

**Уважаемые читатели!**

Увеличение срока хранения продукции — одна из главных задач птицепромышленности, и в ее решении ключевую роль играют холодильные технологии, которые и являются главной темой первого в 2017 г. номера журнала. Современные процессы холодильной обработки должны обеспечивать качество и безопасность продуктов в процессе хранения, а также способствовать сокращению потерь, что положительно влияет на экономику предприятий. Обоснование возможности увеличения срока годности охлажденного мяса индейки до 8–9 сут. вы найдете в статье Гущина В.В., Маковеева И.И., Козака С.С. и Красюкова Ю.Н. «Влияние близкриоскопической температуры хранения на увеличение срока годности охлажденного мяса индейки».

Материал «Зависимость массовой доли влаги, выделившейся при размораживании мяса цыплят-бройлеров и кур, от способа охлаждения тушек» (Гушин В.В., Маковеев И.И., Красюков Ю.Н.) указывает на необходимость уточнения действующего в России норматива на массовую долю жидкости, выделяющейся при размораживании тушек и их частей.

Ученые ФГБНУ ВНИХИ Дибирасулаев М.А., Белозеров Г.А. и другие на примере говядины научно обосновали режимы холодильного хранения мяса различных качественных групп при субкриоскопических температурах. Такие же разработки технологий суперохлаждения необходимы и для мяса птицы.

Белозеров А.Г., Березовский Ю.М. и др. специалисты ФГБНУ ВНИХИ исследовали теплофизические характеристики мяса кур, что позволит расширить и уточнить справочные данные и создать базу для моделирования и совершенствования процессов его холодильной обработки.

Стабилизировать качество рубленых полуфабрикатов из мяса кур за счет использования антиоксидантов предлагает Самченко О.Н. При этом сроки холодильного хранения опытных образцов увеличиваются более чем в два раза по сравнению со стандартными.

Первым результатам исследований по гранту Российского научного фонда (проект 16-16-04047) посвящена статья «Перспективы использования яичного белка в составе функциональных пищевых продуктов» (Стефанова И.Л., Мазо В.К., Мокшанцева И.В., Клименкова А.Ю.).

Для руководства птицеводческих предприятий будет весьма интересна статья Безрукова С.З. «Время — деньги» о мобильной системе обработки птичников, позволяющей существенно увеличить доход предприятия за счет сокращения периодов мойки и дезинфекции производственных помещений.

О возможности переработки жидкого куриного помета в топливные добавки на основе мембранных процессов вы узнаете из статьи Кудряшова В.Л. Предложенная им в прошлом году на страницах нашего журнала инновационная технология переработки помета в кормовые добавки уже нашла заказчиков.

Редакция журнала постоянно стремится публиковать статьи по наиболее актуальным проблемам отрасли и ждет вашего активного участия в этой работе.

**Dear readers,**

Product shelf-life prolongation is one of the main poultry industry tasks, and key technologies for this task decision are refrigeration technologies. These technologies are the main theme of our No. 1 issue in 2017. The modern refrigeration processing technologies must provide product quality and safety during storage and help losses reducing also. It will influence positively on enterprises

economy. You will find the rational for shelf life increasing of chilled turkey meat to 8–9 days in the paper by V.V. Gushchin, I.I. Mackoveyev, S.S. Kozak and Yu.N. Krasuyukov “The effect of near cryoscopic storage temperature on increasing of chilled turkey meat shelf life”.

The material “Moisture mass fraction during broiler and hen meat defrosting dependence on carcass chilling method” by V.V. Gushchin, I.I. Mackoveyev and Yu.N. Krasuyukov indicates the need of creation more accurate Russian standard specification for moisture mass fraction during carcasses and carcass parts defrosting.

FGBU VNIHI scientists M.A. Dibirasulayev, G.A. Belozyorov and others have substantiated scientifically some refrigeration ways of different quality groups of beef in sub-cryoscopic temperatures. Poultry meat needs the development of similar super-refrigeration technologies.

A.G. Belozyorov, Yu.M. Berezovsky and other FGBU VNIHI scientists have studied hen meat thermal characteristics. The data received will give a possibility to expand and specify the reference data and to create a base for meat refrigeration processes modeling and perfection.

O.N. Samchencko offers to stabilize hen meat chopped ready-to-cook product quality through antioxidant usage. Experimental sample storage time is twice longer compared with control samples.

The paper “Egg white usage prospects in functional food composition” by I.L. Stepha-nova, V.K. Mazo, I.V. Mokshantseva and A.Yu. Klimenkova has been devoted the first results of investigations in accordance with the Russian Scientific Fund grant (the project 16-16-04047).

S.Z. Bezrukov’s paper “Time is money” will be very much interested for poultry industry enterprise leaders. The paper is devoted to mobile system for poultry houses sanitation. The system will give the possibility to increase the enterprise income through production rooms washing and disinfection periods reduction.

You will be able to know of the possibility of liquid poultry litter recycling in fuel additives at the base of membrane processes from the paper by V.L. Kudryashov. The innovative technology of poultry litter recycling in feed additives had been offered by this author on our journal pages last year. This technology has found customers already.

The journal edition is constantly seeking to publish papers on the most topical branch problems and is waiting your active participation in this work.

