



УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ, ДРУЗЬЯ, КОЛЛЕГИ!

Основной темой выпуска журнала «Переработка молока», который вы держите в руках, в очередной раз стали вопросы переработки молочной сыворотки. Тема насколько часто обсуждаемая, настолько и безграничная в вариациях существующих и перспективных решений. Специалисты отечественной компании, заслужившей доверие и уважение специалистов отрасли многими успешно реализованными проектами в области переработки сыворотки, представляют на страницах журнала ассортимент и особенности технологии одного из наиболее востребованных на мировом рынке сывороточных продуктов – концентратов сывороточных белков.

В статье основоположника отечественной школы глубокой переработки сыворотки акад. А.Г. Храмцова из цикла «Традиции и инновации в переработке сыворотки» приведена характеристика одного из основных компонентов молочной сыворотки – лактозы. При этом показана возможность синтеза массы производных лактозы за счет направленного биохимического воздействия.

Тему продолжает публикация, посвященная проблемам сушки сгущенной сыворотки, где детально анализируется предварительная кристаллизация лактозы в ходе данного процесса.

На страницах этого выпуска нашли отражение и другие темы, волнующие сегодня отрасль. Продлены контрсанкции на поставку отдельных видов продовольствия. Отечественные сыродельные предприятия продолжают совершенствоваться в производстве сыров. В статье «Старые знакомые французские сыры в России» ведущий эксперт отрасли В.А. Мордвинова (ФГБНУ «ВНИИМС») анализирует классификационные признаки, органолептические свойства, особенности технологии производства, а также ассортимент французских сыров, производство которых освоено у нас в стране.

При производстве восстановленных молочных продуктов важно использовать такие методы обеззараживания технологической воды, которые позволяли бы полностью устранить опасность от оставшихся в ней болезнетворных бактерий после ее очистки. В рамках материала, представленного в этом выпуске журнала, рассмотрен один из наиболее безопасных и эффективных физических методов обеззараживания воды с использованием ультрафиолетового облучения.

Знакомимся с системой прослеживаемости органической продукции, которая рассматривается как инструмент реализации стратегии повышения качества пищевой продукции в РФ. Узнаем, почему только что прошедшая выставка RosUpack 2017 стала одной из самых активных и успешных за прошедшие несколько лет. Вас ждет еще много другой полезной информации.

Всегда ваша «Переработка молока»

ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал
№ 8 (215), август 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. 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.,
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 «Бизнес-Ивент»

Тираж 4000 экз.

Подписано в печать 18.07.2017

В журнале использованы
фото www.depositphotos.com

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений. Статьи, помеченные «Б», 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.

В выпуске № 3 2017 г. на с. 42–43 допущена неточность. Следует читать: Г9-ОСК (Махакалинский машиностроительный завод сепараторов).



СТАРЫЕ ЗНАКОМЫЕ ФРАНЦУЗСКИЕ СЫРЫ В РОССИИ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГИДРОЛИЗАТОВ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ
ПРИ РАЗРАБОТКЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ

ТЕХНОЛОГИЯ	6	Старые знакомые французские сыры в России
	10	Технологии белковых концентратов из молочной сыворотки
	16	Использование гидролизатов молочной сыворотки при разработке функциональных продуктов
	24	Предварительная кристаллизация лактозы при сушке сыворотки
	38	Оптимальные технологии деминерализации сыворотки
ИНГРЕДИЕНТЫ	46	Особенности ультрафиолетового обеззараживания воды в молочном производстве
	12	Заменители молочного жира без транс-изомеров жирных кислот
ОБОРУДОВАНИЕ	14	Завод «МОЛМАШ»: с традициями к новым горизонтам
	20	Введение кода ОКПД 2: обзор актуальной технической документации
СТАНДАРТЫ	26	О системе прослеживаемости органической продукции
	30	ООО МФ «Таина»: 25 лет на рынке
ПРЕДПРИЯТИЕ	32	Пальмовое масло – актуальный объект пищевой химии
	34	К вопросу о фаговом мониторинге
МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ	40	Аномеры и производные лактозы
	45	Вопросы эксплуатации нержавеющей метизов
КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ	50	Механизмы роста аграрной экономики: стимулы и ограничения
	56	Защита конструкций сельскохозяйственных сооружений
ТРАДИЦИИ И ИННОВАЦИИ	60	Выставка RosUpack 2017
ЭКСПЕРТНОЕ МНЕНИЕ		
ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ		
СОБЫТИЯ		