Н.А.

Образ будущего отраслевой науки формируется на стыке дисциплин и в международной кооперации / Н. А. Горбунова

// Все о мясе. - 2010. - №5, С.48-49.

163. Проблема сальмонеллеза при производстве мясной продукции и пути ее решения / Ю. Г. Костенко, Д. С. Батаева, М. А. Краснова, М. В. Храмов

// Все о мясе. - 2010. - №5, С.50-51.

164. Чернуха И.М.

Совет молодых ученых - сообщество нового поколения / И. М. Чернуха, А. С. Дыдыкин //

Все о мясе. - 2010. - №5, С.65-66.

165. Кубышко А.А.

Для науки 80 лет не возраст / А. А. Кубышко

// Все о мясе. - 2010. - №6, С.4-5.

166. Савельева М.И.

World Food 2010: мир питания становится ближе / М. И. Савельева

// Все о мясе. - 2010. - №6, С.6.

167. Кубышко А.А.

"Агропродмаш-2010" запомнился возросшей деловой активностью / А. А. Кубышко

// Все о мясе. - 2010. - №6, С.8-9.

168. Кубышко А.А.

Европейский бизнес ищет свое место в российском АПК / А. А. Кубышко

// Все о мясе. - 2010. - №6, С.10.

169. Савельева М.И.

ИФФА 2010: инновации, которые не останутся без внимания / М. И. Савельева

// Все о мясе. - 2010. - №6, С.12-14.

170. Чернуха И.М.

Ученые мира обменялись в Корее идеями и сверили планы / И. М. Чернуха, В. В. Насонова

// Все о мясе. - 2010. - №6, С.16-19.

171. Применение барьерных технологий в производстве варено-копченых колбас длительного хранения при высоких положительных температурах / А. А. Семенова, Л. И. Лебедева, А. А. Мотовилина, Л. А. Веретов

// Все о мясе. - 2010. - №6, С.24-28.

172. Нефедов С.С.

Новый мясной продукт для детей старше года, обогащенный полиненасыщенными жирными кислотами / С. С. Нефедов, О. К. Деревицкая, А. В. Устинова

// Все о мясе. - 2010. - №6, С.34-37.

173. Семенова А.А.

Исследование влияния пиросульфита натрия на изменение цвета растворов пищевых красителей / А. А. Семенова, В. В. Насонова, Л. А. Веретов

// Все о мясе. - 2010. - №6, С.38-42.

174. Лисицын А.Б.

Проблемы и перспективы развития производственной базы мясной отрасли / А. Б. Лисицын, Н. Ф. Небурчилова, И. П. Воынская

// Все о мясе. - 2010. - №6, С.44-48.

175. Семенова А.А.

Сенсорный анализ - инструмент управления качеством продукции / А. А. Семенова, Т. Г. Кузнецова, И. Г. Анисимова

// Все о мясе. - 2010. - №6, С.50-51.

176. Юшина Ю.К.

Определение белков сои в термически обработанных мясопродуктах методом иммуноферментного анализа / Ю. К. Юшина, О. Е. Усанова, А. А. Мищенко

// Все о мясе. - 2010. - №6, С.58-59.

Другие отечественные журналы

177. Функциональные продукты из конины / Т. М. Гиро, А. В. Устинова

// Мясные технологии. - 2010. - №2, с.14-18.

178. Оценка качества отрубов, полученных при разделке говяжьих туш по ГОСТ

52601-2006 / Ю. В. Татулов, И. В. Сусь, Т. М. Миттельштейн

// Мясные технологии. - 2010. - №2, с.40-42.

179. Кузнецова Т.Г.

Лаборатория квалиметрии и сенсорной оценки мясного сырья и готовой продукции / Т. Г. Кузнецова // Современное мясоперерабатывающее производство. - 2010. - №1, с.44.

180. Экологически чистое мясное сырье для продуктов детского питания / А. В.

Устинова, А. С. Дыдыкин, Т. К. Кузнецова, Н. В. Тимошенко // Пищевая промышленность. - 2010. - №2, с.25-27.

181. Устинова А.В. Консервированные сосиски для питания детей старше 1,5 лет / А. В.

Устинова, О. К. Деревицкая // Пищевая промышленность. - 2010. - №2, с.28-29.

182. Кузнецова О.

Применение системы прослеживаемости в пищевой промышленности / О. Кузнецова, З. Денисова // Бизнес пищевых ингредиентов. - 2010. - №1 (16), С.15-16.

183. Чернуха И.М.

Контроль качества мяса с использованием мультисенсорной системы / И. М. Чернуха, Т. Г. Кузнецова, Е. Б. Селиванова // Современное мясоперерабатывающее производство. - 2010. - №5, с.39-41.

184. Лисицын А.Б. Внедрение наукоемких технологий гарантирует стабильное качество // Fleischwirtschaft International. Россия. - 2010. - №1, С.10-12.

185. Чернуха И.М., Усанова О.Е., Хвыля С.И.

Изменение белков в процессе хранения свинины в различном термическом состоянии // Fleischwirtschaft International. Россия. - 2010. - №2, С. 66-68.

186. Устинова А.В.

Состояние и перспективы развития мясной индустрии в области здорового питания / А. В. Устинова // Пищевая промышленность. - 2010. - №3, с.8-10.

187. Хвыля С.И.

Мониторинг отечественных мясных продуктов и полуфабрикатов за 2009 г. / С. И. Хвыля, С. С. Бурлакова, В. А. Пчелкина // Пищевая промышленность. - 2010. - №3, с.12-13.

188. Семенова А.А.

Новый ассортимент отечественных нитритно-посолочных смесей / А. А. Семенова, Л. А. Веретов // Пищевая промышленность. - 2010. - №3, с.14-14.

189. Асланова М.А.

Вареные колбасы для беременных и кормящих женщин / М. А. Асланова, А. В. Устинова, И. А. Говор // Пищевая промышленность. - 2010. - №3, с.18-19.

190. Устинова А.В.

Новые виды экологически безопасного мясного сырья для производства продуктов детского питания / А. В. Устинова, М. А. Асланова, О. К. Деревицкая // Пищевая промышленность. - 2010. - №3, с.24-25.

191. Белякина Н.Е.

Функциональные мясорастительные консервы высокой пищевой ценности с сорбционным эффектом / Н. Е. Белякина, А. В. Устинова, А. И. Сурнина // Пищевая промышленность. - 2010. - №3, с.28-29.

192. Деревицкая О.К.

Быстрозамороженные блюда с мясом для питания детей / О. К. Деревицкая, А. В. Устинова // Пищевая промышленность. - 2010. - №3, с.30.

193. Устинова А.В.

Перспективы развития производства и рынка продуктов здорового питания / А. В. Устинова // Мясные технологии. - 2010. - №5, с.6-10.

194. Белоусов А.А.

Микроструктурный анализ качества и состава мясного сырья и мясoproductов / А. А. Белоусов, С. И. Хвыля // Мясные технологии. - 2010. - №5, с.49-53.

195. Кузнецова О.А. Система прослеживаемости // Мясные технологии. - 2010. - №3, с.42-45.

196. Устинова А.В., Дыдыкин А.С., Сурнин Е.В., Попова А.П.

Колбасные изделия для геродиетического питания //Пищевая промышленность, 2010.- №8, С. 24-25

197. Особенности микроструктуры соевых белковых продуктов, применяемых в мясной промышленности / С. И. Хвыля, В. А. Пчелкина, С. С. Бурлакова //Пищевая промышленность. - 2010. - №10, С.54-55.

198. Минаев М.Ю., Рыбалтовский В.О., Маневич Б.В.

Решение задач санитарной обработки оборудования //Мясные технологии.-2010.- №6, С.62-63

199. Юмашева Н.А. Инвестиционные проекты и их реализация в Ленинградской области // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2010. - №1-2, С.23-24.

200. Развитие производства мяса и мясных продуктов в 2009 г. / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2010. - №1-2, С.3-13.

201. Лисицын А.Б.

Потребление мяса и мясных продуктов как показатель продовольственной безопасности / А. Б. Лисицын, Т. Н. Леонова // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2010. - №1-2, С.14-22.

202. Юмашева Н.А. Инвестиционные проекты и их реализация в Брянской области // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2010. - №3, С.21.

203. Леонова Т.Н.

Развитие сырьевой базы мясной промышленности в 2009 г. / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2010. - №3, С.3-20.

204. Леонова Т.Н.

Инвестиционные проекты и их реализация в Воронежской области / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2010. - №4, С.12.

205. Леонова Т.Н.

Импорт мяса в 2009 г. / Т. Н. Леонова, Л. В. Симакова // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2010. - №4, С.3-7.

206. Леонова Т.Н. Рынок мяса и мясных продуктов в январе-марте 2010 г. // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2010. - №5, С.3-17.

207. Клорфайн И.С. Инвестиционные проекты и их реализация в Новосибирской области // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2010. - №5, С.18.

208. Леонова Т.Н. Рынок мяса и мясных продуктов в январе-апреле 2010 г. // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2010. - №6, С.3-16.

209. Леонова Т.Н. Рынок мяса и мясных продуктов в январе-мае 2010 г. // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2010. - №7, С.3-13.

210. Клорфайн И.С. Инвестиционные проекты и их реализация в Челябинской области // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2010. - №8, С.3-4.

211. Стабровская И.А. Рынок мяса и мясных продуктов в январе-июле 2010 г. // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2010. - №9, С.3-13.

212. Стабровская И.А. Инвестиционные проекты и их реализация в Орловской области // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2010. - №9, С.18-19.

213. Стабровская И.А., Клорфайн И.С. Рынок мяса и мясных продуктов в январе-августе 2010 г. // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2010. - №10, С.8-12.

214. Стабровская И.А., Клорфайн И.С. Рынок мяса и мясных продуктов в январе-сентябре 2010 г. // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2010. - №10, С.13-17.

215. Стабровская И.А. Инвестиционные проекты и их реализация в Саратовской области // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2010. - №10, С.30-31.

216. Стабровская И.А., Клорфайн И.С. Рынок мяса и мясных продуктов в январе-октябре 2010 г. // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2010. - №11, С.3-7.

217. Стабровская И.А.

Рынок мяса и мясных продуктов в январе-ноябре 2010 г. / И. А. Стабровская, И. С. Клорфайн

// Рынок мяса и мясных продуктов. - 2010. - №12, С.3-16.

218. Лисицын А.Б., Маслова Н.В. Система управления процессами холодильной обработки продукции // Мясные технологии, 2010.- №9, С. 44-47

219. Национальный стандарт и особенности технологии производства вареных колбасных изделий для детского питания / А. В. Устинова, Н. Е. Солдатова // Мясной ряд. - 2010. - №3, с.66-67.

220. Хвыля С.И.

Особенности микроструктуры соевых белковых продуктов / С. И. Хвыля, В. А. Пчелкина // Мясные технологии. - 2010. - №11, с.41-45.

221. Чернуха И.М.

Эпоха ВНИИМП: восемьдесят - это не возраст / И. М. Чернуха, Н. А. Горбунова // Мясные технологии. - 2010. - №11, с.52-53.

222. Национальный стандарт на вареные колбасные изделия для детского питания / А. В. Устинова, Н. Е. Солдатова, Н. В. Тимошенко, Л. В. Нескоромная // Мясные технологии. - 2010. - №11, с.54-57.

223. Лисицын А.Б. , О. А. Кузнецова

Развитие мясной отрасли в свете Доктрины продовольственной безопасности // Пищевая промышленность. - 2010. - №12, С.38-39.

224. Качество и безопасность продукции: создание и развитие систем управления / А. Б. Лисицын, И. М. Чернуха, Г. Ю. Макаренкова и др.; Под общей редакцией академика РАСХН А.Б.Лисицына. - М.: Эдиториал сервис, 2010. - 312 с.

225. Сизенко Е.И. Стратегия научного обеспечения развития производства отечественных конкурентоспособных продуктов питания высокого качества / Е. И. Сизенко, А. Б. Лисицын. - М.: ВНИИМП, 2010. - 42 с.

226. Соловьев О.В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения. Справочник. М.: ДеЛи принт, 2010, 470 с.

227. Иванкин А.Н., Красноштанова А.А. Гидролиз нанобиомакромолекулярных систем.- М.: ГОУ ВПО МГУЛ, 2010.- 396 с.