

Министерство культуры, по делам национальностей и архивного дела
Чувашской Республики
Национальная библиотека Чувашской Республики
Отдел отраслевой литературы

*Сектор аграрной и
экологической литературы*

«Инновационные технологии в АПК»

Переработка мяса

Библиографический список литературы
Вып. 24



Чебоксары
2014

ББК 36.92;я1
П27

Редакционный совет:

Андрюшкина М. В.
Аверкиева А. В.
Егорова Н. Т.
Николаева Т. А.
Федотова Е. Н.

Переработка мяса : библиографический список литературы / Нац. б-ка Чуваш. Респ. ; сост. Т. А. Саломатина. - Вып. 24. - Чебоксары, 2014. - 14 с. - (Инновационные технологии в АПК).

Компьютерный набор: Т. А. Саломатина

© Национальная библиотека Чувашской Республики

От составителя

Сектор аграрной и экологической литературы Национальной библиотеки Чувашской Республики в 2014 г. продолжает издание ежеквартального рекомендательного библиографического списка литературы серии «Инновационные технологии в АПК» в рамках реализации Государственной программы Чувашской Республики «Развитие сельского хозяйства и регулирование рынка сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия Чувашской Республики» на 2013-2020 годы; ведомственных целевых программ «Поддержка начинающих фермеров на период 2012-2014 годы», «Развитие семейных животноводческих ферм на базе крестьянских (фермерских) хозяйств на 2012-2014 годы», «Развитие мясного скотоводства в Чувашской Республике на 2012-2016 годы». Данный выпуск посвящен мясной промышленности и вопросам переработки мяса.

Мясо и мясные изделия являются одним из важнейших продуктов питания, так как содержат почти все необходимые для организма человека питательные вещества. Белок, содержащийся в мясе, обладает высокой биологической активностью. Мясо содержит железо, которое хорошо усваивается организмом.

Ассортимент мясных продуктов включает сотни наименований. В общем производстве мясной продукции значительный удельный вес занимают изделия, пользующиеся большим спросом у населения: колбасы, копчености, полуфабрикаты, консервы.

В настоящее время проводится большая работа по техническому перевооружению предприятий мясной промышленности и внедрению прогрессивных технологий. Освоено производство быстрозамороженных мясных блюд, широкое применение получили интенсивные методы холодильной обработки - сверхбыстрое охлаждение. Увеличился выпуск фасованных товаров, применяются новые виды упаковочных материалов, которые обеспечивают длительное сохранение и снижение потерь пищевой продукции.

Материал в списке расположен по алфавиту авторов и заглавий по разделам:

1. Официальные документы
2. Книги
3. Статьи.

Цель данного издания - оказание информационной помощи сельскохозяйственным товаропроизводителям в современных условиях. Оно включает в себя описания книг с 2005 по 2014 гг., журнальных статей за 2013-2014 гг., посвященных проблемам мясной промышленности, переработки и качества мяса, технологии мясных продуктов и предназначен для научных сотрудников, специалистов АПК и перерабатывающей промышленности, библиотекарей.

Библиографический список литературы размещен на web-странице Виртуального центра экологической культуры и информации Национальной библиотеки Чувашской Республики (<http://www.lib.csp.ru/ekolog>). Литературу, представленную в данном списке, можно получить в Национальной библиотеке Чувашской Республики или заказать по межбиблиотечному абонементу (МБА) и электронной доставке документов (ЭДД).

Отзывы, замечания и пожелания просим направлять по адресу: 428000, г. Чебоксары, пр. Ленина, 15, Национальная библиотека Чувашской Республики, Отдел отраслевой литературы. Тел.: 23-02-17, доб. 155; e-mail: pto@publib.cbх.ru.

1. Официальные документы

1. Инструкция о порядке браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях (утв. Минсельхозпродом Российской Федерации 10 июля 1996 г. № 13-7-2/681) // СПС «Консультант Плюс».
2. О государственной программе Чувашской Республики «Развитие сельского хозяйства и регулирование рынка сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия Чувашской Республики» на 2013-2020 годы : постановление Кабинета Министров Чувашской Республики от 18 дек. 2012 г. № 567 (ред. от 29.08.2014) // Собрание законодательства Чувашской Республики. - 2013. - № 12. - Часть 2. - Ст. 1424.
3. О критериях достаточной переработки мяса : постановление Правительства Российской Федерации от 31 марта 2006 г. № 183 (ред. от 08.12.2010) // Собрание законодательства Российской Федерации. - 2006. - № 15. - Ст. 1615.
4. Об утверждении Правил организации ветеринарного надзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясосырья : приказ Минсельхоза Российской Федерации от 29 дек. 2007 г. № 677 (ред. от 05.05.2010) // Российская газета. - 2008. - № 64 (26 марта).

2. Книги

1. **Белова, М. В.** Мясомажар для мелкокускового сырья : монография / М. В. Белова, О. В. Михайлова ; Чуваш. гос. с.-х. акад. ; [науч. ред. Г. В. Новикова, Н. К. Кириллов]. - Чебоксары : ЧГСХА, 2008. - 195 с. : ил., табл. - Библиогр.: с. 185-193 (128 назв.).
2. **Данильчук, Ю. В.** Товароведение и экспертиза мясных товаров : лабораторный практикум : учеб. пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 «Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)» всех форм обучения / Ю. В. Данильчук. - М. : ИНФРА-М, 2011. - 172, [1] с. : табл., ил.
3. **Демидов, Н. В.** Свины : откорм, разведение, переработка мяса и субпродуктов / Н. В. Демидов. - М. : АСТ ; Ростов н/Д. : Феникс, 1999. - 283 с. - (Подворье).
4. **Егоров, И. В.** Большая энциклопедия фермера / И. Егоров. - М. : Эксмо, 2011. - 510, [1] с., [6] л. цв. фот. : ил., табл. - (Урожайкины. Энциклопедии).
5. **Емельянова, Ф. Н.** Организация переработки сельскохозяйственной продукции : учеб. пособие для вузов / Ф. Н. Емельянова, Н. К. Кириллов. - М. : ЭКМОС, 2000. - 383 с. - Библиогр. в конце глав.
6. **Коваленко, П.** Козы и овцы : содержание, разведение, переработка мяса, шерсти и молока / П. Коваленко. - М. : АСТ ; Ростов н/Д. : Феникс, 1999. - 352 с. - (Подворье).
7. **Курочкин, А. А.** Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства : учебник для вузов по спец. «Механизация переработки сельскохозяйственной продукции» / А. А. Курочкин, В. В. Ляшенко ; под ред. В. М. Баутина. - М. : Колос, 2001. - 439 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Библиогр. : с. 435.
8. **Курочкин, А. А.** Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 110303 «Механизация переработки сельскохозяйственной продукции» / А. А. Курочкин. - М. : КолосС, 2010. - 502, [1] с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Библиогр. в конце кн.
9. **Никульников, В. С.** Биотехнология в животноводстве : учеб. пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 110401 - Зоотехния / В. С. Никульников, В. К. Кретинин. - М. : Колос, 2007. - 534 с., [4] л. цв. ил. : ил., табл. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Библиогр.: с. 532-533 (39 назв.).
10. **Нутрии** : [разведение, содержание, переработка мяса, выделка шкур] / авт.-сост. Н. Голонзко. - Ростов н/Д. : Феникс ; М. : АСТ, 1999. - 156 с. : ил. - (Подворье).
11. **Основы технологии производства** и первичной обработки продукции животноводства

- : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 111100 - «Зоотехния» / [Л. Ю. Киселев и др.] ; под ред. Л. Ю. Киселева. - СПб. : Лань, 2013. - 447 с., [8] л. цв. ил.
12. **Про мясо** / [сост. Ирина Мосолова]. - М. : ЭКСМО, 2009. - 255 с. : цв. фот. - (Книга гастронома). - Алф. указ. : с. 251. - Предм. указ. : с. 253-255.
 13. **Пронин, В. В.** Технология первичной переработки продуктов животноводства : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки (специальности) 111100 - «Зоотехния» / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. - СПб. : Лань, 2013. - 172 с. : табл., ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Библиогр.: с. 168-169 (22 назв.).
 14. **Розанцев, Э. Г.** Биохимия мяса и мясных продуктов (общая часть) : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста 260300 «Технология сырья и продуктов животного происхождения» специальностям 260301 - Технология мяса и мясных продуктов, 260303 - Технология молока и молочных продуктов и специальности 240902 - Пищевая биотехнология / Э. Г. Розанцев. - М. : ДеЛи принт, 2006. - 240 с.
 15. **Сарафанова, Л. А.** Применение пищевых добавок в переработке мяса и рыбы / Л. А. Сарафанова. - СПб. : Профессия, 2007. - 255 с., [5] л. цв. ил.
 16. **Сборник нормативно-правовых документов** по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учеб. пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 111201 - «Ветеринария» / сост. В. Г. Урбан ; под ред. Е. С. Воронина. - СПб. : Лань, 2010. - 384 с. : табл., ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература).
 17. **Соловьев, О. В.** Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения : справочник / О. В. Соловьев. - М. : ДеЛи принт, 2010. - 467 с., [2] л. ил. - Библиогр.: с. 467 (15 назв.).
 18. **Фейнер, Г.** Мясные продукты : научные основы, технологии, практические рекомендации / Г. Фейнер ; [пер. с англ. Н. В. Магды ; науч. ред. В. Г. Проселков, Т. И. Проселкова]. - СПб. : Профессия, 2010. - 716 с. : табл., граф., ил. - (Научные основы и технологии).
 19. **Химическая экспертиза мяса и мясных продуктов** : лабораторный практикум : специальность 050101 - Химия с дополнительной специализацией «Химическая экспертиза пищевых продуктов» / М-во образования и науки Рос. Федерации, Чуваш. гос. пед. ун-т им. И. Я. Яковлева ; [сост. Ю. Н. Митрасов, М. А. Фролова]. - Чебоксары : ЧГПУ, 2010. - 35 с.
 20. **Хранение и переработка** сельскохозяйственной продукции : библиогр. список литературы / Нац. б-ка Чуваш. Респ., Отдел отраслевой лит., Сектор аграр. и эколог. лит. ; [сост. Т. А. Саломатина]. - Чебоксары : НБ ЧР, 2011. - 26 с. - (Инновационные технологии в АПК ; вып. 10).
 21. **Экспертиза мяса и мясных изделий** : курс лекций : учеб. пособие [для вузов] / М-во образования и науки Рос. Федерации, Чуваш. гос. пед. ун-т им. И. Я. Яковлева ; [сост. М. А. Фролова, Ю. Н. Митрасов]. - Чебоксары : ЧГПУ, 2011. - 70 с.

3. Статьи

1. **Абалдова, В. А.** Анализ оборудования механической обвалки мяса птицы и качества получаемой продукции : [рассмотрены технологии производства мяса птицы механической обвалки] / В. А. Абалдова // Мясные технологии. - 2013. - № 5. - С. 60-63.
2. **Анализ энергоэффективности холодильных камер предприятий мясной промышленности** : [обоснована необходимость локального энергоаудита холодильных камер для переработки мяса] / Н. С. Николаев [и др.] // Мясная индустрия. - 2014. - № 6. - С. 41-43. - Библиогр.: с. 43 (7 назв.).
3. **Андреенков, В. А.** Современные технологии производства мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий / В. А. Андреенков, Л. В. Алехина // Мясная индустрия. - 2013. - № 9. - С. 32-34.

4. **Антипова, Л. В.** Рациональное использование костного остатка при переработке цыплят-бройлеров : [о внедрении безотходных способов переработки птицы с полным использованием пищевых веществ] / Л. В. Антипова, С. В. Полянских, О. Г. Орехов // Мясные технологии. - 2013. - № 5. - С. 32-34.
5. **Аппетитные колбасные наряды** : [дана характеристика защитных таухмасс, применяемых при производстве копченых колбас] // Мясная индустрия. - 2013. - № 4. - С. 17-18.
6. **Аскерова, А. Н.** Устройство для изготовления мясных деликатесов из буйволятины : [описывается устройство для отделения мякоти от сухожилий при обработке туши буйвола] / А. Н. Аскерова, Х. К. Фаталиев // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2014. - № 4. - С. 55-56. - Библиогр.: с. 56 (6 назв.).
7. **Бабурина, М. И.** Новый взгляд на получение бульонов из вторичного сырья животного происхождения : [обоснована возможность переработки вторичного сырья мясоперерабатывающих предприятий в пищевые бульоны высокой биологической ценности] / М. И. Бабурина, Т. Г. Кузнецова, А. Н. Иванкин // Мясная индустрия. - 2013. - № 3. - С. 52-56. - Библиогр.: с. 56 (7 назв.).
8. **Баженова, Б. А.** Технология производства обогащенного мясного продукта : [о технологии производства ветчины из свинины с пищевой добавкой «Ламифарен»] / Б. А. Баженова, И. С. Колесникова // Мясная индустрия. - 2012. - № 2. - С. 48-50. - Библиогр.: с. 50 (4 назв.).
9. **Бальников, А.** Чтобы улучшить качество свинины... : [о влиянии селекции на качество свинины] / Артур Бальников, Александр Мальчевский, Светлана Рябцева // Животноводство России. - 2014. - № 4. - С. 29-30 : 3 табл.
10. **Бессонова, Л. П.** Инновационный способ улучшения качества мясных продуктов : [описано использование метода структурирования функции качества на примере мясных продуктов] / Л. П. Бессонова, Н. П. Фазылова // Мясная индустрия. - 2014. - № 7. - С. 4-7. - Библиогр.: с. 7 (4 назв.).
11. **Биохимические показатели сыворотки крови свиней и качество мяса** / Т. М. Гиро [и др.] // Мясная индустрия. - 2013. - № 3. - С. 58-59. - Библиогр.: с. 59 (3 назв.).
12. **Брюхова, С. В.** Обогащенная белково-жировая композиция для колбас : [приведены результаты оптимизации состава белково-жировой композиции для колбас с многолетним лишайником - цетрарией исландской] / С. В. Брюхова, М. Б. Данилов, Б. А. Баженова // Мясная индустрия. - 2012. - № 6. - С. 44-46. - Библиогр.: с. 46 (3 назв.).
13. **Быстров, Д. И.** Изменение состава мясных полуфабрикатов при термической обработке в вакууме : [для продления срока годности кулинарных изделий из мяса курицы и говядины предложена вакуумная технология] / Д. И. Быстров, Г. Г. Дубцов // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2012. - № 3. - С. 38-40. - Библиогр.: с. 40 (1 назв.).
14. **Васильева, О. Н.** Затраты на качество - объект внутреннего контроля предприятий по производству и переработке мяса птицы : [раскрываются вопросы организации системы внутреннего контроля, в частности затраты на качество продукции предприятий по производству и переработке мяса птицы] / О. Н. Васильева // Бухучет в сельском хозяйстве. - 2013. - № 12. - С. 7-12. - Библиогр.: с. 12 (9 назв.).
15. **«Венская», «Московская», «Одесская»...** : [о вопросах качества варено-копченых и полукопченых колбас] // Мясная индустрия. - 2013. - № 9. - С. 25-26.
16. **Веретов, Л. А.** Научные и практические аспекты переработки замороженного мяса / Л. А. Веретов // Мясные технологии. - 2012. - № 12. - С. 46-50.
17. **Веретов, Л. А.** Экспертная методика оценки цветообразования для пищевых добавок и мясных продуктов / Л. А. Веретов // Мясная индустрия. - 2013. - № 3. - С. 32-35. - Библиогр.: с. 35 (5 назв.).
18. **Влияние БАД «Тингол-2» на показатели качества и сроки годности мясных охлажденных полуфабрикатов** / О. М. Антоненко [и др.] // Пищевая промышленность. - 2013. - № 7. - С. 49-51 : 3 табл., 1 рис. - Библиогр.: с. 51 (12 назв.).
19. **Влияние режимов вакуумного обезвоживания на качественные характеристики**

- белого мяса птицы : [приведены результаты исследований влияния трех альтернативных режимов вакуумного обезвоживания при давлениях выше и ниже давления тройной точки воды в сушильной камере] / Е. И. Титов [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2012. - № 7. - С. 27-29. - Библиогр.: с. 29 (3 назв.).
20. **Войнова, Л. В.** Методические основы установления затрат труда при глубокой переработке птицы / Л. В. Войнова // Мясные технологии. - 2013. - № 5. - С. 28-31.
 21. **Войтко, А. А.** Современный подход к проектированию линий многофазного охлаждения свинины / А. А. Войтко // Мясная индустрия. - 2013. - № 3. - С. 26-28.
 22. **Галкин, М. Л.** Увеличение сроков хранения свинины, обработанной ПРАМ : [пищевые добавки ПРАМ применяются при производстве и хранении мяса и различных мясных продуктов] / М. Л. Галкин, Л. А. Веретов // Мясная индустрия. - 2013. - № 2. - С. 16-18.
 23. **Генель, Л.** Упаковка из биоразлагаемого материала, сохраняющая свежесть охлажденного мяса и мясопродуктов : [о возможностях сохранения свежести продуктов из охлажденного мяса путем применения упаковки из нового биоразлагаемого материала на основе комплексного пищевого ингредиента «ПРАМ»] / Л. Генель, М. Галкин, А. Сначев // Тара и упаковка. - 2014. - № 2. - С. 48-49 : 1 рис., 2 табл.
 24. **Горбатов, В. М.** Как вернуть колбасным изделиям прежний вкус и аромат : [о проблеме качества колбасных изделий] / В. М. Горбатов // Мясная индустрия. - 2012. - № 11. - С. 4-6.
 25. **Горлов, И. Ф.** Инновационные подходы к обогащению мясного сырья органическим йодом : [использование в рационах скота кормовой добавки, содержащей йод в органической форме, позволяет осуществить профилактические меры по устранению дефицита йод в мясном сырье] / И. Ф. Горлов, Д. А. Ранделин, М. В. Шаров // Мясная индустрия. - 2012. - № 2. - С. 34-36. - Библиогр.: с. 36 (3 назв.).
 26. **Гуринович, Г. В.** Льняная мука и качество мясных рубленых полуфабрикатов : [приведены результаты функционально-технологических свойств льняной муки и влияния ее на мясной фарш] / Г. В. Гуринович, О. Рунда // Мясная индустрия. - 2013. - № 9. - С. 38-41. - Библиогр.: с. 41 (4 назв.).
 27. **Демин, И.** Максимальная надежность поставок : [особенности работы бельгийского предприятия Volus Star, занимающегося переработкой мяса птицы] / И. Демин, Г. Шальк // Мясная индустрия. - 2014. - № 7. - С. 28-29.
 28. **Демин, И.** CSB-system на предприятии Veviba : [особенности работы предприятия, занимающегося выращиванием и убоем скота, переработкой мяса и упаковкой готовой продукции] / И. Демин, Г. Шальк // Мясная индустрия. - 2013. - № 9. - С. 14-16.
 29. **Демин, И.** Автоматизированное производство мясной продукции на заводе Edeka : [современное развитие мясоперерабатывающего холдинга в Германии] / И. Демин, Г. Шальк // Мясная индустрия. - 2013. - № 2. - С. 22-23.
 30. **Демин, И.** Надежное качество и безопасность продукции гарантируют успех на рынке : [о важности проблемы качества и безопасности мясной продукции] / И. Демин, Г. Шальк // Мясная индустрия. - 2013. - № 4. - С. 62-64.
 31. **Демин, И.** Прослеживание и безопасность пищевых продуктов : [особенности прослеживания мясной продукции на всем пути от производителя к конечному потребителю, контроль качества, безопасности, а также цены готовой продукции] / И. Демин, Г. Шальк // Мясная индустрия. - 2013. - № 1. - С. 33-35.
 32. **Дыдыкин, А. С.** Новый государственный стандарт на мясные рубленые полуфабрикаты для детского питания / А. С. Дыдыкин, О. К. Деревицкая // Медицинское обслуживание и организация питания в ДОУ. - 2014. - № 6. - С. 66-73.
 33. **Жамсаранова, С. Д.** Колбасные изделия с иммуномодулирующим эффектом : [установлена возможность использования пептидного биорегулятора, выделенного из селезенки яков при изготовлении полукопченых колбас] / С. Д. Жамсаранова, А. Г. Гонгаева // Мясная индустрия. - 2013. - № 2. - С. 62-63. - Библиогр.: с. 63 (4 назв.).
 34. **Жаринов, А. И.** И вновь о «технологизмах» мясного производства : [производство цельномышечных и реструктурированных мясных продуктов] / А. И. Жаринов, М. П. Воякин // Мясная индустрия. - 2013. - № 2. - С. 48-51.

35. **Жаринов, А. И.** Определение свежести и безопасности мясного сырья / А. И. Жаринов, И. Г. Серегин, А. В. Резвых // Мясная индустрия. - 2013. - № 2. - С. 12-15. - Библиогр.: с. 15 (7 назв.).
36. **Жаринов, А. И.** Что надо знать о парном мясе : [представлены преимущества и недостатки использования горяче-парного мяса при выработке мясной продукции] / А. И. Жаринов, Л. С. Кудряшов // Мясная индустрия. - 2013. - № 3. - С. 40-47. - Библиогр.: с. 47 (9 назв.).
37. **Ивашов, В. И.** Оборудование для разделки полутуш : [дана характеристика оборудования для разделки полутуш убойных животных ручным и механизированным инструментом, а также с применением роботов] / В. И. Ивашов, Д. А. Максимов, О. Е. Кожевникова // Мясная индустрия. - 2012. - № 10. - С. 23-25. - Библиогр.: с. 25 (4 назв.).
38. **Инновации в антимикробной** обработке колбасных оболочек : [особенности долговременной защиты колбасных изделий от микробиальной порчи и потерь с использованием барьерных упаковочных материалов в виде колбасных оболочек с антимикробным действием] / А. Г. Снежко [и др.] // Мясная индустрия. - 2013. - № 6. - С. 42-45. - Библиогр.: с. 45 (5 назв.).
39. **Инновационный способ выращивания** свиней и хранения свинины в охлажденном состоянии : [изучение влияния новых биологически активных добавок на хозяйственно-биологические особенности свиней при откорме и разработка технологии хранения свинины в охлажденном состоянии] / И. Ф. Горлов [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2013. - № 2. - С. 41-44. - Библиогр.: с. 44 (10 назв.).
40. **Использование сонохимии** при производстве вареных колбасных изделий : [приведены результаты комплексной оценки качества вареных колбас, выработанных с применением кавитационной обработки жидких пищевых сред] / О. Н. Красуля [и др.] // Мясная индустрия. - 2013. - № 7. - С. 20-24. - Библиогр.: с. 24 (7 назв.).
41. **Использование экстрактивных веществ** моллюска корбикулы японской в технологии мясных фаршевых изделий / Н. Н. Ковалев [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2012. - № 1. - С. 33-39. - Библиогр.: с. 38-39 (19 назв.).
42. **Кинетика зависимости функциональных** показателей мяса от продолжительности его выдержки после убоя животного : [математические модели, описывающие кинетику качества мяса по технологическим показателям и реологическим характеристикам в процессе его выдержки после убоя животного] / О. Н. Савинок [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2014. - № 4. - С. 35-41. - Библиогр.: с. 41 (5 назв.).
43. **Кислинг, М.** Щадящая обработка продуктов, чувствительных к термическому воздействию : [соблюдение микробиологической безопасности крови убойных животных важно в связи с применением ее при производстве продуктов питания и кормов для животных, а также в фармацевтической промышленности] / М. Кислинг, Ш. Тепфль // Мясная индустрия. - 2013. - № 4. - С. 44-48.
44. **Козеева, О. В.** Функциональные смеси с гидроколлоидами для вареных колбас : [представлены результаты исследований по изменению органолептических и структурно-механических характеристик вареных колбас при использовании альгинатно-пектиновой смеси Митпро 2400] / О. В. Козеева, Е. С. Осипова, В. А. Дацко // Мясная индустрия. - 2013. - № 7. - С. 25-27.
45. **Корнилов, М.** Будущее - в дальнейшей автоматизации производства и контроле качества : [российская мясопереработка движется в сторону автоматизации производства и увеличения контроля за качеством выпускаемой продукции] / М. Корнилов // Мясной ряд. - 2012. - № 1. - С. 26 : ил.
46. **Коростелева, В. П.** Влияние цеолитов на качество мяса кроликов / В. П. Коростелева, Э. К. Папуниди, С. Ю. Смоленцев // Мясная индустрия. - 2013. - № 1. - С. 64-65. - Библиогр.: с. 65 (3 назв.).
47. **Кудряшов, Л. С.** Интенсификация технологии сырокопченых колбас / Л. С. Кудряшов, С. В. Кузнецова // Мясная индустрия. - 2013. - № 1. - С. 29-32. - Библиогр.: с. 32 (4 назв.).
48. **Кудряшов, Л. С.** Кинетические характеристики сушки ломтиков сырокопченых колбас

- : [сушка колбасных изделий, нарезанных на тонкие ломтики, способствует интенсификации технологического процесса] / Л. С. Кудряшов, С. В. Кузнецова // Мясная индустрия. - 2013. - № 8. - С. 24-27. - Библиогр.: с. 27 (6 назв.).
49. **Кудряшов, Л. С.** Оценка качества мясного сырья : [методы измерения и оценки свойств мяса] / Л. С. Кудряшов // Мясная индустрия. - 2013. - № 2. - С. 43-46. - Библиогр.: с. 46 (4 назв.).
50. **Кудряшов, Л. С.** Технологические и экономические аспекты переработки парного мяса / Л. С. Кудряшов // Мясная индустрия. - 2013. - № 4. - С. 24-27. - Библиогр.: с. 27 (5 назв.).
51. **Кузнецова, Т. Г.** Чья колбаса претендует на «Докторскую»? : [рассматриваются особенности технической документации на производство вареной докторской колбасы] / Т. Г. Кузнецова // Мясная индустрия. - 2013. - № 9. - С. 10-13.
52. **Куцакова, В. Е.** Использование гидролизованной свиной шкуры в производстве сырокопченых колбас : [разработан метод глубокого гидролиза свиной шкуры в производстве сырокопченых колбас] / В. Е. Куцакова, Г. Д. Стуря, А. А. Краснова // Мясная индустрия. - 2013. - № 2. - С. 20-21. - Библиогр.: с. 21 (2 назв.).
53. **Лаутеншлегер, Р.** Немецкие технологии сырокопченых изделий с предварительным посолом мяса : [особенности немецких технологий производства сырокопченых и сыровяленых мясных продуктов] / Р. Лаутеншлегер // Мясная индустрия. - 2012. - № 11. - С. 22-26. - Библиогр.: с. 26 (5 назв.).
54. **Линднер, Й.** Быстрое охлаждение свиных полутуш как способ повышения качества мяса / Й. Линднер // Мясная индустрия. - 2012. - № 4. - С. 29-30.
55. **Майорова, Т. А.** Опыт производства продукции из индюшатины в Республике Башкортостан : [освещен опыт разведения индеек и производства продукции из индюшатины] / Т. А. Майорова // Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий. - 2014. - № 1. - С. 34-36.
56. **Маковеев, И. И.** Современная технология и оборудование для переработки индеек : [представлены сведения по технологии переработки мяса индейки] / И. И. Маковеев, А. Ю. Максимов // Мясная индустрия. - 2013. - № 3. - С. 16-18. - Библиогр.: с. 18 (4 назв.).
57. **Максимов, А. Ю.** Создание оборудования для глубокой переработки тушек уток : [разработано и внедрено на птицеперерабатывающих предприятиях оборудование для разделки тушек уток и обвалки отдельных частей из тушек уток] / А. Ю. Максимов, Б. В. Кулишев // Мясные технологии. - 2014. - № 4. - С. 60-61.
58. **Максимов, Д. А.** Автоматическое управление процессом тонкого измельчения мясного сырья / Д. А. Максимов, Б. Р. Каповский, А. Н. Захаров // Мясная индустрия. - 2013. - № 1. - С. 42-44. - Библиогр.: с. 44 (7 назв.).
59. **Максимов, Д. А.** Новые зарубежные технологии в мясной промышленности : [особенности зарубежных разработок в области мясной отрасли, позволяющих улучшить качество мясных продуктов, а также найти применение мясным отходам в других видах промышленности] / Д. А. Максимов, П. И. Пляшешник // Мясная индустрия. - 2013. - № 10. - С. 14-17. - Библиогр.: с. 17 (4 назв.).
60. **Максимов, Д. А.** Новые подходы в создании мясоперерабатывающего оборудования : [представлены некоторые относительно новые для мясной промышленности технологические процессы и оборудование, но имеющие большую перспективу и широкую область применения] / Д. А. Максимов // Мясная индустрия. - 2013. - № 8. - С. 44-47. - Библиогр.: с. 47 (4 назв.).
61. **Максимов, Д. А.** Оборудование для обработки туш убойных животных / Д. А. Максимов, О. Е. Кожевникова, И. М. Тамбовцев // Мясная индустрия. - 2012. - № 7. - С. 39-41. - Библиогр.: с. 41 (3 назв.).
62. **Максимов, Д. А.** Оборудование для съемки шкур : [рассмотрены основные технологические этапы операции, а также оборудование и инструменты, необходимые для проведения процесса] / Д. А. Максимов, В. К. Горлач // Мясная индустрия. - 2012. - № 3. - С. 28-31. - Библиогр.: с. 31 (2 назв.).
63. **Максимов, Д. А.** Первичная переработка скота : [рассмотрены способы

- транспортировки животных к месту убоя, проанализированы способы проведения оглушения и оборудование, на котором могут осуществляться данные технологические процессы] / Д. А. Максимов // Мясная индустрия. - 2012. - № 1. - С. 12-15. - Библиогр.: с. 15 (4 назв.).
64. **Максимов, Д. А.** Перспективы развития резательных машин для тонкого измельчения мясного сырья / Д. А. Максимов, Б. Р. Каповский // Мясная индустрия. - 2012. - № 6. - С. 28-30. - Библиогр.: с. 30 (3 назв.).
65. **Максимов, Д. А.** Роботы и устройства для обработки туш убойных животных / Д. А. Максимов, О. Е. Кожевникова, И. М. Тамбовцев // Мясная индустрия. - 2012. - № 8. - С. 30-34. - Библиогр.: с. 34 (3 назв.).
66. **Максимов, Д. А.** Системы технического зрения роботов в мясной промышленности / Д. А. Максимов, О. Е. Кожевникова, И. М. Тамбовцев // Мясная индустрия. - 2013. - № 7. - С. 14-18. - Библиогр.: с. 18 (7 назв.).
67. **Максимов, Д. А.** Совершенствование процесса и оборудования для обвалки окорочков тушек цыплят-бройлеров : [дано описание современного отечественного оборудования для обвалки окорочков различной производительности] / Д. А. Максимов, Б. В. Кулишев // Мясная индустрия. - 2014. - № 1. - С. 46-49. - Библиогр.: с. 49 (2 назв.).
68. **Максимов, Д. А.** Современное оборудование для измельчения замороженных мясных блоков / Д. А. Максимов, В. Г. Жуков // Мясная индустрия. - 2013. - № 2. - С. 30-33. - Библиогр.: с. 33 (2 назв.).
69. **Максимов, Д. А.** Современное оборудование для обвалки и разделки мяса. Тенденции развития : [описаны конструкции и принцип действия современных автоматических комплексов и роботов, предлагаемых ведущими мировыми производителями оборудования первичной переработки скота] / Д. А. Максимов, А. Н. Захаров, О. Е. Кожевникова // Мясная индустрия. - 2012. - № 12. - С. 38-42. - Библиогр.: с. 42 (5 назв.).
70. **Максимов, Д. А.** Современное оборудование для удаления щетины : [описание технологической операции по удалению щетины и волоса с туш свиней] / Д. А. Максимов, О. А. Суворов // Мясная индустрия. - 2012. - № 5. - С. 25-28. - Библиогр.: с. 28 (2 назв.).
71. **Максимов, Д. А.** Создание оборудования для разделки полутушек птицы при производстве консервов : [представлено аналитическое описание процесса разделки полутушки птицы на части спаренными дисковыми ножами при производстве консервов] / Д. А. Максимов, Б. В. Кулишев, М. В. Туровец // Мясная индустрия. - 2012. - № 5. - С. 46-49. - Библиогр.: с. 49 (5 назв.).
72. **Максимов, Д. А.** Способы обескровливания при первичной переработке скота / Д. А. Максимов, О. Е. Кожевникова // Мясная индустрия. - 2012. - № 2. - С. 12-15. - Библиогр.: с. 15 (3 назв.).
73. **Микляшевски, П.** Эффективные технологические решения при производстве мясных деликатесов / П. Микляшевски, В. В. Прянишников // Мясная индустрия. - 2012. - № 4. - С. 56-58. - Библиогр.: с. 58 (3 назв.).
74. **Милюков, П. С.** Альтернатива натуральной колбасной оболочке «круга говяжьей» : [о современном развитии производства натуральных колбасных оболочек] / П. С. Милюков // Мясная индустрия. - 2013. - № 8. - С. 29.
75. **Милюков, П. С.** Классическая коллагеновая оболочка Fibran : [компания Fibran представляет новую белковую колбасную оболочку] / П. С. Милюков // Мясная индустрия. - 2013. - № 10. - С. 23.
76. **Мультисенсорная и мультинадежная система контроля упаковки** : [характеристика системы контроля упаковки оборудования для пищевой промышленности, выпускаемого компанией Schaller Lebensmitteltechnik] // Мясная индустрия. - 2013. - № 2. - С. 35-36.
77. **Мурашов, И. Д.** Физические методы обработки мясного сырья : [сохранность мяса и мясопродуктов в течение продолжительного срока можно решить путем их охлаждения совместно с заменой воздушной среды газообразным азотом или охлаждения в сочетании с различными способами обработки] / И. Д. Мурашов // Мясные технологии.

- 2012. - № 12. - С. 51-53.

78. **Мясная промышленность** : [о начале зарождения и современном состоянии] // Пищевая и перерабатывающая промышленность Чувашии - XX век / [авт.-сост. Л. И. Вавилова]. - Чебоксары, 2004. - С. 112-150.
79. **Небурчилова, Н. Ф.** Региональные программы развития пищевой и перерабатывающей промышленности на 2013-2020 годы / Н. Ф. Небурчилова, И. П. Волынская, И. В. Петрунина // Мясная индустрия. - 2013. - № 8. - С. 12-16. - Библиогр.: с. 16 (9 назв.).
80. **Небурчилова, Н. Ф.** Эволюция основных форм общественной организации производства на российских предприятиях мясной отрасли / Н. Ф. Небурчилова, И. П. Волынская : [проанализирована специфика функционирования рыночных структур в условиях конкуренции на рынках мяса и готовой мясной продукции] // Мясная индустрия. - 2013. - № 10. - С. 35-39. - Библиогр.: с. 39 (4 назв.).
81. **Немецкая свинина: новый критерий качества мяса - благополучие животных** : [о реализации законодательных документов Евросоюза, регулирующих порядок содержания свиней в Германии] // Мясная индустрия. - 2013. - № 7. - С. 8-11.
82. **Нилле, М.** Основы безопасного производства сырокопченых колбас : [о факторах, влияющих на качество сырокопченых колбас] / М. Нилле // Мясная индустрия. - 2013. - № 1. - С. 36-41.
83. **Новая технология производства целномышечных изделий из свинины** : [представлена инновационная технология производства соленых целномышечных мясных продуктов с высокими качественными показателями] / А. А. Брацихин [и др.] // Мясная индустрия. - 2012. - № 6. - С. 32-35. - Библиогр.: с. 35 (4 назв.).
84. **Новое решение для порционирования и упаковки охлажденной свинины** : [об особенностях мясной упаковки кусковых полуфабрикатов из охлажденного мяса] // Мясная индустрия. - 2013. - № 5. - С. 39-40.
85. **О колбасе: мифы и реальность** : [о проблеме качества колбасных изделий] // Мясная индустрия. - 2013. - № 1. - С. 18-20.
86. **Определение рационального содержания жира в фарше для производства колбас** : [описана специальная компьютерная программа, позволяющая определять рациональное содержание жира в фарше при различном влагосодержании] / Н. Г. Азарова [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2014. - № 5. - С. 35-37. - Библиогр.: с. 37 (1 назв.).
87. **Отечественное оборудование для убоя и переработки перепелов** : [представлена новая технология первичной обработки и потрошения перепелов] / Г. И. Пышненко [и др.] // Птица и птицепродукты. - 2014. - № 2. - С. 29-32 : ил. - Библиогр.: с. 32 (5 назв.).
88. **Перковец, М.** Натуральные растительные экстракты для продления срока годности мясных продуктов : [дана характеристика растительных пищевых добавок, применяемых в мясных продуктах для продления срока годности] / М. Перковец // Мясная индустрия. - 2013. - № 1. - С. 56-57.
89. **Полетавкин, С. К.** Особенности переработки птицы / С. К. Полетавкин, Т. Б. Шугурова // Мясная индустрия. - 2013. - № 4. - С. 68-70.
90. **Помадчин, М. А.** Автоматическая гидрообвалка для частей тушек птицы : [описан опыт производства компании Prime Equipment Group (США), которая предлагает новые решения для обвалки окороков, бедер и голеней птицы с помощью гидроструи] / М. А. Помадчин // Мясные технологии. - 2014. - № 5. - С. 24-25.
91. **Помадчин, М. А.** Американский подход к убою и переработке бройлеров : [рассматриваются особенности американской технологии комплексной переработки мясного сырья, получаемого в результате убоя птицы и производства мясной продукции] / М. А. Помадчин // Мясные технологии. - 2014. - № 4. - С. 42-43.
92. **Попов, Ю. А.** От земли до прилавка: «Вурнарский мясокомбинат» эффективно генерирует мощности сельскохозяйственной индустрии / Юрий Алексеевич Попов ; [зап. Д. Новак] // Моя Империя. - 2011. - № 5/6 (47). - С. 46-49 : цв. ил.
93. **Прибытова, О. С.** Гигиеническое состояние мяса с нетрадиционным ходом автолиза и мясopодуkтов при использовании электроактивированной воды / О. С. Прибытова, Е.

- И. Першина, С. Л. Тихонов // Достижения науки и техники АПК. - 2014. - № 1. - С. 63-64 : табл. - Библиогр.: с. 64 (3 назв.).
94. **Применение AIMOL - M Foodmax** на предприятиях убоя и первичной переработки : [о применении смазочных материалов голландской марки на предприятиях убоя и первичной обработки] // Пищевая промышленность. - 2013. - № 11. - С. 14 : 6 фот.
95. **Применение LT-режима тепловой** обработки вареных ветчинных изделий из NOR- и PSE-свинины : [предложена оптимальная температура для LT-режима обработки вареных ветчинных изделий, изготовленных из свинины различных групп качества] / И. М. Чернуха [и др.] // Пищевая промышленность. - 2013. - № 11. - С. 30-32 : 2 рис. - Библиогр.: с. 32 (18 назв.).
96. **Применение новых режущих** инструментов для измельчения мясного сырья : [в результате исследований были разработаны новые конструкции вращающихся ножей и перфорированных решеток для измельчения мясного сырья в колбасном производстве] / В. Я. Груданов [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2012. - № 5. - С. 66-69. - Библиогр.: с. 69 (5 назв.).
97. **Применение пищевых добавок** в замороженных изделиях из регионального мясного сырья : [о влиянии пищевых добавок на качество фаршевых полуфабрикатов с использованием регионального мясного сырья] / М. В. Симон [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2014. - № 1. - С. 45-48. - Библиогр.: с. 48 (8 назв.).
98. **Производство сырокопченых колбас** на установках Schaller Thermostar // Мясная индустрия. - 2012. - № 11. - С. 32-33.
99. **Прянишников, В. В.** Белки и пищевые волокна в технологии мясных продуктов : [особенности использования растительных белков и волокон при производстве мясных продуктов] / В. В. Прянишников // Мясная индустрия. - 2013. - № 5. - С. 36-37. - Библиогр.: с. 37 (6 назв.).
100. **Прянишников, В. В.** Инновационные технологии производства мясных полуфабрикатов : [рассмотрены современные технологии производства мясных полуфабрикатов с использованием маринадов, панировочных систем и растительных волокон] / В. В. Прянишников, Т. Ф. Старовойт, В. В. Колыхалова // Мясная индустрия. - 2013. - № 4. - С. 52-54. - Библиогр.: с. 54 (5 назв.).
101. **Прянишников, В. В.** Маринады для мясных полуфабрикатов / В. В. Прянишников, В. В. Колыхалова, О. Г. Орехов // Пищевая промышленность. - 2013. - № 8. - С. 24-25 : 4 рис. - Библиогр.: с. 25 (7 назв.).
102. **Разрядно-импульсное воздействие** для интенсификации посола мяса : [установлена возможность интенсификации процессов посола мясного сырья при использовании разрядно-импульсного воздействия] / Н. П. Оботурова [и др.] // Мясная индустрия. - 2012. - № 12. - С. 32-35. - Библиогр.: с. 35 (5 назв.).
103. **Растительные экстракты** и качество охлажденных полуфабрикатов из мяса птицы : [установлено, что растительные экстракты стабилизируют качество рубленых полуфабрикатов из мяса птицы при хранении в охлажденном состоянии] / Доан Тхи Ван [и др.] // Мясная индустрия. - 2013. - № 1. - С. 59-62. - Библиогр.: с. 62 (7 назв.).
104. **Семенова, А. А.** Методика ускоренного тестирования стартовых культур для сырокопченых колбас : [использование модельных систем нашло широкое применение в различных областях научных исследований и в лабораторной практике, в том числе для тестирования стартовых культур для сырокопченых колбас] / А. А. Семенова, В. В. Насонова, Д. Е. Кровопусков // Мясная индустрия. - 2013. - № 6. - С. 6-8. - Библиогр.: с. 8 (7 назв.).
105. **Семенова, А. А.** Национальный стандарт на сырокопченые колбасы - симбиоз традиций и современных технологий / А. А. Семенова, В. В. Насонова, Д. Е. Кровопусков // Мясная индустрия. - 2013. - № 6. - С. 4-5. - Библиогр.: с. 5 (7 назв.).
106. **Смурыгин, В. Ю.** Упаковочные материалы для продуктов из мяса птицы : [особенности упаковки для продуктов из мяса птицы компании «Логос»] / В. Ю. Смурыгин // Мясная индустрия. - 2013. - № 3. - С. 9-11.
107. **Снежко, А. Г.** Эффективные составы для антимицробной обработки колбас :

- [проанализированы современные средства, используемые для антимикробной обработки колбасных оболочек] / А. Г. Снежко, М. И. Губанова // Мясная индустрия. - 2013. - № 2. - С. 37-41. - Библиогр.: с. 41 (13 назв.).
108. **Современные отечественные технологии** для производства мясных продуктов / В. А. Андреенков [и др.] // Мясная индустрия. - 2013. - № 1. - С. 23-25.
109. **Современные технологии производства** копчено-вареных колбас салями / В. А. Андреенков [и др.] // Мясная индустрия. - 2013. - № 8. - С. 30-33.
110. **Сорокин, С. Я.** Механическая обвалка мяса : [о двух технологиях для механического отделения мяса от костей и жил: технологии мягкого воздействия с использованием ленточно-барабанных установок и жесткого воздействия с помощью шнековых и поршневых прессов] / С. Я. Сорокин // Школа и производство. - 2013. - № 5. - С. 42-44. - Библиогр.: с. 44 (3 назв.).
111. **Способы упаковки мясной** продукции: преимущества и недостатки / А. А. Семенова [и др.] // Мясная индустрия. - 2014. - № 1. - С. 52-54. - Библиогр.: с. 54 (8 назв.).
112. **Стабилизация качества мясных** полуфабрикатов при холодильном хранении : [изучено влияние растительных экстрактов на стабилизацию качественных показателей мясных полуфабрикатов при хранении в охлажденном и замороженном состоянии] / Ю. М. Бухтеева [и др.] // Мясная индустрия. - 2013. - № 8. - С. 49-53. - Библиогр.: с. 53 (9 назв.).
113. **Тропина, В.** Пути решения проблем первичной переработки мяса : будущее - за вертикальным способом обвалки полутуш : [сохранение всех качеств готового продукта мясной индустрии связано не только со способами убоя, хранения, но и с условиями переработки] / В. Тропина // Мясной ряд. - 2012. - № 3. - С. 44 : ил.
114. **Установки для экспресс-оценки** свежести мяса : [представлены результаты трех экспериментальных установок для оценки свежести мяса] / А. Ф. Алейников [и др.] // Достижения науки и техники АПК. - 2013. - № 4. - С. 74-77. - Библиогр.: с. 77 (7 назв.).
115. **Устинова, А. В.** Колбасные изделия, обогащенные йодом, для детского питания / А. В. Устинова, А. С. Дыдыкин, Л. В. Федулова // Пищевая промышленность. - 2013. - № 12. - С. 20-22 : 4 табл. - Библиогр.: с. 22 (9 назв.).
116. **Фам Бик Ха.** Использование нетрадиционных видов сырья для расширения ассортимента колбасных изделий : [добавление рыбного сырья в колбасные изделия] / Фам Бик Ха, О. В. Бредихина // Мясная индустрия. - 2013. - № 2. - С. 58-60. - Библиогр.: с. 60 (3 назв.).
117. **Федотова, А. В.** Наномодифицированное латексное покрытие для защиты колбасных изделий : [показана возможность применения наномодифицированного латексного покрытия для обеспечения безопасности и качества сырокопченых колбас] / А. В. Федотова, Ю. В. Фролова, О. А. Сдобникова // Мясная индустрия. - 2013. - № 10. - С. 24-26. - Библиогр.: с. 26 (4 назв.).
118. **Ферментные препараты** для улучшения качественных характеристик белого мяса птицы : [рассмотрены вопросы влияния ферментативной обработки на мышечную ткань белого мяса птицы с целью улучшения его органолептических и технологических характеристик] / Е. И. Титов [и др.] // Мясная индустрия. - 2012. - № 1. - С. 48-50. - Библиогр.: с. 50 (8 назв.).
119. **Фисенко, П. П.** Применение эпиламированных куттерных ножей в мясоперерабатывающей промышленности / П. П. Фисенко, С. А. Ищенко, С. В. Иншаков // Мясная индустрия. - 2012. - № 11. - С. 34-35. - Библиогр.: с. 35 (3 назв.).
120. **Хвыля, С. И.** Объективная оценка качества и состава мясных продуктов : [рассмотрены методы гистологического анализа, позволяющие достоверно определять наличие соевых белковых компонентов и других растительных ингредиентов, а также проводить контроль качества и состава мясного сырья и продукции] / С. И. Хвыля, В. А. Пчелкина // Мясные технологии. - 2012. - № 11. - С. 44-46.
121. **Хвыля, С. И.** Стандартизованные гистологические методы исследования мяса и мясных продуктов : [рассмотрены вопросы разработки гистологических методов исследования мясного сырья и готовых продуктов] / С. И. Хвыля, В. А. Пчелкина //

- Мясная индустрия. - 2013. - № 7. - С. 28-31.
122. **Хвыля, С. И.** Структурные особенности мясных полуфабрикатов / С. И. Хвыля, В. А. Пчелкина // Мясная индустрия. - 2013. - № 9. - С. 48-50. - Библиогр.: с. 50 (6 назв.).
 123. **Хвыля, С. И.** Фальсификация состава сырья копченых колбас : [представлены микроструктурные методы исследования состава варенокопченых и полукопченых колбас, применяемые в целях определения фальсификации состава мясного сырья] / С. И. Хвыля, В. А. Пчелкина, Е. А. Алексеева // Мясная индустрия. - 2013. - № 4. - С. 28-30.
 124. **Цалиева, Л. В.** Повышение пищевой и биологической ценности свинины : [влияние ферментных препаратов на убойные показатели молодняка свиней] / Л. В. Цалиева, Ф. Р. Баликоева // Мясная индустрия. - 2012. - № 2. - С. 62-63. - Библиогр.: с. 63 (2 назв.).
 125. **Черкашина, Н. А.** Качество колбасных изделий в зависимости от состава жировых эмульсий / Н. А. Черкашина, А. А. Чаптиева // Мясная индустрия. - 2013. - № 3. - С. 49-51. - Библиогр.: с. 51 (3 назв.).
 126. **Чинаров, А. В.** Мясное животноводство России: проблемы и перспективы : [рассмотрены вопросы развития мясного животноводства в среднесрочной перспективе, определены положительные тенденции и оценены риски при формировании внутреннего рынка мяса] / А. В. Чинаров, Н. И. Стрекозов // Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий. - 2014. - № 6. - С. 9-11. - Библиогр.: с. 11 (7 назв.).
 127. **Шалимова, О. А.** Новый взгляд на мясные сыровяленые продукты : [показана актуальность разработки технологии производства деликатесных продуктов длительного срока хранения из мяса убойных животных] / О. А. Шалимова, Е. М. Здрабова // Пищевая промышленность. - 2013. - № 9. - С. 24-26 : 3 рис., 4 табл. - Библиогр.: с. 26 (12 назв.).
 128. **Шальк, Г.** Оптимизация процессов производства при помощи «умного» использования сырья : [об оптимизации состава рецептур мясных продуктов] / Г. Шальк, И. Демин // Мясная индустрия. - 2012. - № 6. - С. 26-27.
 129. **Шальк, Г.** Повышение рентабельности производства благодаря эффективному использованию сырья / Г. Шальк, И. Демин // Мясная индустрия. - 2012. - № 3. - С. 36-37.
 130. **Шойгу, М.** Убойный тренд : [о проблемах строительства предприятий по убою скота и первичной переработке мяса] / М. Шойгу // Агротехника и технологии. - 2013. - № 3. - С. 44-47 : 2 рис., 1 табл.
 131. **Шугурова, Т. Б.** В центре внимания - современное оборудование для полуфабрикатов / Т. Б. Шугурова // Мясная индустрия. - 2013. - № 9. - С. 54-59.
 132. **Шумов, А. В.** Зарубежные инновации в российской мясной отрасли : [современные инновационные технологии, применяемые в мясной отрасли для переработки и упаковки мяса] / А. В. Шумов // Мясная индустрия. - 2014. - № 3. - С. 47-49. - Библиогр.: с. 49 (4 назв.).
 133. **Электрофизические методы обработки** крови убойных животных : [рациональное и экологическое использование вторичных отходов, в частности крови убойных животных] / Д. А. Максимов [и др.] // Мясная индустрия. - 2013. - № 4. - С. 40-43.
 134. **Юрикова, Е. В.** Антиоксидантные свойства добавок для мясных полуфабрикатов / Е. В. Юрикова, Е. В. Савватеев, Л. Ю. Савватеева // Пищевая промышленность. - 2013. - № 11. - С. 60-62 : 5 рис. - Библиогр.: с. 62 (5 назв.).
 135. **Юрчак, З. А.** Ретроспектива требований к вареной докторской колбасе за последние 70 лет / З. А. Юрчак, А. С. Качкин // Мясная индустрия. - 2013. - № 1. - С. 21-22. - Библиогр.: с. 22 (12 назв.).
 136. **Якушев, С.** Подворье - цех - прилавок : [беседа с директором Ядринского мясокомбината Сергеем Якушевым о модернизации производства] / Сергей Якушев ; бесед. Василий Сорокин // Российская кооперация. - 2012. - 5 апр. (№ 13). - С. 1, 6 : фот.