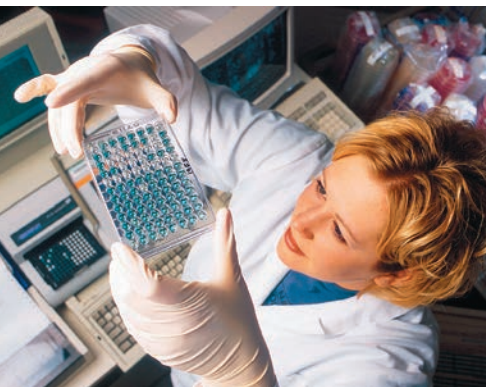


УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ!



Микробиология играет важнейшую роль в производстве молочных продуктов, а микробиологический контроль является и залогом выпуска безопасной и качественной продукции. Информация об особенностях попадания в молочные изделия продуктов жизнедеятельности вредной микрофлоры, а также об эффективных способах использования полезной, которая дает специалистам возможность правильно организовать процесс производства и получить продукцию гарантированного качества, представлена на страницах очередного выпуска журнала «Переработка молока». Тема номера – «Микробиология в молочной отрасли».

С деятельностью микроорганизмов связаны практически все основные производственные процессы в молочной отрасли.

На страницах журнала вы найдете рекомендации, которым нужно следовать перед тем, как применять защитные и какие-либо другие дополнительные культуры. Так, следует провести анализ обсемененности продукции микроорганизмами порчи, оценить риски снижения качества и хранимостепособности продукта, выработанного из конкретного сырья по определенной технологии и в конкретных условиях производства.

Новые данные о свойствах дрожжей-пробиотиков позволят расширить возможности их применения в медицине и пищевой промышленности, получить новые функциональные кисломолочные продукты для сохранения здоровья, активности и работоспособности человека.

Вашему вниманию также представлены специально разработанные новые заквасочные культуры, которые гарантируют образование улучшенной структуры и консистенции продукта, а также ряд современных методов и методик контроля оценки безопасности молока и молочных продуктов.

В сложных, требующих арбитражного анализа ситуациях на помощь отраслевым предприятиям приходят признанные эксперты отрасли, имеющие непосредственное отношение к разработке и внедрению технического регламентирования в молочной отрасли. На страницах журнала С.В. Абросимова, руководитель группы РСПМО по разработке нормативных документов, отвечает на вопросы, касающиеся технического регулирования производства и оборота молока и молочной продукции, наиболее часто возникающие у специалистов.

Современный продуктовый ассортимент базируется на использовании сырья различного происхождения и в различных соотношениях. На российском рынке имеет место оборот продуктов, к которым не установлены конкретные показатели качества и идентификации, не решены вопросы установления характеристик безопасности. Продолжаем цикл публикаций, посвященных совершенствованию нормативно-правовой базы для идентификации эмульсионных продуктов на основе молока.

Уверены, что вы найдете полезную и нужную информацию для своего бизнеса!

Всегда ваша «Переработка молока»

ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал
№ 6 (236), июнь 2019

Свидетельство о регистрации
ПИ № ФС77-26160 от 09.11.2006

Учредитель
ООО «Отраслевые ведомости»

Издатель
ООО Издательский дом
«Отраслевые ведомости»

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. Оценко, 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@milkbranch.ru

Дизайн и верстка
ООО «Позитив»

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
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», 2019

Отпечатано в типографии
ООО «Формат»
Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 14.05.2019
В журнале использованы
фото www.depositphotos.com



10

ЗАЩИТНЫЕ КУЛЬТУРЫ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ФЕРМЕНТИРУЕМЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ



36

К ВОПРОСУ ВНЕДРЕНИЯ ЭВС НА ГОТОВУЮ ПРОДУКЦИЮ

ЭКСПЕРТНОЕ МНЕНИЕ МИКРОБИОЛОГИЯ	6	Ответы на актуальные вопросы
	10	Защитные культуры при производстве ферментируемых молочных продуктов
	32	Дрожжи как пробиотики: механизмы действия и возможности применения
	46	Разработка отдельных параметров определения активности и биосинтеза антимикробных компонентов, продуцируемых <i>L. reuteri</i> LR1
КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ	14	Проводники качества
	36	К вопросу внедрения ЭВС на готовую продукцию
	50	Противомикробная обработка воздушной среды молочных предприятий – залог безопасности и качества продукции
ПРЕДПРИЯТИЕ	16	Отечественные микробиологи смотрят в будущее!
	20	Найти свой путь к потребителю
ОБОРУДОВАНИЕ	19	Комплекс для фасовки и упаковки в пакеты Пюр-Пак
	23	Технический обзор. Оборудование для розлива в ПЭТ-тару
	35	Высокотехнологичное производство автоцистерн для транспортировки молока
АНАЛИТИКА МОЛОКА ТЕХНОЛОГИЯ	24	Бисфенол А: с чем его едят?
	27	Применение пробиотиков при производстве молочных продуктов
	43	Использование дигидрокверцетина в производстве сметанного продукта
СТАНДАРТЫ	28	Совершенствование нормативно-правовой базы для идентификации эмульсионных продуктов на молочной основе. Методология
СОБЫТИЯ	39	Бизнес ищет решения, в том числе нестандартные...
	52	Молочная отрасль в лицах
	56	Упаковочные решения для каждого!
	62	Ингредиенты-2019
УПАКОВКА	40	Модифицированная полимерная упаковка доказывает свою перспективность