

УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ!



Очередной номер журнала «Переработка молока» выходит в самый канун форума «Молочная индустрия». Это событие, преобразаясь в соответствии с потребностями времени, остается центральным не только для специалистов молочной отрасли России, но и для всех игроков международного молочного рынка. Здесь обсуждаются итоги работы отечественных предприятий отрасли, выявляются тренды в производстве молочных продуктов, закладываются планы на будущее.

Условия импортозамещения позволяют российским продуктам расширить свое присутствие на торговых полках. Однако современный потребитель, уже привыкший к разнообразию ассортимента, интересующийся составом продукта, одновременно часто ограниченный в своих покупательских возможностях, является очень требовательным. В этом выпуске мы постарались обсудить тему производства продукции, отвечающей требованиям современного рынка. Тема номера – «Вкус, которому доверяешь».

Расширение ассортимента молочной продукции, которое стало необходимым в условиях сокращения присутствия зарубежной продукции, напрямую связано с применением различных ингредиентов. Новые функциональные добавки, безопасность использования различных ингредиентов, технологические аспекты их применения при производстве новых молочных продуктов – это лишь некоторые из вопросов, получивших освещение на страницах этого номера.

Видимое увеличение объемов реализации продукции за счет импортозамещения оставляет на втором плане снижение покупательской активности. В таких условиях трудно прогнозировать дальнейший спрос, строить планы на перспективу. В своих публикациях эксперты отрасли опровергают эту позицию и утверждают, что результатом импортозамещения должно стать повышение конкурентоспособности отечественной продукции посредством стимулирования технологической модернизации производства, повышения его эффективности и освоения новых видов продукции с относительно высокой добавленной стоимостью.

Специальный раздел журнала посвящен технологиям мойки и дезинфекции на молокоперерабатывающем производстве. Вашему вниманию представлены решения, способные обеспечить высокие стандарты гигиены на предприятии, гарантировав при этом сохранность и долговечность помещений и оборудования.

Всегда ваша «Переработка молока»

ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал
№ 3 (186), март 2015

Свидетельство о регистрации
ПИ № ФС77-26160 от 09.11.2006

Учредитель
ЗАО «Отраслевые ведомости»

Издатель
ООО «Агентство подписки
и продвижения «Алеф Принт»

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.

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

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

Дизайн и верстка
Александра Балашова

Ответственный секретарь
Елена Розанова

Корректор
Елизавета Полукева

Реклама
Прямая линия:
Тел.: (499) 265-50-35

Руководитель группы продаж
Наталья Ельцова
E-mail: eltsova@vedomost.ru

Менеджеры:
Оксана Скворцова
E-mail: skvortsova@vedomost.ru
Елена Ежкова
E-mail: prepress@vedomost.ru
Тел.: (499) 267-40-10
Александра Сеничкина
E-mail: sasha@milkbranch.ru

Подписка
В редакции
Тел.: (499) 277-11-12,
8-800-200-11-12 (бесплатный)

Менеджеры:
Дарья Курникова
E-mail: podpiska@vedomost.ru
Эвелина Беседина
E-mail: magazine@vedomost.ru

По каталогам:
«Пресса России» – 40866,
«Роспечать» – 80854

В странах СНГ и за рубежом
в ЗАО «МК-Периодика»
Тел.: (495) 672-70-12
Факс: (495) 306-37-57
E-mail: info@periodikals.ru

Адрес редакции:
105066, г. Москва,
Токмаков пер.,
д. 16, стр. 2
www.milkbranch.ru
www.vedomost.ru

По всем вопросам обращаться
по тел.: (499) 263-29-91, 265-02-10

© ЗАО «Отраслевые ведомости», 2015

Отпечатано в типографии
ООО «Принт Сервис»

Тираж 4000 экз.

Подписано в печать 27.03.2015

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.



ПУТИ РЕШЕНИЯ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ. ПРОДУКТЫ ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ



ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯГКИХ СЫРОВ НА ОСНОВЕ ПАХТЫ

Производство

«СДЕЛАНО В РОССИИ» ИНГРЕДИЕНТЫ	6	Идти в ногу со временем и с потребностями производителей
	8	Эффективное замещение сахара в условиях роста цен
	15	Волокна «Цитри-Фай» в продуктах функционального назначения
	40	Заквасочные культуры для традиционных продуктов
	90	Инновации в производстве творога: REVADA TG 13
ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ	92	Аспекты производства молокосодержащих продуктов
	98	Аналоговые и имитационные сыры. Опыт компании «Глобал Ингредиент»
	16	Акцент на энергоэффективность холодильных систем
	50	Энергетическое обеспечение молочной промышленности
	34	Новинка: микроперфорированные сырные формы
ОБОРУДОВАНИЕ	48	Новые машины для гигиенического розлива
	58	Стандартизация сырья – путь к стабильному качеству плавленого сыра
	77	Выбор упаковочного оборудования
	78	Энергоэффективный поточный метод восстановления сухих компонентов
	89	Новинка: автомат АВ-150
ТЕХНОЛОГИЯ	36	Применение молочно-белковых концентратов в сыроделии
	44	Технология производства мягких сыров на основе пахты
ПРОВЕРЕНО ВРЕМЕНЕМ	42	«Молочный комбинат Энгельсский» увеличивает объемы производства
		молочной продукции в ПЭТ-бутылке
ЭКСПЕРТНОЕ МНЕНИЕ АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ УПАКОВКА	52	Секреты производства
	72	Производство творожных изделий пребиотической направленности
	86	Выбираем упаковку

Экономика отрасли

ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ	10	Пути решения импортозамещения молочной продукции.
		Продукты из молочной сыворотки
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА	20	Завод с нуля вместе с ЕКОКОМ
	56	Доверие открывает новые возможности
АНАЛИТИКА	62	Рынок оборудования для тепловой обработки молока и молочных продуктов

Качество и безопасность

СТАНДАРТЫ	18	О дополнительных показателях качества сырого молока
	60	Новый стандарт на молоко коровье пастеризованное – сырье
	80	О проекте изменений в Технический регламент «О безопасности упаковки»
МОЙКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ	24	Эффективные решения для СИП-мойки
	26	Особенности использования дезинфицирующего средства «Стерицид Форте 15»
	28	Энергосберегающее оборудование для очистки пеной
	30	Оборудование для эффективной мойки емкостей
	32	Установка безразборной мойки
МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ ИНГРЕДИЕНТЫ	54	Определение остаточного количества ингибирующих веществ в молоке
	94	Непереносимость пищевых продуктов и маркировка аллергенов в странах ЕС

События

СЕМИНАР ВЫСТАВКА	100	Лабораторный практикум: актуальная профессиональная подготовка
	106	Молочная и мясная индустрия 2015»; развиваться и побеждать