

Сведения о ведущей организации

по диссертации Токарева Алексея Викторовича на тему: «Модели и методы управления производством колбасных изделий заданного качества», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Полное наименование организации	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ имени В.М. Горбатова»
Сокращенное наименование организации	ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»
Место нахождения	109316, Москва, ул. Талалихина, 26
Телефон	8 (495) 676-9511
Адрес электронной почты	info@vniimp.ru
Почтовый адрес	109316, Москва, ул. Талалихина, 26
Сайт организации	www.vniimp.ru
Публикации	
1. Продукты из вторичного сырья переработки птицы, содержащие биологически активные компоненты / В.В. Гущин, С.И. Хвыля, Ю.К. Юшина // Мясная индустрия. - 2011. - №1, С.44-46.	
2. Изменения свойств свинины при холодильном хранении / И.М. Чернуха, О.Е. Усанова, К.В. Лазарев // Мясные технологии. - 2011. - №3, с.30-33.	
3. Вареные колбасные изделия для специализированного питания беременных и кормящих женщин / А.В. Устинова, М.А. Асланова, И.А. Говор // Мясная индустрия. - 2011. - №11, С.18-21.	
4. Применение пищевых добавок в мясной промышленности / А.А. Семенова. //Пищевые ингредиенты, сырье и добавки. - 2011. - №1, С.31-35.	
5. Производственный учет как важный элемент управления предприятием / И.В. Петрунина, Т.А. Маринина // Мясная индустрия. - 2012. - №3, С.12-15.	
6. Влияние замораживания на сенсорные свойства мясного сырья / И.М. Чернуха, Т.Г. Кузнецова, А.Н. Иванкин, А.В. Богданова // Мясная индустрия. - 2012. - №3, С.22-26.	
7. Автоматизация на мясоперерабатывающих производствах / О.Е. Кожевникова // Мясные технологии. - 2012. - №4, С.44-45.	
8. Проблема стабильности качественных характеристик мясной продукции / З.А. Денисова, И.М. Чернуха // Качество. Инновации. Образование. - 2012. - №9, с.75-78.	
9. Оценка качества мясного сырья / Л.С. Кудряшов // Мясная индустрия. - 2013. - №2, С.43-46.	

10. Структурные особенности мясных полуфабрикатов / С.И. Хвыля, В.А. Пчелкина // Мясная индустрия. - 2013. - №9, С.48-50.
11. Инновационные технологии готовых к употреблению рубленых мясных изделий для здорового питания учащихся / О.К. Деревицкая, В.Н. Щипцов, А.В. Устинова, Н.Е. Солдатова // Все о мясе. - 2013. - №3, С.17-19.
12. Моделирование рецептур консервированных вторых обеденных блюд с мясом / В.Б. Крылова, Н. Н. Манджиева // Мясная индустрия. - 2013. - №2, С.55-57.
13. Отсутствие анализа - источник потерь в мясной промышленности / А.Б. Лисицын, А.А. Семенова // Мясная индустрия. - 2014. - №1, С.4-9.
14. Применение кальцийсодержащих добавок взамен фосфатов в мясных изделиях для здорового питания / А.В. Устинова, А.В. Асланова // Мясная индустрия. - 2014. - №3, С.28-32.
15. Сравнение основных сенсорных характеристик вареных колбас / Т.Г. Кузнецова, А.А. Лазарев, И.Г. Анисимова // Мясная индустрия. - 2014. - №4, С.32-34.
16. Компьютерная система проектирования колбасных изделий - "конструктор рецептур" / Е.Б. Сусь, М.А. Никитина, К.А. Ивушкина // Мясная индустрия. - 2014. - №8, С.40-42.
17. Статистические методы для оптимизации сенсорных характеристик мясных продуктов / Т.Г. Кузнецова, А.А. Лазарев, И.Г. Анисимова // Все о мясе. - 2014. - №5, С.18-21.
18. Оценка биологической ценности вареных продуктов из пог- и рсе-свинины, произведенных с применением LT-LT тепловой обработки / И.М. Чернуха, О.А. Ковалева, М.В. Радченко // Известия вузов. Пищевая технология. - 2014. - №4, с.116-120.
19. Какой должна быть настоящая колбаса? / Гутник Б.Е.//Мясные технологии, 2014, №10, С. 34-35.
20. Качество и безопасность колбасных изделий, упакованных в модифицированной газовой среде / А.А. Семенова, Е.К. Туниева, Ф.В. Адылов. // Мясная индустрия – 2015. - №1, С. 9-13.
21. Продукты детского и здорового питания. Как организовать их производство? / А.С. Дыдыкин, А.В. Устинова // Мясная индустрия – 2015. - №9, С. 46-49.
22. Контроль качества безопасных мясных продуктов с позиции анализа рисков / О.А. Кузнецова, И.М. Чернуха // Мясная индустрия – 2016. - №1, С.36-39.
23. Профильно-дескрипторные методы и органолептическая оценка мясных продуктов / Т.Г. Кузнецова, А.А. Лазарев // Мясная индустрия – 2016. - №5, С. 20-25.
24. Методы прогнозирования в системе управления предприятием / М.А. Никитина, Е.О. Щербинина // Мясная индустрия – 2016. - №6, С.27-28.