

<b>Управление отходами как элемент устойчивого развития мясоперерабатывающего предприятия . . . . .</b>	<b>3</b>	<b>Waste management as an element of sustainable development of a meat processing enterprise . . . . .</b>	<b>3</b>
Замула В.С., Кузлякина Ю.А., Кузнецова О.А., Бирюкова А.И.		Zamula V.S., Kuzlyakina Yu.A., Kuznetsova O.A., Biryukova A.I.	
<b>Программа Pest-контроля на мясоперерабатывающих производствах, разбор международных и российских требований в области борьбы с вредителями . . . . .</b>	<b>6</b>	<b>Pest-control program at meat processing plants, analysis of international and Russian requirements in the field of Pest control . . . . .</b>	<b>6</b>
Юрчак З.А., Крюченко Е.В.		Yurchak Z.A., Kryuchenko E.V.	
<b>Оценка сырьевого потенциала мясной отрасли: итоги 2023 года и перспектива . . . . .</b>	<b>10</b>	<b>Assessment of the raw material potential of the meat industry: results for 2023 and prospects . . . . .</b>	<b>10</b>
Петрунина И.В.		Petrunina I.V.	
<b>Исследование качества мяса бройлеров при использовании биологически активной добавки . . . . .</b>	<b>13</b>	<b>Study of the quality of broiler meat when using a biologically active additive . . . . .</b>	<b>13</b>
Мурленков Н.В., Киреева О.С., Лазарева Т.Н., Яркина М.В.		Murlenkov N.V., Kireeva O.S., Lazareva T.N., Yarkina M.V.	
<b>Конструирование функциональной композиции из коллагенсодержащего сырья . . . . .</b>	<b>18</b>	<b>Designing a functional composition from collagen containing raw materials . . . . .</b>	<b>18</b>
Никитина М.А., Бочарова И.Г.		Nikitina M.A., Bocharova I.G.	
<b>Гносеологический подход к пониманию термина «жизненный цикл» консервов . . . . .</b>	<b>24</b>	<b>Gnoseological approach to understanding the term “life cycle” of canned foods . . . . .</b>	<b>24</b>
Густова Т.В., Крылова В.Б.		Gustova T.V., Krylova V.B.	
<b>Методологический подход к оценке потребительской упаковки для мясных консервов детского питания . . . . .</b>	<b>30</b>	<b>Methodological approach to the evaluation of consumer packaging for canned meat for child nutrition . . . . .</b>	<b>30</b>
Деревицкая О.К., Дыдыкин А.С.		Derevitskaya O.K., Dydykin A.S.	
<b>О преимуществах хранения продуктов животного происхождения при субкриоскопических температурах . . . . .</b>	<b>34</b>	<b>About advantages of storing products of animal origin at subcryoscopic temperatures . . . . .</b>	<b>34</b>
Донецких А.Г., Корниенко В.Н.		Donetskih A.G., Kornienko V.N.	
<b>Взаимосвязь показателей роста товарного поголовья мясной птицы в различные периоды онтогенеза . . . . .</b>	<b>40</b>	<b>Interrelation of growth indicators of commercial meat poultry stock in different periods of ontogenesis . . . . .</b>	<b>40</b>
Гриценко С.А., Белоокова О.В., Ребезов М.Б.		Gritsenko S.A., Belookova O.V., Rebezov M.B.	
<b>Изучение состава, свойств и сенсибилизирующей активности мяса лошадей бурятской породы . . . . .</b>	<b>46</b>	<b>Study of the composition, properties and sensitizing activity of meat from horses of the Buryat breed . . . . .</b>	<b>46</b>
Баженова Б.А., Жамсаранова С.Д., Болхонов Б.А., Баймеева Е.И., Лебедева С.Н., Лескова С.Ю.		Bazhenova B.A., Zhamsaranova S.D., Bolkhonov B.A., Baymeeva E.I., Lebedeva S.N., Leskova S.Yu.	
<b>Эффективность использования ферментных дезинфицирующих средств для борьбы с многовидовыми биоплёнками микроорганизмов на пищевых предприятиях . . . . .</b>	<b>52</b>	<b>The effectiveness of the use of enzyme disinfectants to combat multi-species biofilms of microorganisms in food enterprises . . . . .</b>	<b>52</b>
Юшина Ю.К., Зайко Е.В., Демкина Е.В., Насыров Н.А., Батаева Д.С., Махова А.А.		Yushina Yu.K., Zaiko E.V., Demkina E.V., Nasirov N.A., Bataeva D.S., Makhova A.A.	
<b>Моделирование биокатализитического извлечения липидов методами машинного обучения . . . . .</b>	<b>57</b>	<b>Modeling of biocatalytic lipid extraction by machine learning methods . . . . .</b>	<b>57</b>
Шафрай А.В., Вечтомова Е.А., Косинов В.С.		Shafray A.V., Vechtomova E.A., Kosinov V.S.	