

УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!



Тема журнала, который вы держите в руках, – «Конкурентоспособное производство». Материалы в этот номер подбирались с позиций не только оценки возможностей российских производителей молочной продукции обеспечивать население страны качественными молочными продуктами, но конкурентоспособности отечественной молочной продукции по отношению к продукции зарубежных производителей. На страницах журнала представлен материал, рассказывающий об одном из крупнейших сыродельных предприятий, занимающих первое место в России по объему производства полутвердых сыров, – ТНВ «Сыр Стародубский». Вы узнаете, как живет сегодня это соответствующее европейским стандартам производство, какие задачи ставит перед собой.

Экономическая ситуация существенно влияет на рост цен на молочное сырье и снижение покупательной способности потребителей, что заставляет переработчиков молока искать пути выхода из создавшейся ситуации за счет полного использования молочного сырья, в частности оптимизировать существующие технологии переработки молочной сыворотки. Молочная промышленность России стоит на пороге серьезных преобразований и перемен в области переработки молочной сыворотки, что должно обеспечить переход отрасли на следующий, более высокий этап технологического развития. В статье, посвященной анализу современного состояния и перспективам переработки молочной сыворотки, представлены передовые технологии ее переработки.

Завоевать доверие покупателей в период снижения потребительской активности непросто, но еще сложнее сохранить их лояльность. В этой связи производителю необходимо обеспечить стабильное качество при выработке продуктов. Среди всей гаммы молочных продуктов у нас в стране кисломолочные продукты традиционно относятся к наиболее популярным. Секреты получения кисломолочных продуктов гарантированного качества открывают на страницах журнала специалисты ведущих компаний отрасли.

В этом номера вы найдете также и «Обзор рынка сыров – 2016», проведенный ведущими экспертами. Надеемся, что данный материал поможет вам в понимании текущей ситуации на рынке сыра и оценки перспектив его развития.

Наше издание предлагает вашему вниманию информацию о мировых тенденциях развития производства и потребления пищевых ингредиентов, технологиях упаковки, обеспечивающих длительный срок годности молока при его стабильном качестве, а также о возможностях совершенствования технологий производства творожного продукта за счет обновления и модернизации существующего оборудования и многое другое.

Всегда ваша «Переработка молока»

ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал
№ 8 (203), август 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.б.н.

Главный редактор
Ольга Бартерева
E-mail: barteneva@milkbranch.ru

Выпускающий редактор
Елена Беккер-Сверчкова
E-mail: bekker@vedomosti.ru

Дизайн и верстка
ООО «ИДЕЯ-М»

Ответственный секретарь
Елена Розанова

Реклама
Тел.: 8 (499) 267-40-10
E-mail: reklama@vedomosti.ru
Менеджер
Юлия Белякова

Подписка в редакции
Тел.: 8 (800) 200-11-12
(бесплатный)
E-mail: podpiska@vedomosti.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»,
2016

Отпечатано в типографии
ООО «ПОЗИТИВГРУПП»
Тираж 4000 экз.

Подписано в печать 19.07.2016

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.



СЫР ЛЮБИТ ДУШУ И РУКИ СЫРОДЕЛА



РАЗВИТИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ В РФ: РЕАЛИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ

ПРЕДПРИЯТИЕ	6	Сыр любит душу и руки сыродела
ТЕХНОЛОГИЯ	10	Современное состояние и перспективы переработки молочной сыворотки
	42	Разработка русского метода производства сливочного масла преобразованием ВЖ сливок
	50	Тенденции на рынке продуктов для детей раннего возраста
ОБЗОР РЫНКА СЫРОВ	14	«Обзор рынка сыров – 2016»: спрос и предложение
УПАКОВКА	18	Асептические решения от «Элопак» – залог успеха
	53	Миллиард платинок под защитой стандарта BRC
МОЙКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ	20	Современные подходы к вопросам гигиены молочных производств
СТАНДАРТЫ	22	К вопросу наименования и маркировки молокорастительных продуктов
	26	Решение проблем качества кисломолочных продуктов с помощью заквасочных культур
ИНГРЕДИЕНТЫ	30	Применение пищевых волокон в производстве сыра типа Адыгейский
	33	Закваски прямого внесения Igea для производства молочной продукции
	36	Развитие производства пищевых ингредиентов в РФ: реалии и перспективы
МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ	34	Об эффективности органолептической оценки сливочного масла
ПАТЕНТЫ	48	Патентная информация
ОБОРУДОВАНИЕ	49	Пластинчатые теплообменники «Кельвион» в производстве творога методом ультрафильтрации
ВОДОПОДГОТОВКА	54	Водоподготовка для ОАО «Зеленодольский молокоперерабатывающий комбинат»
	56	С юбилеем
СОБЫТИЯ	60	ГК «ЭФКО» провела 10-ю Международную конференцию пищевой индустрии
ЭКСПЕРТНОЕ МНЕНИЕ	58	Отношения производителей с сетевыми операторами в условиях импортозамещения