

## УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ!



Тема рационального использования ресурсов на предприятии, в том числе применения безотходных технологий, является очень важной и часто обсуждается в нашем профессиональном сообществе. На страницах журнала «Переработка молока» этому вопросу также уделяется большое внимание. Молочная сыворотка, технологии ее переработки и использования предоставляют переработчикам молока огромный потенциал для освоения новых направлений в производстве и успешного развития предприятия. Поскольку сегодня открываются все новые и новые пути переработки и применения сыворотки, то и тема обсуждения неисчерпаема. Некоторые новинки в данной области освещаются на страницах этого выпуска, тема которого – «Технологии переработки сыворотки».

Вашему вниманию представляются результаты исследований по деминерализации и безреагентной корректировке pH подсырной сыворотки в целях апробации новых видов инновационного оборудования, обеспечивающего повышение экологичности процесса электродиализа за счет комплексного использования сырья.

Показано, как использование современного высокотехнологичного оборудования позволяет сформировать эффективную технологическую линию производства сухих 3ЦМ, избегая негативного влияния на компоненты высушиваемой смеси, открывая новые возможности в переработке вторичного молочного сырья, в частности молочной сыворотки, в целях получения качественного и маржинального продукта.

Предложен вариант внедрения технологий сухих комбинированных концентратов на основе подсырной сыворотки, которые позволят расширить ассортимент сухих продуктов на основе подсырной сыворотки, улучшить их сбалансированность по белково-углеводному составу, оптимизировать процесс сушки. Рассмотрены возможности контроля содержания кристаллической лактозы в сухой молочной сыворотке, что позволит регулировать проблему слеживания лактозы при хранении.

На страницах выпуска вы найдете ответы и на другие вопросы. В частности, узнаем, как уменьшение объема или веса упаковки может быть не просто маркетинговым ходом, а серьезным экономическим инструментом, финансово обоснованным и эффективным в плане преодоления кризисных явлений в стране и повышения благосостояния и здоровья нации. Также использование биообъектов нового поколения при производстве пастообразных продуктов может способствовать расширению ассортимента выпускаемой продукции. Узнаем самую новую информацию о таком перспективном направлении, как активная упаковка.

*Всегда ваша «Переработка молока»*

## ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал  
№ 7 (237), июль 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@milkbbranch.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:**  
«Роспечать» – 80854,  
ФГУП «Почта России» – П3047

**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.milkbbranch.ru,  
https://news.milkbbranch.ru  
**По всем вопросам обращаться по тел.:** 8 (499) 267-40-10/15

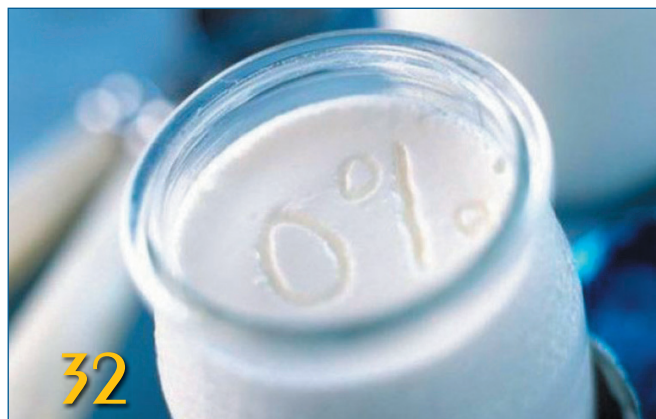
© ООО Издательский дом  
«Отраслевые ведомости», 2019

Отпечатано в типографии  
ООО «Формат»  
Тираж 4000 экз.  
Подписано в печать 17.06.2019  
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.



**ТЕХНОЛОГИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ МТЛТ ДЛЯ ДЕМИНЕРАЛИЗАЦИИ ЛАКТОЗОСОДЕРЖАЩЕГО СЫРЬЯ С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ СУХИХ ВЕЩЕСТВ**



**ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ЗЦМ НА ОСНОВЕ ВТОРИЧНОГО МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ**

<b>ТЕХНОЛОГИЯ</b>	<b>6</b>	Технология и оборудование МТЛТ для деминерализации лактозосодержащего сырья с повышенным содержанием сухих веществ
	<b>10</b>	Перспективы использования гидролизатов сывороточных белков в рецептурах молочных напитков
	<b>14</b>	Использование новых видов молочного сырья в производстве смесей для искусственного вскармливания
	<b>18</b>	Расширение ассортимента сухих концентратов из молочной сыворотки
	<b>25</b>	Использование биообъектов нового поколения при производстве пастообразных продуктов
	<b>32</b>	Особенности технологии ЗЦМ на основе вторичного молочного сырья
<b>МОЙКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ</b>	<b>12</b>	Новая технология одностадийной мойки оборудования для хранения сырого молока
<b>УПАКОВКА</b>	<b>20</b>	Некоторые особенности производства и применения активных антимикробных упаковок
<b>СТРАНИЦА ТЕХНОЛОГА</b>	<b>22</b>	На заметку технологу. Рекомендации от ПТИ
<b>АВТОМАТИЗАЦИЯ</b>	<b>28</b>	На пути к «Фабрике будущего»
<b>ИНГРЕДИЕНТЫ</b>	<b>35</b>	Ферментные препараты микробного происхождения
	<b>40</b>	МАКовая зависимость
<b>АНАЛИТИКА МОЛОКА</b>	<b>36</b>	Термический анализ сухой молочной сыворотки и лактозы
<b>СОБЫТИЯ</b>	<b>42</b>	Chr.Hansen: 20 лет в России
	<b>60</b>	Мембранные технологии на выставке «Молочная и мясная индустрия – 2019»
<b>МАРКЕТИНГ</b>	<b>46</b>	Инфляция, дефляция, шринкфляция? Даунсайзинг!
<b>ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ</b>	<b>52</b>	Экспорт продукции АПК: ресурсы и возможности достижения целевых показателей проекта
<b>ПАТЕНТЫ</b>	<b>55</b>	Патентная информация
<b>ЕСТЬ МНЕНИЕ</b>	<b>56</b>	О показателе жирности сыров на этикетке
<b>ТЕХНОЛОГИИ ХОЛОДА</b>	<b>58</b>	Хладагенты и экология окружающей среды