

## УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!



Сыроделие является одним из самых сложных пищевых производств, объединяющим физические, химические и микробиологические процессы. Сама технология производства сыров – многогранна, требует высочайшего мастерства, основанного на глубоких и обстоятельных знаниях. Именно сыроделию посвящен этот выпуск нашего журнала. На его страницах мы предлагаем ответы на целый ряд вопросов, стоящих перед современными сыроделами.

Сыродельные предприятия стремятся представить на рынке продукцию во всем многообразии вкуса и форм. Этот номер журнала знакомит с предложениями, позволяющими производителям найти правильное решение, которое бы отвечало их требованиям и задачам. Так, вашему вниманию предлагается несколько десятков разработок Сибирского НИИ сыроделия за последнее десятилетие в сфере технологий различных видов сыров, заквасок, а также ряда других молочных продуктов.

Вы найдете также анализ существующих способов профилактики развития маслянокислых бактерий в сырах и практические рекомендации по установлению параметров эффективного ингибирующего действия добавочной культуры на маслянокислые бактерии в мо- локе и сыре.

В связи с совершенствованием системы оценки и контроля безопасности пищевой продукции со стороны Роспотребнадзора в целях обеспечения безопасности пищевой продукции повышенное внимание уделяется ее микробиологическим показателям. На страницах журнала приведен обзор основных нормативно-правовых документов в области пищевой продукции, включая молочное сырье и продукты его переработки, в которых регламентируются микробиологические показатели, методы контроля микробиологических показателей молочного и другого сырья, пищевых добавок, технологических вспомогательных средств, применяемых в производстве всего спектра молочной продукции.

Вашему вниманию предлагается широкий ассортимент ориентированных на производство сыров заквасочных культур, ферментных препаратов, комплексных пищевых добавок, способствующих увеличению выхода продуктов.

В условиях импортозамещения отечественное сыроделие получило новый импульс к развитию, причем на уровне не только сложившихся сыродельных предприятий, но и новичков в этом бизнесе. Для понимания текущей ситуации на рынке сыра и оценки перспектив его развития Центром отраслевых исследований «Парадигма» совместно с ведущими экспертами отрасли и журналом «Переработка молока» подготовлено аналитическое исследование «ОБЗОР РЫНКА СЫРОВ – 2016». Начиная с этого выпуска журнала мы будем знакомить вас с некоторыми разделами этого обзора.

*Всегда ваша «Переработка молока»*

## ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал  
№ 7 (202), июль 2016

**Свидетельство о регистрации**  
ПИ № ФС77-26160 от 09.11.2006

**Учредитель**  
ООО «Отраслевые ведомости»

**Издатель**  
ООО «Конценция связи XXI век»

### 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.,  
А.Н. Мамцев, д.т.н.

### Главный редактор

Ольга Бартенева  
E-mail: barteneva@milkbranch.ru

### Выпускающий редактор

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

**Дизайн и верстка**  
ООО «ИДЕЯ-М»

**Ответственный секретарь**  
Елена Розанова

### Реклама

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

### Менеджер

Юлия Белякова

### Подписка в редакции

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

### По каталогам:

«Пресса России» – 40866,  
«Роспечать» – 80854

### В странах СНГ и за рубежом

в ЗАО «МК-Периодика»  
Тел.: 8 (495) 672-70-12  
Факс: 8 (495) 306-37-57  
E-mail: info@periodikals.ru

### Адрес редакции:

105066, г. Москва,  
Токмаков пер., д. 16, стр. 2  
www.milkbranch.ru

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

© ЗАО «Отраслевые ведомости», 2016

Отпечатано в типографии  
ООО «ПОЗИТИВ ГРУПП»

Тираж 4000 экз.

Подписано в печать 22.06.2016

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.



ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ОТ СИБИРСКОГО НИИ СЫРОДЕЛИЯ

СПОСОБЫ СНИЖЕНИЯ ТЕХНИЧЕСКИ ВРЕДНЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ В СЫРЕ

ТЕХНОЛОГИЯ	6	Инновационные технологии молочных продуктов от Сибирского НИИ сыроделия
	17	О переработке молочной сыворотки и внедрении наилучших доступных технологий
	40	Эффективная переработка сыворотки
МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА	11	К вопросам наименования продукции
	33	Какие стали относят к «пищевым»?
ИНГРЕДИЕНТЫ	12	Комплексные решения для сырной индустрии
	19	TG-MaxiLact – антикризисная возможность снизить себестоимость молочных продуктов
	20	Традиционный «Мацони» по новой технологии
	44	Инновационные разработки для творожных и сырных продуктов
	53	Для «ультрапродуктов» – «ультрасовременные» соли-стабилизаторы
	54	Тот же сыр, только быстрее!
МИКРОБИОЛОГИЯ	14	О нормативно-правовых документах в области микробиологического контроля молочной продукции
	22	Способы снижения технически вредных микроорганизмов в сыре
ОБЗОР РЫНКА СЫРОВ	26	«ОБЗОР РЫНКА СЫРОВ – 2016»: анализ производства сыров
ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ	30	Экономим, предотвращая потери продукции
МОЛОЧНАЯ ОТРАСЛЬ МИРА	34	«Зелёная неделя 2016»
СТАНДАРТЫ	42	Вопросы применения требований технических регламентов при производстве и обороте молочной продукции
	50	Наименование продуктов, не включенных в правовое поле ТР ТС 033/2013
УПАКОВКА	46	Привлекательно упакованный тофу
	48	Эффективное сотрудничество с технической службой «Элопак»
ОСНОВНЫЕ СРЕДСТВА	55	Высокоскоростной миксер нового поколения
	59	Микробиальный фермент Milase®
СОБЫТИЯ	56	Переработка молока по биомембранной технологии
	62	DAIRY PACKAGING-2016 объединил лидеров молочного рынка
ПОДГОТОВКА КАДРОВ	58	К юбилею прославленной школы кадров: шаги становления