



### Уважаемые читатели!

В России по производству мяса птицы и яиц уже превышен директивный уровень продовольственной безопасности. Это результат огромного технического прогресса в отрасли и общих усилий коллективов птицефабрик. Теперь перед нами стоят задачи не только наращивать объемы производства мяса птицы и яиц, но и обеспечить высокое качество и безопасность продукции, внедрять эффективные технологии комплексного и безотходного использования ресурсов, действенные системы прослеживаемости, расширять экспортные возможности.

Заключительный номер журнала 2018 года посвящен вопросам качества отраслевой продукции, которое зависит от многих факторов, в том числе нормативных требований к производственным процессам и использования обоснованных результатов научных исследований.

Важным звеном в цепи обеспечения качества продукции является терминологическая база отрасли. В статье Г.А. Степановой и др. рассмотрены вопросы соответствия действующей базы требованиям сегодняшнего дня и на основании ее анализа и систематизации сформирована обновленная терминологическая система на продукцию яйцо- и птицепереработки, которая положена в основу разработки глоссария терминов.

В стране непрерывно растут объемы производства мяса индейки и совершенствуется техническая база убойных цехов. Изучению влияния современного технологического процесса переработки тушек индеек на микробиологические показатели конечного продукта и микробную обсемененность воздуха производственных помещений посвящена статья С.С. Козака, И.И. Маковеева и др.

Для увеличения объема переработки яиц учеными создаются новые технологии производства комбинированных мясо-яичных продуктов. Кинетика процесса замораживания яичных продуктов и оценка изменения их физических характеристик в результате замораживания отражены в статье В.П. Агафоничева, В.Н. Махониной и др.

В настоящее время в мире интенсивно развиваются радиационные технологии обработки разных видов пищевого сырья и продуктов в целях повышения микробиологической безопасности и увеличения сроков хранения. Экспериментальные данные Р.Т. Тимаковой о сохранении биологической ценности белка облученного мяса птицы, можно будет в дальнейшем использовать для общей оценки его пищевой ценности.

Высокое качество продуктов переработки мяса птицы изначально формируется на птицефабриках. Исследованию обсемененности и физико-химического состава мяса бройлеров, выращенных на обогреваемом полу без антибиотиков и кокцидиостатиков посвящена статья Е.О. Качановой и соавторов.

Результаты исследования спроса на потребительском рынке птицепродуктов, проведенного Г.А. Бобылевой и Т.Ф. Трухиной, дадут возможность предприятиям обоснованно подойти к разработке производственной программы и своевременно обновлять ассортимент продукции.

В информационной рубрике вы найдете сообщения о птицеводческом форуме в Казахстане, семинарах во ВНИТИП и др. А в будущем году вас ждут встречи с нашим журналом, если вы оформите на него подписку.

С наступающим Новым годом и Рождеством, уважаемые коллеги! Здоровья вам, счастья и новых грандиозных успехов!



### Dear readers,

The directive level of food security has been exceeded already in Russia for poultry and egg production. This is the result of the great technical progress in the branch and of total efforts of poultry factories teams. Now we face tasks not only to increase poultry meat and egg production volumes but also to ensure these products high quality and safety, to introduce the effective technologies of integrated and waste-free resource usage and effective traceability systems, to expand the possibilities of exports.

This year closing issue is dedicated the branch product quality problems. Quality depends on many factors including the regulatory requirements to production processes and the scientific research reasonable result usage.

The branch terminological base is an important element in product quality ensuring chain. Some questions of existing base accordance with today requirements have been considered in G.A. Stepanova et al paper. At the base of her analysis and systematization the renewed terminological system has been formed for egg and poultry processing products that has become the base of term glossary development.

Volumes of turkey meat production increase in our country constantly, primary processing enterprises technical base is improved. The paper by S.S. Kozak, I.I. Makoveyev et al is dedicated studying of the modern technological processes of turkey carcass processing effect on final product microbiologic indices and production room air microbiologic contamination.

Scientists create some new technologies of combined meat-egg products producing for egg processing volumes increasing. Kinetics of egg product freezing process and changing these product characteristics when freezing are described in the paper by V.P. Agafonichev, V.N. Makhonina et al.

Some radiation technologies are being developed in the world now for different food products and food raw materials in order to microbiological safety assurance and shelf life increasing. The experimental data by R.T. Timakova on biological value preservation of radiated poultry meat protein will be able to be used for total evaluation of radiated poultry meat nutritional value.

High quality of poultry meat processing products is being formed initially at poultry factories. The paper by E.O. Kachanova et al is dedicated the research of meat from broilers being raised at heated floor without antibiotics and coccidiostatics.

The results of marketing research by G.A. Bobyllova and T.F. Trukhina will give the possibility to approach reasonably to production programs and to renew products assortment timely.

You will find some reports in the informational heading on poultry breeding forum in Kazakhstan, seminars in VNITIP and so on. Meetings with our Journal wait you next year if you form the subscription for it.

We congratulate our dear Colleagues with Christmas and the New Year! We wish you good health, happiness and new grandiose successes!

