

Пищевая промышленность: рынок мяса

85 лет!
На службе отрасли!



ФГБНУ "ВНИИМП
им. В.М. Горбатова"

Институт

Услуги и продукция

Обучение

Журналы

Новости ФАНО

Учебный центр

Форум

Наши партнеры

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ АУДИТ

ВНИИМП – национальный мясной эксперт!

[ПОДРОБНЕЕ...](#)

ВНИИМП – 85 ЛЕТ НА СЛУЖБЕ ОТРАСЛИ

Технологический аудит

Кластер ингредиентов

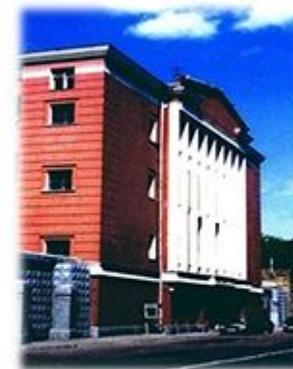
Пищевые добавки по ГОСТ

Стандарт качества

Экспертиза этикеток

Юбилей ВНИИМП

Международный конкурс



Технологический аудит ВНИИМП.
Наша экспертиза –
Ваш успех!

ВНИИМП и СМИ:

Конец колбасной эпохи

85
лет

*Поржественные мероприятия,
посвященные юбилею
ВНИИ мясной промышленности*

- ◆ Более 85 лет ВНИИМП им В.М. Горбатова является ведущей научной организацией мясной отрасли в области разработки фундаментальных и прикладных проблем биологии, химии мяса, техники и технологии производства мяса и мясопродуктов, переработки побочного сырья.
- ◆ В рамках целевых государственных программ институт выполняет фундаментальные и приоритетно-прикладные научные исследования по заказу Российской академии сельскохозяйственных наук, Министерства образования и науки Российской Федерации, Министерства сельского хозяйства.
- ◆ На научном и информационном обеспечении института находится свыше 5 тысяч мясоперерабатывающих предприятий России, Беларуси, Украины и Молдовы. Институт занимается консультационной деятельностью по всем вопросам технологии и техники мясной отрасли, выполняет работы по заказам целых регионов и отдельных предприятий.
- ◆ Институт имеет большой авторитет в отрасли и располагает высококвалифицированными специалистами. В институте работают 161 человек, из них в научных подразделениях трудятся 88 человек. Среди сотрудников ВНИИМП 3 академика, 11 докторов и 45 кандидатов наук, 2 лауреата Государственных премий РФ и премий Правительства РФ в области науки и техники, 3 заслуженных деятеля науки РФ, 17 человек имеют учёное звание профессора, доцента, старшего научного сотрудника.
- ◆ **ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬКИЙ ИНСТИТУТ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Институт

Услуги и продукция

Обучение

Журналы

Новости ФАНО

Учебный центр

Форум

Наши партнеры

Услуги и продукция

Обучение

- Разработка систем качества
- Нормативная документация
- Испытание продукции
- Инновации
- Отраслевая литература
- Стандартизация
- Сертификация
- Проектные работы
- Бизнес исследования
- Товарный знак

Журналы

Новости ФАНО

- Все о мясе
- Рынок мяса
- Теория и практика

Учебный центр

Форум

Н

- Сайт Учебного центра
- Дегустаторы
- Хроматография

1 Стандарты по первичной переработке скота

2 Стандарты по технологии колбас и полуфабрикатов

3 Стандарты по консервному производству

4 Стандарты по продуктам для детского питания

5 Стандарты по гигиене производства и микробиологии

6 Стандарты по микроструктурным исследованиям мяса

Стандарты по первичной переработке скота, продуктов убоя мясожирового производства

ГОСТ Р 52601-2006 «МЯСО. РАЗДЕЛКА ГОВЯДИНЫ НА ОТРУБЫ»

ГОСТ Р 52986-2008 «МЯСО. РАЗДЕЛКА СВИНИНЫ НА ОТРУБЫ»

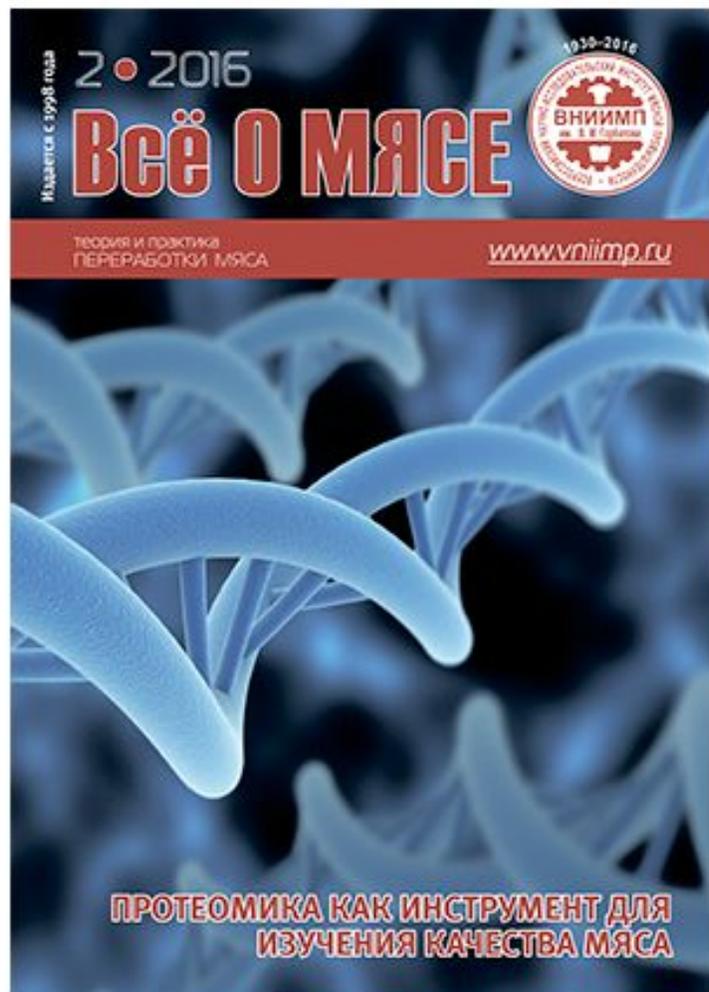
ГОСТ Р 53221-2008 «СВИНЬИ ДЛЯ УБОЯ. СВИНИНА В ТУШАХ И ПОЛУТУШАХ. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ»

ГОСТ Р 52843-2007 «ОВЦЫ И КОЗЫ ДЛЯ УБОЯ. БАРАНИНА, ЯГНЯТИНА И КОЗЛЯТИНА В ТУШАХ. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ»

СТАНДАРТ ЕЭК ООН. «ГОВЯДИНА. ТУШИ И ОТРУБЫ»

СТАНДАРТ ЕЭК ООН. «БАРАНИНА. ТУШИ И ОТРУБЫ»

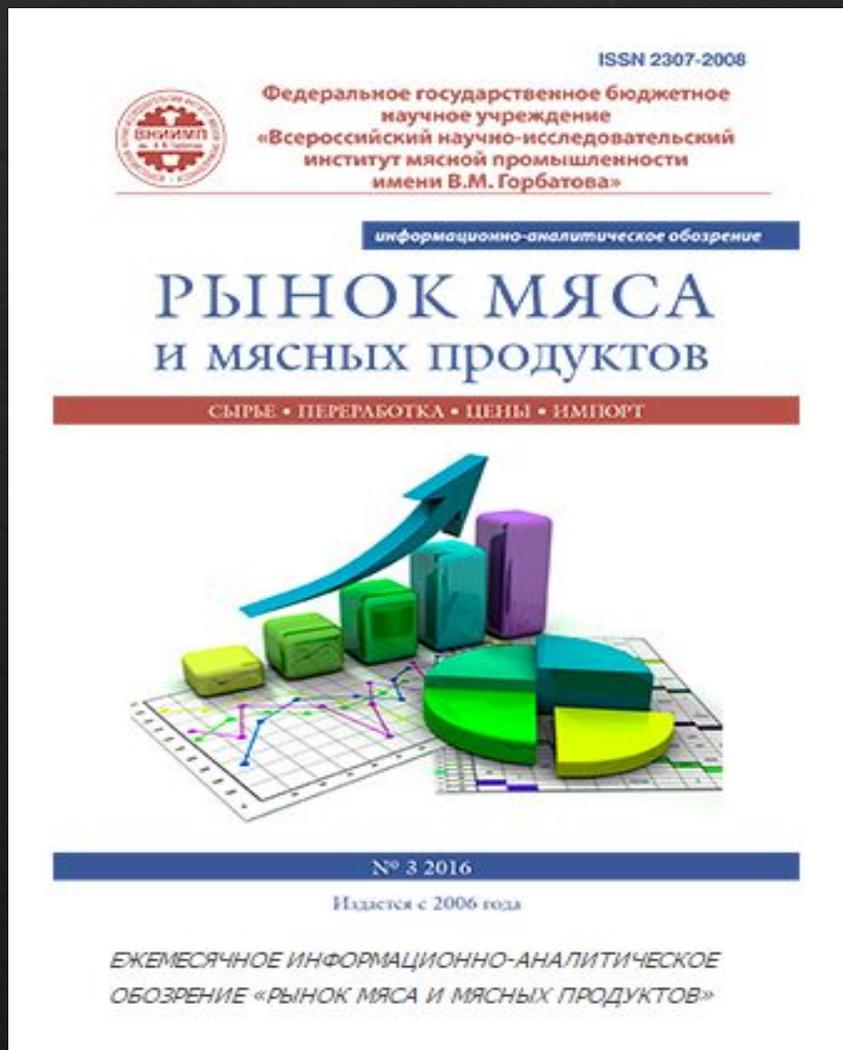
Журнал «Всё о мясе»



ЖУРНАЛ «ВСЁ О МЯСЕ - ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА»

- ◆ «Всё о мясе», прежде всего, – научный журнал, который более 15 лет служит источником актуальной информации для широкого круга специалистов-практиков, руководителей предприятий, ученых. Журнал «Всё о мясе» является рецензируемым изданием Высшей Аттестационной Комиссии
- ◆ - интервьюирование руководителей предприятий мясной промышленности;
- подбор и редактирование научных и производственных статей;
- написание информационных материалов;

Ежемесячное информационно-аналитическое обозрение «РЫНОК мяса и мясных продуктов»



- ❖ Можно узнать чем живут и как работают предприятия отрасли, выпуск каких новых продуктов освоили заводы, как будет развиваться сырьевая база в определенном регионе, как меняются цены на сырье и мясную продукцию, что происходит на рынке импортного мясного сырья, каково качество продукции, представленной на отечественном потребительском рынке, как функционируют отдельные региональные рынки и многое другое!

Институт

Услуги и продукция

Обучение

Журналы

Новости ФАНО

Учебный центр

▶ Об институте

▶ Структура института

▶ Филиал

▶ Совет молодых ученых

▶ Библиотека

▶ Мероприятия и выставки

▶ Новости

▶ ВНИИМП и СМИ

▶ Объявления о торгах

▶ Контакты

нам: тел./факс: +7(495)676-6481, тел: +7(495)676-9311, e-mail: inform@vniimp.ru

▶ Фонд

▶ Публикации сотрудников

Главный редактор: Андрей Б

Заместитель главного реда

Ответственный за выпуск: Е

Подписка и распространени

Правильные и быстрые решен

▶ Каталог книг

▶ Каталог журналов

▶ Каталог диссертаций

▶ Каталог авторефератов

▶ Каталог переводов

▶ Доклады конгресса

- Журнал «Всё о мясе» за 2016 год
- Журнал «Всё о мясе» за 2015 год
- Журнал «Всё о мясе» за 2014 год
- Журнал «Всё о мясе» за 2013 год
- Журнал «Всё о мясе» за 2012 год
- Журнал «Всё о мясе» за 2011 год
- Журнал «Всё о мясе» за 2010 год
- Журнал «Всё о мясе» за 2009 год
- Журнал «Всё о мясе» за 2008 год
- Журнал «Всё о мясе» за 2007 год
- Журнал «Всё о мясе» за 2006 год

- Журнал «Информационно-аналитическое обозрение Рынок мяса и мясных продуктов» за 2016 год
- Журнал «Информационно-аналитическое обозрение Рынок мяса и мясных продуктов» за 2015 год
- Журнал «Информационно-аналитическое обозрение Рынок мяса и мясных продуктов» за 2014 год
- Журнал «Информационно-аналитическое обозрение Рынок мяса и мясных продуктов» за 2013 год
- Журнал «Информационно-аналитическое обозрение Рынок мяса и мясных продуктов» за 2012 год
- Журнал «Информационно-аналитическое обозрение Рынок мяса и мясных продуктов» за 2011 год
- Для ознакомления журнал «Информационно-аналитическое обозрение Рынок мяса и мясных продуктов» №10 за 2013 год