

## УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ, ДРУЗЬЯ, КОЛЛЕГИ!



Далеко позади остались месяцы эйфории после введения в августе 2014 г. эмбарго на ввоз молочной продукции. В условиях защиты отечественного рынка от вала импортных поставок действующие сыродельные предприятия получили возможность увеличивать объемы производства собственной молочной продукции. За прошедший период наблюдалось активное наращивание производственных мощностей, особенно в области сыроделия. Резко возросший интерес к сыроделию продолжает оставаться на высоком уровне и сегодня. Актуальным вопросам сыроделия посвящен очередной выпуск нашего журнала «Переработка молока».

Разработка и внедрение ресурсосберегающих технологий выработки сыров, в том числе с сокращенным сроком созревания, расширение ассортиментной линейки и объемов производства сыров, подбор ингредиентов для сыроделия стали темами обсуждения на круглом столе «Особенности производства сыродельной продукции в современных условиях».

На страницах этого выпуска вы найдете оценку прогнозов развития российского рынка молочных продуктов с учетом влияния на ситуацию глобальных факторов.

На полках наших магазинов, отведенных под сыры, нет свободных мест, но все ли это изобилие произведено на отечественных предприятиях, соответствует ли вся наша продукция запросам потребителей? Успешное решение вопросов импортозамещения возможно лишь при условии обеспечения качества и безопасности выпускаемой молочной продукции. Вашему вниманию предлагаются публикации, посвященные методам контроля показателей качества и безопасности молочного сырья и молочной продукции, организации современной лаборатории.

Эксперты отрасли, развивая мысль, является ли сыроделие наукой или искусством, открывают некоторые технологические тонкости производства сыров. В частности, в этом выпуске темой обсуждения стали физико-химические основы формирования структуры сыров.

Повышение конкурентоспособности продуктов сыроделия связано с наиболее полным использованием подсырной сыворотки, в том числе с применением для этой цели инновационных мембранных методов. На страницах журнала показаны возможность и эффективность применения мембранной электрофлотации при получении молочных продуктов.

Надеемся, что наша информация окажется полезной для вас.

*Всегда ваша «Переработка молока»*

### ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал  
№ 5 (212), май 2017

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

**Учредитель**  
ООО «Отраслевые ведомости»

**Издатель**  
ООО «Концепция 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.б.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

**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  
© ООО «Отраслевые ведомости», 2017

Отпечатано в типографии  
ООО «С-Принт»

Тираж 4000 экз.

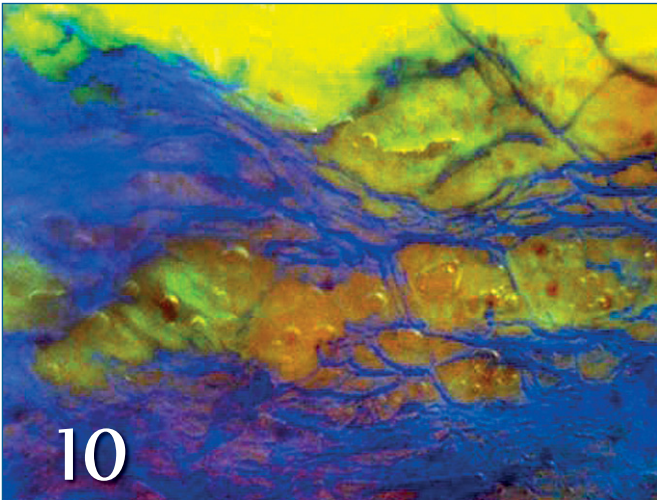
Подписано в печать 25.04.2017

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.



ПРИОРИТЕТНЫЕ ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА В 2017 г.



ФОРМИРОВАНИЕ СТРУКТУРЫ СЫРОВ

ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ	6	Приоритетные задачи производства и переработки молока в 2017 г.
ТЕХНОЛОГИЯ	10	Формирование структуры сыров
	18	Как добиться устойчивости производства полутвердых сыров
	22	Сыроделие: наука или искусство?
ИТ-ТЕХНОЛОГИИ	14	Условия успешного использования ИТ на предприятиях пищевой отрасли
ОБОРУДОВАНИЕ	20	Созревание сыра в контейнерах
КРУГЛЫЙ СТОЛ	26	Особенности производства сыродельной продукции в современных условиях
ИНГРЕДИЕНТЫ	36	Заменитель молочного жира и здоровое питание
	44	Пикантный йогурт
МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ	41	Методы контроля показателей качества и безопасности в молочной промышленности
КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ	46	Лаборатория компании «Хр. Хансен» – открываем новые возможности
ТРАДИЦИИ И ИННОВАЦИИ	50	Традиции и инновации промышленной переработки сыворотки. Мембранная электрофлотация
ЭКСПЕРТНОЕ МНЕНИЕ	53	Вопросы эксплуатации нержавеющей метизов
МАРКЕТИНГ	54	Путь к потребителю
ПАТЕНТЫ	57	Патентная информация
СОБЫТИЯ	58	Выставка «Продэкспо-2017»: новый старт в продвижении продукции