

УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ, ДРУЗЬЯ, КОЛЛЕГИ!



На улице август – самое время отпусков. Однако для работников молочной промышленности, специалистов компаний-смежников наступила особенная пора, связанная с подготовкой к самому масштабному событию – Международной выставке «Агроподмаш». На страницах этого выпуска мы начинаем рассказывать о компаниях-участниках и предлагаемой ими продукции. Надеемся, что представленная информация поможет вам наиболее оптимально выстроить свои планы и рационально провести время, отведенное на посещение данного мероприятия.

Обеспечение качества и безопасности продукции включает в себя множество вопросов. Среди нормативно утвержденных для контроля показателей, определяющих качество и безопасность продукции, – микробиологические, органолептические и физико-химические. В этом выпуске остановимся на микробиологических, его тема – «Микробиология молочного производства».

Как известно, микробиология молока объединяет в себе как задачи технической, так и санитарной микробиологии.

Санитарное состояние молочных предприятий является одним из важнейших факторов, влияющих на качество и сроки хранения молочных продуктов. На всех предприятиях отрасли должны быть созданы необходимые санитарно-гигиенические условия, обеспечивающие выпуск полностью безопасной и высококачественной продукции. Успешная реализация системы прослеживаемости рисков является гарантом выпуска безопасной и качественной молочной продукции. На страницах журнала представлена практическая схема организации санитарно-гигиенического контроля на предприятиях молочной промышленности с указанием средств контроля. Поскольку обеспечение качества и безопасности продукции напрямую связано с осуществлением контроля и надзора за соблюдением санитарных норм и правил в процессе пищевого производства, вашему вниманию представлена информация об основных нарушениях санитарного законодательства, выявляемых при плановых проверках на предприятиях пищевой промышленности.

Ряд публикаций посвящен обеспечению эффективного контроля микробиологических показателей. В их числе материал о новом методе быстрого подсчета КМАФАнМ в пищевых продуктах, рассмотрены возможности современных хроматографических методов в контроле загрязнителей (в том числе и биологических), а также представлено оборудование, которое используется для контроля качества продукции молочной промышленности.

Всегда ваша «Переработка молока»

ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал
№ 9 (216), сентябрь 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. 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 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

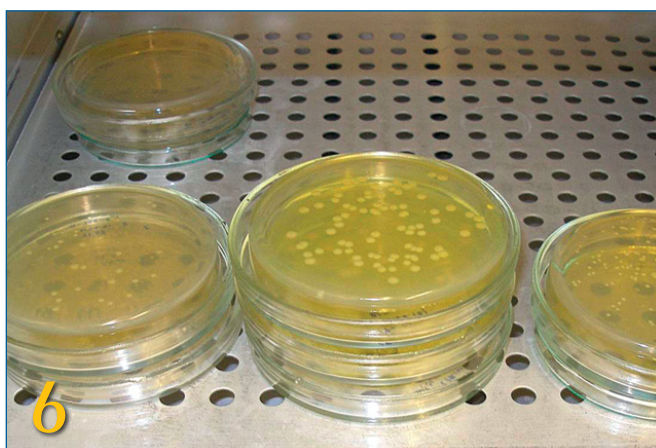
Отпечатано в типографии
ООО «Бизнес-Ивент»

Тираж 4000 экз.

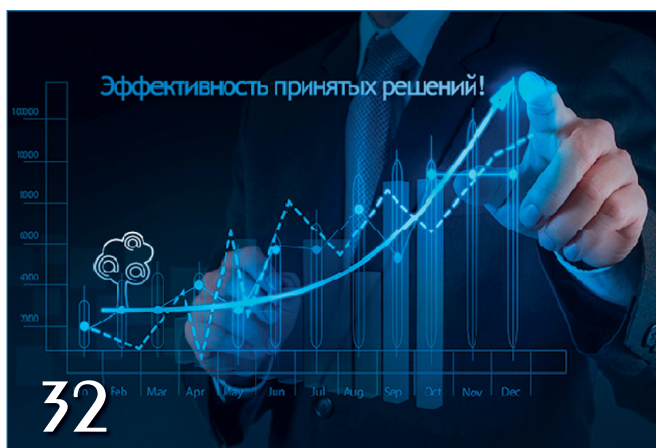
Подписано в печать 21.08.2017

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.



САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ
В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



ЭЛЕКТРОННАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ.
ГОТОВЫ ЛИ ВЫ К НЕЙ?

МИКРОБИОЛОГИЯ	6	Санитарно-гигиенический контроль в молочной промышленности
ИТ-ТЕХНОЛОГИИ	10	Девять способов снижения затрат для увеличения прибыли
СТАНДАРТЫ	12	Нарушения санитарного законодательства, выявляемые при плановых проверках на пищевых предприятиях
	32	Электронная ветеринарная сертификация. Готовы ли вы к ней?
ТЕХНОЛОГИЯ	50	Этикетка – зеркало продукта
	18	Комплексный подход при производстве сыров Паста Филата
	20	Ресурсы вторичного сырья для создания инновационной продукции
	26	Технологии микропартикуляции – новые перспективы производства
	36	Применение защитных заквасочных культур в молочном производстве
	62	Применение баромембранных процессов в молочной промышленности
УПАКОВКА	24	Упаковка для сыров: вторичная, но первая
ИНГРЕДИЕНТЫ	30	Пищевые волокна «ЦИТРИ-ФАЙ» в производстве низкожирных спредов
	38	Потребительские тренды – 2017 на рынке сыров и сырных продуктов
	40	Ферментные препараты гарантируют простые и правильные решения
	55	Оптимальные решения в молочном производстве
ОБОРУДОВАНИЕ	34	Придай форму своему успеху! Разнообразие и прочность
ЭКСПЕРТНОЕ МНЕНИЕ	42	Как провести модернизацию качественно?
МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ	44	Хроматография в контроле загрязнителей в пищевой продукции
	60	Новый метод быстрого подсчета КМАФАнМ в пищевых продуктах
	66	Определение пищевых аллергенов
МАРКЕТИНГ	56	Развитие маркетинга и увеличение продаж молокоперерабатывающего предприятия