

## УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ!



Тема этого выпуска журнала «Переработка молока» посвящена вопросам производства сыра на промышленных предприятиях. Тема остается актуальной для молочной отрасли нашей страны уже не один год. И если первоначально стояла задача занять опустевшие торговые полки, то в настоящее время сыроделы совершенствуют процесс производства сыра, достигая уровня качества лучших образцов известных европейских сыров. При этом расширяется ассортимент продукции, а также внедряются разнообразные способы упаковки. На страницах журнала специалисты отрасли рассказывают об усовершенствовании технологических приемов производства, представляют новые функциональные ингредиенты, анализируют возможность дальнейшего расширения ассортимента, дают консультации по выбору упаковки. Ведущий производитель оборудования для процесса производства сыра представляет технологию выработки мягких сыров методом сепарирования.

Не осталась без внимания и молочная сыворотка, сопутствующая выработке сыра. Ведущие эксперты оценивают перспективы переработки сыворотки в России, а также производства высокомаржинальных продуктов на ее основе.

С 01.01.2020 вступил в силу Федеральный закон от 03.08.2018 № 280-ФЗ «Об органической продукции и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации». Вашему вниманию представляем экспертный материал, разъясняющий особенности маркировки пищевых продуктов органического производства.

Надеемся, что информация, представленная на страницах журнала, будет вам полезна!

*Всегда ваша «Переработка молока»*

## ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал  
№ 3 (245), март 2020

### Свидетельство о регистрации

ПИ № ФС77-76210 от 08.07.2019

#### Учредитель

ООО Издательский дом  
«Отраслевые ведомости»

#### Издатель

ООО Издательский дом  
«Отраслевые ведомости»

#### Редакционный совет

И.А. Евдокимов  
Н.А. Тихомирова  
Л.В. Голубева  
Н.Б. Гаврилова  
А.П. Ощенко  
А.Г. Галстян

А.П. Нечаев  
С.А. Фильчакова  
В.П. Шидловская  
К.К. Полянский

#### Главный редактор

Ольга Бартенева  
E-mail: barteneva@milkbbranch.ru

**Дизайн и верстка**  
Даша Комиссарова

#### Реклама

Тел.: 8 (499) 267-40-10  
E-mail: reklama@vedomost.ru

#### Подписка в редакции

Тел.: 8 (800) 200-11-12  
(бесплатный)  
E-mail: podpiska@vedomost.ru

#### По каталогам:

«Роспечать» – 80854  
ФГУП «Почта России» – П3047

#### В странах СНГ и за рубежом

ООО «Информнаука»  
Тел.: +7 (495) 787-38-73  
Факс: +7 (499) 152-54-81  
E-mail: informnauka@viniti.ru

#### Адрес редакции:

105066, г. Москва,  
Токмаков пер., д. 16, стр. 2  
www.milkbranch.ru,  
https://news.milkbranch.ru

#### По всем вопросам обращаться по тел.: 8 (499) 267-40-10/15

© ООО Издательский дом  
«Отраслевые ведомости», 2020

Отпечатано в типографии  
ООО «Формат»  
Тираж 4000 экз.  
Подписано в печать 18.02.2020

В журнале использованы  
фото www.depositphotos.com

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений. Рукописи не рецензируются и не возвращаются. Любое использование материалов допускается только с письменного разрешения редакции. Мнение редакции может не совпадать с точкой зрения авторов.



**6**  
СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ КАЧЕСТВЕННЫХ ХАРАКТЕРИСТИК СЫВОРОТКИ МОЛОЧНОЙ И СЫВОРОТКИ МОЛОЧНОЙ СУХОЙ ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ СПЕКТРА ЕЕ ПРИМЕНЕНИЯ В РОССИИ И ЗА РУБЕЖОМ



**44**  
ОСОБЕННОСТИ МАРКИРОВКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ОРГАНИЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ	СТАНДАРТЫ	6	Сравнительный анализ качественных характеристик сыворотки молочной и сыворотки молочной сухой для расширения спектра ее применения в России и за рубежом
		12	История бренда «Настоящий Вологодский продукт»
ТЕХНОЛОГИЯ		26	Особенности маркировки пищевых продуктов органического производства
		10	Значение культур и коагулянтов для вкуса и консистенции сыров
		16	Влияние ускоренных режимов копчения на получение продукта регламентированного качества
		25	Новое поколение промышленных электродиализаторов для молочного производства
		32	Факторы, влияющие на сохранение качества полутвердых сыров в процессе производственного хранения
ОБОРУДОВАНИЕ		38	Импортные соли-плавители для производства плавленых сыров
		52	Производство мягких сыров методом сепарирования
		14	Что необходимо учесть, чтобы обеспечить гигиену сырного производства
МОЙКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ		36	Как создать микроклимат для созревания сыров и сэкономить?
		20	Пластиковые контейнеры для созревания сыра: подбор, тестирование и использование на заводе
ИТ ТЕХНОЛОГИИ В УПАКОВОЧНЫХ РЕШЕНИЯХ		22	Применение «Стерицид Форте 15» на предприятиях молочной промышленности
		31	Эксперименты продолжаются
ПОДГОТОВКА КАДРОВ КРУГЛЫЙ СТОЛ		35	Сыродел – это призвание
		42	Нюансы производства сыра
		56	Национальные проекты как драйвер инновационного развития пищевого комплекса России
ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ		60	УПАКОВКА-2020 – универсальные решения в области упаковки
СОБЫТИЯ			