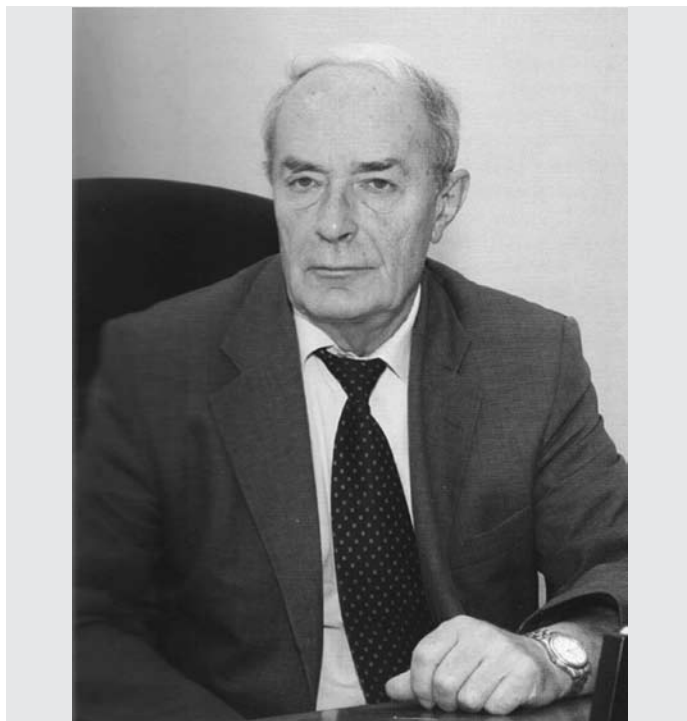


# В этом году академику Харитонову Владимиру Дмитриевичу исполнилось бы 80 лет



**Харитонов Дмитрий Владимирович** родился 5 августа 1941 г. в г. Тотьма Вологодской области. В 1963 г. окончил Московской технологический институт мясной и молочной промышленности. Трудовая и научная деятельность В.Д. Харитонova с 1966 г. неразрывно связана с Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности (ВНИМИ). Он прошел путь от аспиранта, заведующего отделом, заместителя директора по научной работе до директора.

За годы плодотворной работы в институте В.Д. Харитонову присуждена ученая степень кандидата технических наук (1969 г.), доктора технических наук (1990 г.), присвоено звание профессора, избрание членом-корреспондентом, а затем и академиком Российской академии наук.

Академик Харитонов В.Д. возглавлял Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности (ВНИМИ) в период с 1994–2013 гг.

Сегодня опираясь на фактическое состояние ВНИМИ, в частности его принадлежность к научным организациям I категории, можно опосредованно сделать вывод, что фундаментальные основы, заложенные академиком Харитоновым В.Д. в формирование исследований, популяризацию результатов работы, подготовку кадров, интеграцию в отраслевые проблемы и многие другие направления, оказались правильно определены и полностью воплощены.

Владимир Дмитриевич являлся ведущим ученым в области технологий, процессов производства и переработки молочных продуктов. Его фундаментальные исследования физико-химических характеристик и функционально-технологических показателей молочных продуктов во взаимосвязи с техническими решениями и свойствами сырья позволили предопределять закономерности многих процессов переработки молока, создать научную основу для разработки современных технологий и передового оборудо-

ования, совершенствования традиционных и создания новых видов продуктов.

За годы своей научной деятельности Харитоновым В.Д. опубликовано более 400 научных работ, в том числе 28 монографий, книг и брошюр; получено 77 патентов и авторских свидетельств на изобретения, в том числе реализуемых на лицензионной основе за рубежом.

Академик В.Д. Харитонов – создатель научной школы по подготовке высококвалифицированных специалистов. Им подготовлены 22 кандидата и 7 докторов наук, инициировано создание совместной с Московским государственным университетом прикладной биотехнологии кафедры «Методология научных исследований». Харитонов Владимир Дмитриевич являлся членом Ученого Совета по защите докторских и кандидатских диссертаций.

Владимир Дмитриевич – лауреат премии Совета Министров СССР (1987 г.) в области науки и техники за разработку, освоение производства и внедрения комплекса высокоэффективных вибрационных машин, обеспечивающих повышение качества сухого молока и снижение энергоемкости его производства и лауреат премии Правительства РФ (2002 г.) в области науки и техники за разработку научных основ и организацию производства отечественного пребиотика лактулозы, используемой в производстве продуктов функционального питания и молочных напитков нового поколения. Харитонову присвоено звание Заслуженного деятеля науки РФ.

Академик Харитонов В.Д. награжден также четырьмя медалями и французским орденом за вклад в развитие сельского хозяйства.

Видный ученый в области технологии производства молочных продуктов, специалист в области технологии производства молочных продуктов Харитонов Владимир Дмитриевич вел активную общественную работу являлся Президентом Российского Союза предприятий молочной отрасли, Председателем секции молочной промышленности.

Большинство научных сотрудников ВНИМИ – ученики Харитонova В.Д., что предопределяет преемственность исследований и сохранение традиций. И сегодня практические результаты работ сотрудников Института весьма востребованы в условиях современного динамичного рынка, реализуются в технологиях производства продуктов общего и специального назначения, разработке новых методологических и нормативных документаций. Деятельность ВНИМИ охватывает вопросы рационального использования ресурсов, расширения области оценочных критериев качества и безопасности молочной продукции, идентификации молочных продуктов, обеспечения отрасли высокотехнологичными процессовыми решениями, методами исследований и др.

Благодаря высокому профессионализму, управленческому таланту, интеллигентности, человечности, внимательному отношению к коллегам Владимир Дмитриевич пользовался большим уважением как среди многочисленных специалистов молочной отрасли России и ЕАЭС, так и коллег и друзей.

**Сотрудники ВНИМИ посвящают Научные чтения «Научные технологии переработки молока» памяти академика, наставника, руководителя.**



## РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ:

## Главные редакторы:

**О.П. Преснякова**, канд. техн. наук,  
генеральный директор Издательства «Пищевая промышленность»,  
olgapress8@mail.ru

**В.А. Тутельян**, академик РАН, д-р мед. наук,  
научный руководитель ФИЦ питания и биотехнологии,  
tutelyan@ion.ru

**И.М. Абрамова**, д-р техн. наук  
ВНИИПБТ – филиал ФИЦ питания и биотехнологии,  
i-abramova@mail.ru

**Л.М. Аксёнова**, академик РАН, д-р техн. наук  
ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН

**А.В. Акулич**, д-р техн. наук, профессор  
Могилевский государственный университет продовольствия,  
Беларусь, mgur@mogilev.by

**Н.Р. Андреев**, академик РАН, д-р техн. наук  
ВНИИ крахмалопродуктов – филиал ФНЦ пищевых систем  
им. В.М. Горбатова РАН, andreev@arisp.ru

**А.Н. Богатырёв**, академик РАН, д-р техн. наук  
Российская академия наук, anb1935anb@yandex.ru

**В.А. Бутковский**, академик Международной ассоциации по науке  
и технологии зерна (ICC), Международная промышленная академия,  
mrapri@mail.ru

**А.Г. Галстян**, д-р техн. наук, академик РАН –  
ВНИИ молочной промышленности, Москва, a\_galstyan@vniimi.org

**Рудольф Валента**, д-р мед. наук, профессор аллергологии, президент  
Европейской академии аллергии и клинической иммунологии  
Венский медицинский университет, Австрия,  
rudolf.valenta@meduniwien.ac.at

**Фридрих Дил**, профессор  
Институт окружающей среды и здоровья, Германия,  
friedhelm.diel@t-online.de

**В.Н. Иванова**, д-р экон. наук  
Московский государственный университет технологий и управления  
им. К.Г. Разумовского, msta@df.ru

**Стефан Игнар**, д-р техн. наук  
Варшавский университет наук о жизни, Польша,  
ignar@levis.sggw.pl

**В.Г. Кайшев**, чл.-корр. РАН, д-р техн. наук  
Пятигорский молочный комбинат, г. Пятигорск, kv9541@yandex.ru

**А.А. Кочеткова**, д-р техн. наук  
ФИЦ питания и биотехнологии, kochetkova@ion.ru

**А.Б. Лисицын**, академик РАН, д-р техн. наук  
ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова –

филиал ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН,  
info@vniimp.ru

**В.Г. Лобанов**, д-р техн. наук  
Кубанский государственный технологический университет,  
г. Краснодар, lobanov@kubstu.ru

**Е.П. Мелешкина**, д-р техн. наук  
ВНИИ Зерна и продуктов его переработки (ВНИИЗ) – филиал ФНЦ  
пищевых систем им. В.М. Горбатова, vniizdocum@rambler.ru

**А.П. Нечаев**, д-р техн. наук  
Московский государственный университет пищевых производств,  
spri@spriunion.ru

**Д.Б. Никитюк**, д-р мед. наук  
ФИЦ питания и биотехнологии, nikitjuk@ion.ru

**С.М. Носенко**, д-р техн. наук  
Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»,  
ascond@ascond.ru

**Л.А. Оганесянц**, академик РАН, д-р техн. наук  
ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой  
промышленности – филиал ФНЦ пищевых систем  
им. В.М. Горбатова РАН, labvin@yandex.ru

**А.Н. Петров**, академик РАН, д-р техн. наук  
ВНИИ технологии консервирования – филиал ФНЦ  
пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН, г. Видное, Московская обл.,  
vniitek@vniitek.ru

**Л.В. Римарева**, академик РАН, д-р техн. наук  
ВНИИПБТ – филиал ФИЦ питания и биотехнологии, rimareva@mail.ru

**Т.В. Савенкова**, д-р техн. наук  
Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова,  
savtv@mail.ru

**В.А. Семенов**, канд. экон. наук  
Ассоциация отраслевых союзов АПК, Semenovbd@belaya-dacha.ru

**В.Н. Сергеев**, чл.-корр. РАН, д-р техн. наук  
Академия продовольственной безопасности, Svn1412@mail.ru

**С.Н. Серегин**, д-р экон. наук,  
ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН

**С.В. Симоненко**, д-р техн. наук  
НИИ детского питания – филиал ФИЦ питания и биотехнологии,  
г. Истра, Московская обл., info@niidp.ru

**В.В. Тарасова**, канд. техн. наук,  
Московский государственный университет пищевых производств,  
sod@bk.ru (ответственный за выпуск)

**Е.И. Титов**, академик РАН, д-р техн. наук  
Московский государственный университет пищевых производств,  
titov@mgupp.ru

**В.И. Фисинин**, академик РАН, д-р с.-х. наук  
Всероссийский научно-технический и технологический институт  
птицеводства, г. Сергиев Посад, Московская обл.,  
vnitip@vniitp.ru

Журнал включен в Перечень рецензируемых научных изданий, в которых должны быть опубликованы основные научные результаты диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук, по научным специальностям и соответствующим им отраслям науки:

05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства (сельскохозяйственные науки),

05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства (технические науки),

05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств (технические науки),

05.18.05 – Технология сахара и сахаристых продуктов, чая, табака и субтропических культур (технические науки),

05.18.06 – Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов (технические науки),

05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ (технические науки),

05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств (технические науки),

05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания (экономические науки),

05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки) микотоксикологией и иммунология (биологические науки),

05.18.17 – Промышленное рыболовство (технические науки)

## СОДЕРЖАНИЕ

Итоги работы предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности России.....	6	Мяленко Д.М. Исследование изменений физико-механических показателей биоразлагаемых полимерных пленок при компостировании .....	40
<b>Тема номера: Научные чтения «Наукоемкие технологии переработки молока»</b>			
<b>Современные методы</b>			
Кузнецов П.В., Габриелова В.Т. Некоторые аспекты многостадийного метода производства сухих молочных продуктов.....	8	Агаркова Е.Ю., Чиликин А.Ю. Роль протеолиза в формировании азрированной текстуры в пищевых системах с использованием сывороточных пептидов.....	44
Жижин Н.А. Применение метода мультиплексной полимеразной цепной реакции для идентификации видового состава молока и молочной продукции.....	12	Кузина Ж.И., Маневич Б.В. Выбор поверхностно-активных веществ для гидролиза белково-жировых отложений при производстве функциональных продуктов на молочной основе .....	47
Юрова Е.А., Кобзева Т.В. Применение метода органолептической оценки при использовании методики ускоренного хранения.....	15	<b>Качество и безопасность</b>	
Юрова Е.А., Кобзева Т.В., Фильчакова С.А. Применение методики ускоренного хранения для оценки сухих молочных смесей функционального назначения .....	18	Зобкова З.С., Лазарева Е.Г. Оценка антиоксидантных свойств обогащенного кисломолочного продукта с повышенной биологической ценностью.....	51
<b>Оборудование и подходы</b>		Донская Г.А., Дрожжин В.М., Добрян Е.И. Свободные жирные кислоты как оценочные критерии качества питьевого молока .....	54
Федотова О.Б. Теория и практика адгезионных взаимодействий в сфере переработки молока.....	22	Кручинин А.Г., Юрова Е.А., Туровская С.Н., Илларионова Е.Е. Разработка методических подходов к оценке формирования сычужно-индуцированных молочных гелей с применением метода ротационной вискозиметрии.....	58
Рязанцева К.А., Шерстнева Н.Е. Подходы к повышению термической стабильности сывороточных белков.....	25	Рязанцева К.А., Шерстнева Н.Е., Жижин Н.А., Калугина Д.Н. Исследование комплексного биокаталитического и ультрафильтрационного воздействия на белковый кластер молочной сыворотки при получении биопленок .....	61
Маневич Б.В., Кузина Ж.И. Влияние составов функциональных продуктов на молочной основе на процессы санитарной обработки оборудования .....	29	<b>Новости отраслевых союзов .....</b>	
Кручинин А.Г., Илларионова Е.Е., Туровская С.Н., Би-гаева А.В. Особенности ультрафильтрации молока, полученного от коров с полиморфизмом CSN3 .....	33	<b>Новости НИИ и вузов .....</b>	
<b>Технологические решения</b>		<b>События и факты</b>	
Рожкова И.В., Бегунова А.В., Крысанова Ю.И. Создание кисломолочного продукта с использованием ассоциации пробиотических культур .....	36	Глобальный продовольственный форум-2021 .....	66
		Профильный Комитет определил ключевые темы осенней сессии в сфере АПК и экологии — А. Майоров.....	69

АДРЕС  
ИЗДАТЕЛЬСТВА:  
Россия, 107140, Москва,  
3-й Красносельский пер.,  
д. 21, стр. 1  
Адрес в сети Интернет:  
www.foodprom.ru  
E-mail: foodprom@foodprom.ru  
Телефоны: +7 (916) 969-61-36  
+7 (916) 496-84-60

Подписано в печать 15.07.2021  
Формат 60х90 1/8.  
Печать офсетная  
Отпечатано 02.08.2021  
в типографии «МИРАО Принт»  
141206, Московская обл.,  
Пушкинский р-н,  
г. Пушкино,  
Кудринское ш., д. 6  
Цена свободная

Редакция не несет  
ответственности  
за содержание реклам  
и объявлений  
  
Мнение редакции  
не всегда совпадает  
с мнением  
авторов статей

© Пищевая промышленность



## EDITORIAL BOARD:

### Editor-in-Chief

**O.P. Presniakova**, Candidate of Technical Science,  
General Director of the Food Industry Publishing House,  
olgapress8@mail.ru  
**V.A. Tutelyan**, Academician of RAS, Doctor of Medical Science,  
Scientific Director of FRC of nutrition and biotechnology, tutelyan@ion.ru

**I.M. Abramova**, Doctor of Technical Sciences,  
VNIIPBT – branch of FRC of Nutrition and Biotechnology,  
i-abramova@mail.ru  
**L.M. Aksyonova**, Academician of RAS, Doctor of Technical Science  
FNC food systems of RAS by V.M. Gorbatov  
**A.V. Akulich**, Doctor of Technical Sciences, Professor  
Mogilev State University of Food  
Belarus, mgup@mogilev.by  
**N.R. Andreev**, Academician of RAS, Doctor of Technical Science  
All-Russian Research Institute of Starch Products – Branch of FNC food  
systems of RAS by V.M. Gorbatov, vniik@arrisp.ru  
**A.N. Bogatyrev**, Academician of RAS, Doctor of Technical Science  
Russian Academy of Sciences, anb1935anb@yandex.ru  
**V.A. Butkovskiy**, Academician of the International Association for Grain  
Science and Technology (ICC), International Industrial Academy,  
mpapri@mail.ru  
**A.G. Galstyan**, Doctor of Technical Sciences, Academician of RAS –  
All-Russian Research Institute of the Dairy Industry, Moscow,  
a\_galstyan@vniimi.org  
**Rudolf Valenta**, Doctor of Medicine, Professor of Allergology,  
President of the European Academy for Allergy and Clinical  
Immunology Medical University of Vienna, Austria,  
rudolf.valenta@meduniwien.ac.at  
**Friedhelm Diela**, Professor  
Institute for Environment and Health, Germany,  
friedhelm.diel@t-online.de  
**V.N. Ivanova**, Doctor of Economic Science  
Moscow State University of Technology and Management named  
by K.G. Razumovsky, msta@df.ru  
**Stefan Ignar**, Doctor of Technical Science  
Warsaw University of Life Sciences, Poland, ignar@levis.sggw.pl  
**V.G. Kayshev**, Doctor of Technical Science  
Pyatigorsk Dairy Plant, Pyatigorsk, kv541@yandex.ru  
**A.A. Kochetkova**, Doctor of Technical Science  
FRC Nutrition and Biotechnology, kochetkova@ion.ru  
**A.B. Lisitsin**, Academician of RAS, Doctor of Technical Science

The Gorbatov's All-Russian Meat Research Institute – Branch  
of FNC food systems of RAS by V.M. Gorbatov, info@vniimp.ru  
**V.G. Lobanov**, Doctor of Technical Science  
Kuban State Technological University, Krasnodar city, lobanov@kubstu.ru  
**E.P. Meleshkina**, Doctor of Technical Science  
All-Russian Scientific-Research Institute of Grain and Products  
of Its Processing (VNIIZ) – Branch of FNC food systems of RAS  
by V.M. Gorbatov, vniizdocum@rambler.ru  
**A.P. Nechaev**, Doctor of Technical Science  
Moscow State University of Food Production, sppi@sppiunion.ru  
**D.B. Nikityuk**, Doctor of Medical Science  
FRC of nutrition and biotechnology, nikityuk@ion.ru  
**S.M. Nosenko**, Doctor of Technical Science  
The Association of the Confectionery Industry «ASCOND»,  
ascond@ascond.ru  
**L.A. Oganesyants**, Academician of RAS, Doctor of Technical  
Science All-Russian Research Institute of Brewing, Beverage  
and Wine Industries – Branch of FNC food systems of RAS by  
V.M. Gorbatov, labvin@yandex.ru  
**A.N. Petrov**, Academician of RAS, Doctor of Technical Science  
All-Russian Scientific Research Institute technology  
preservation – Branch of FNC food systems of RAS by V.M. Gorbatov,  
Vidnoe, Moscow region, vniitek@vniitek.ru  
**L.V. Rimareva**, Academician of RAS, Doctor of Technical Science  
VNIIPBT – branch of FRC of Nutrition and Biotechnology, rimareva@mail.ru  
**T.V. Savenkova**, Doctor of Technical Science  
Russian Economic University named after G.V. Plekhanov,  
savtv@mail.ru  
**V.A. Semenov**, Candidate of Economic Science  
Agricultural Association of Industrial Unions,  
Semenovbd@belaya-dacha.ru  
**V.N. Sergeev**, Corresponding Member of RAS, Doctor of Technical  
Science The Academy of Food Security, Svn1412@mail.ru  
**S.N. Seregin**, Doctor of Economic Science,  
FRC of food systems by V.M. Gorbatov RAS  
**S.V. Simonenko**, Doctor of Technical Science  
Research Institute of baby food – branch FRC of nutrition and  
biotechnology, Istra, Moscow region, info@niidp.ru  
**V.V. Tarasova**, Candidate of Technical Sciences,  
Moscow State University of Food Production, sod@bk.ru  
(responsible for the release)  
**E.I. Titov**, Academician of RAS, Doctor of Technical Science  
Moscow State University of Food Production, titov@mgupp.ru  
**V.I. Fisinin**, Academician of RAS, Doctor of Agricultural Sciences  
All-Russian Research Institute and the Institute of Technology  
Poultry Farming, Sergiev Posad, Moscow region, vnitip@vnitp.ru

The journal is included in the List of Russian peer-reviewed scientific publications, which should publish the main scientific results of dissertations for the degree of candidate of sciences, for the degree of doctor of science, in scientific specialties and their respective branches of science:

- 05.18.01 – Processing technology, storage and processing of cereals, legumes, cereals, fruits and vegetables and viticulture (agricultural sciences),
- 05.18.01 – Processing technology, storage and processing of cereals, legumes, cereals, fruits and vegetables and viticulture (technical sciences),
- 05.18.04 – Technology of meat, dairy and fish products and refrigeration industries (technical sciences),
- 05.18.05 – Technology of sugar and sugary products, tea, tobacco and subtropical crops (technical sciences),
- 05.18.06 – Technology of fats, essential oils and perfumes and cosmetic products (technical sciences),
- 05.18.07 – Biotechnology of food products and biological active substances (technical sciences),
- 05.18.12 – Processes and equipment for food production (technical sciences),
- 05.18.15 – Technology and commodity research of food products and functional and specialized purposes and public catering (economic sciences),
- 05.18.15 – Technology and commodity research of food products and functional and specialized purposes and catering (technical sciences), mycotoxicology and immunology (biological sciences),
- 05.18.17 – Industrial fishing (technical sciences)



## CONTENTS

The results of the work of Food and Processing industry Enterprises of Russia .....	6	<i>Myalenko D.M.</i> Investigation of changes in physical and mechanical parameters of biodegradable polymer films during composting .....	40
Topic of the issue: <b>Scientific readings «Science-intensive milk processing technologies»</b>			
<b>Modern Methods</b>			
<i>Kuznetsov P.V., Gabrielova V.T.</i> Some aspects of the multi-stage method of production of dry dairy products .....	8	<i>Kuzina Zh.I., Manevich B.V.</i> The choice of surfactants for the hydrolysis of protein-fat deposits in the production of functional milk-based products .....	47
<i>Zhizhin N.A.</i> Application of the method of multiplex polymerase chain reaction to identify the species composition of milk and dairy products .....	12	<b>Quality and Safety</b>	
<i>Yurova E.A., Kobzeva T.V.</i> Application of the sensory evaluation method when using the accelerated storage technique .....	15	<i>Zobkova Z.S., Lazareva E.G.</i> Effect of the duration of storage of a fermented milk product with an increased relative biological value on the antioxidant activity .....	51
<i>Yurova E.A., Kobzeva, T.V. Filchakova S.A.</i> Application of the accelerated storage method for functional dry milk mixtures .....	18	<i>Donskaya G.A., Drozzhin V.M., Dobriyan E.I.</i> Free fatty acids as estimates for drinking milk .....	54
<b>Equipment and Approaches</b>			
<i>Fedotova O.B.</i> Theory and practice of adhesive interactions in the field of milk processing .....	22	<i>Kruchinin A.G., Yurova E.A., Turovskaya S.N., Illarionova E.E.</i> Development of methodical approaches to assessing the formation of rennet-induced milk gels using the method of rotational viscometry .....	58
<i>Ryazantseva K.A., Sherstneva N.E.</i> Approaches to increasing the heat stability of whey proteins .....	25	<i>Ryazantseva K.A., Sherstneva N.E., Zhizhin N.A., Kalugina D.N.</i> Investigation of the complex biocatalytic and ultrafiltration action on the whey protein cluster in the production of biofilms .....	61
<i>Manevich B.V., Kuzina Zh.I.</i> The influence of the composition of functional milk-based products on the processes of sanitizing equipment .....	29	<b>News from Professional Industrial Branch Unions .....</b>	
<i>Kruchinin A.G., Illarionova E.E., Turovskaya S.N., Bigaeva A.V.</i> Features of ultrafiltration of milk obtained from cows with CSN3 polymorphism .....	33	<b>News from R&amp;D Institutes and Higher Educational Institutions .....</b>	
<b>Technological Solutions</b>			
<i>Rozhkova I.V., Begunova A.V., Krysanova Yu.I.</i> Creation of a fermented milk product using the association of probiotic cultures .....	36	<b>Events and Facts</b>	
		Global Food Forum 2021 .....	66
		<i>The relevant Committee has identified the key topics of the autumn session in the field of agriculture and ecology – A. Mayorov .....</i>	69

ADDRESS:  
21, 3rd Krasnoselsky Lane,  
bldg 1, Moscow, 107140,  
Russia  
Internet address:  
[www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru)  
E-mail: [foodprom@foodprom.ru](mailto:foodprom@foodprom.ru)  
Phone: +7 (916) 969-61-36  
+7 (916) 496-84-60

Signed in print 15.07.2021  
Size of page 60x90 1/8.  
Offset printing.  
Printed 02.08.2021  
in the printing house  
«MIRAO Print»  
6, Kudrinskoe highway,  
Pushkino, Pushkinsky  
district, Moscow region,  
141206  
Price negotiable

The editorial staff  
is not responsible  
for the contents  
of advertisements  
and announcements

The editorial staff opinion  
does not always coincide  
with the opinion  
of the authors

© Пищевая промышленность