

УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!



Основная тема очередного выпуска журнала «Переработка молока» – «Продукты сложного состава».

В настоящее время в условиях высокой стоимости молока-сырья, низкой покупательной способности населения, с одной стороны, и массового несбалансированного питания – с другой, для производителей одним из оптимальных выходов из ситуации является интенсификация традиционных процессов производства молочных продуктов и разработка технологий многокомпонентных продуктов.

На страницах журнала мы рассказываем о возможностях, которые открываются при использовании компонентов как молочного (молочно-белковые и концентраты сывороточных белков), так и немолочного (ЗМЖ) происхождения в производстве высококачественных молочных продуктов сложного сырьевого состава. В статьях журнала представлены ассортимент, технологические схемы производства сливочного масла с вкусовыми компонентами пониженной жирности и его аналогов, рассказывается о применении продуктов переработки сыворотки, о работах в области классификации продуктов рационального питания беременной и кормящей женщины.

При разработке продуктов сложного сырьевого состава очень важен состав и свойства используемых ингредиентов. Поэтому поставщики ингредиентов рассказывают на страницах журнала не только о номенклатуре своей продукции и ее технологичности, но и о происхождении, физических и химических свойствах, дают информацию о пользе их использования в продуктах питания.

Новый продукт должен быть рентабелен, однако конкурентная цена должна формироваться не в убыток качеству продукта. Вашему вниманию представлены пищевые добавки, которые улучшают качество продукции, увеличивают срок годности, делают продукт полезнее и привлекательнее для потребителя.

Всегда ваша «Переработка молока»

ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал
№ 9 (192), сентябрь 2015

Свидетельство о регистрации
ПИ № ФС77-26160 от 09.11.2006

Учредитель
ЗАО «Отраслевые ведомости»

Издатель
ООО «Агентство подписки
и продвижения «Алеф Принт»

Редакционный совет
И.А. Евдокимов, д.т.н.,
Н.А. Тихомирова, д.т.н.,
Л.В. Голубева, д.т.н.,
Н.Б. Гаврилова, д.т.н.,
А.П. Ощенко, к.т.н.,
А.Г. Галстян, д.т.н.,
А.П. Нечаев, д.т.н.,
С.А. Фильчакова, к.т.н.,
Р.В. Гинойн, д.с.-х.н.,
В.П. Шидловская, к.т.н.,
К.К. Полянский, д.т.н.

Главный редактор
Ольга Бартенева
E-mail: barteneva@milkbbranch.ru

Выпускающий редактор
Елена Беккер-Сверчкова
E-mail: bekker@vedomost.ru

Дизайн и верстка
Инна Федорец

Ответственный секретарь
Елена Розанова

Корректор
Ольга Абизова

Реклама
Прямая линия:
Тел.: (499) 265-50-35

Руководитель группы продаж
Наталья Ельцова
E-mail: eltsova@vedomost.ru

Менеджеры:
Елена Ежкова
E-mail: prepress@vedomost.ru
Тел.: (499) 267-40-10
Александра Сеничкина
E-mail: sasha@milkbbranch.ru

Подписка
В редакции
Тел.: (499) 277-11-12,
8-800-200-11-12 (бесплатный)

Менеджеры:
Дарья Курникова
E-mail: podpiska@vedomost.ru
Эвелина Беседина
E-mail: magazine@vedomost.ru

По каталогам:
«Пресса России» – 40866,
«Роспечать» – 80854

В странах СНГ и за рубежом
в ЗАО «МК-Периодика»
Тел.: (495) 672-70-12
Факс: (495) 306-37-57
E-mail: info@periodikals.ru

Адрес редакции:
105066, г. Москва,
Токмаков пер., д. 16, стр. 2
www.milkbbranch.ru
www.vedomost.ru

По всем вопросам обращаться по тел.: (499) 263-29-91, 265-02-10

© ЗАО «Отраслевые ведомости», 2015

Отпечатано в типографии
ООО «Принт Сервис»

Тираж 4000 экз.

Подписано в печать 19.08.2015

В журнале использованы
фото www.depositphotos.com

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений. Статьи, помеченные «Ъ», публикуются на правах рекламы. Рукописи не рецензируются и не возвращаются. Любое использование материалов допускается только с письменного разрешения редакции. Мнение редакции может не совпадать с точкой зрения авторов.



13

ЕСТЕСТВЕННЫЙ СПОСОБ СОХРАНИТЬ
СВЕЖЕСТЬ СЫРА



48

ОРГАНИЗАЦИЯ ОЦЕНКИ ПРОЦЕССОВ
ПРОИЗВОДСТВА НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП

Производство

СДЕЛАНО В РОССИИ ОБОРУДОВАНИЕ	6 10 12 38 66	С юбилеем, «Ярмолпрод»! Высшая степень универсальности в производстве плавленых и имитационных сыров Перемены к лучшему! Компания ЗАО «Молмаш Комплект» на Дальнем Востоке ОАО «Завод им. В.А. Дегтярева»: нам кризис – не помеха
ИНГРЕДИЕНТЫ	13 20 31 47 70 76 78	Естественный способ сохранить свежесть сыра «Цитри-Фай» в спредах пониженной жирности Все дело в казеине Две задачи – одно решение: подсластители на базе пребиотиков Новая натуральная добавка для пищевой промышленности Функциональные ингредиенты для сырных продуктов Формирование консистенции концентрированного молокосодержащего продукта
ТЕХНОЛОГИЯ	27 40	О сливочном масле с вкусовыми компонентами От истоков сывороточных рек
IT-ТЕХНОЛОГИИ	32	Решение проблем планирования производства молочной продукции
АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ	56 72	Аспекты классификации продуктов питания для беременных женщин и кормящих матерей Технологическая платформа линейки пребиотических концентратов на основе вторичного сырья
УПАКОВКА	59 68	Многофункциональная термоусадочная этикетка Новая технология производства бутылки

Качество и безопасность

МОЙКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ	14 34 44 64	Современные подходы к вопросам гигиены молочных производств УФ-обеззараживание воды – степень обеспечения безопасности продукта Новый дезинфектант на базе известных компонентов Гигиеничность конструкции щеточных изделий в пищевой промышленности
МИКРОБИОЛОГИЯ СТАНДАРТЫ	18 48 54	Заквасочные культуры и ферменты Mayasan для сыров Организация оценки процессов производства пищевой продукции на основе принципов ХАССП Рынок после введения в действие поправок Роспотребнадзора

Экономика отрасли

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ	22	Взаимодействие с поставщиками как способ повышения качества сырого молока
СТАНДАРТЫ	60	К вопросу об ответственности производителя за утилизацию отходов

События

КОНФЕРЕНЦИЯ	80 82	Инновационные решения для механической очистки сточных вод Молочная неделя в Угличе
-------------	----------	--