

## УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ!



Какими бы привлекательными по составу и по упаковке ни были продукты, выбор потребителя в конечном итоге будет определяться только их качеством. Обеспечение выпуска продукции гарантированного качества предусматривает организацию контроля на всех этапах производства. В этом выпуске нашего журнала в числе основных тем была предложена тема контроля в молочном производстве. Поскольку производство продукции начинается с анализа качества сырья, то именно особенностям контроля молока-сырья и способам сохранения его качества уделено особое внимание.

Вашему вниманию представлен анализ методов оценки общей бактериальной обсемененности молока-сырья, которые применимы при входном контроле на предприятиях молочной отрасли.

Экспресс-тесты для определения антибиотиков в молоке в настоящее время являются самым простым и доступным вариантом для точного и быстрого анализа. В рамках круглого стола эксперты отрасли поделятся своими знаниями в части выбора, предназначения и возможностей экспресс-тестов, представленных на российском рынке.

На страницах журнала также представлены современные инструментальные методы анализа, которые предлагают более простое и быстрое решение по сравнению с традиционно используемыми. В их числе быстрый, точный и надежный метод определения в мультиплексном режиме количества отдельных бактерий и соматических клеток в сыром молоке.

Сегодня на рынке анализаторов качества молока в России можно найти большое число как отечественных, так и импортных приборов, отличающихся и по характеристикам, и по цене. Эксперты отрасли дают рекомендации, как разобраться в таком многообразии.

Важными компонентами обеспечения сохранности качества молока-сырья являются этап его транспортировки на молокоперерабатывающее предприятие и условия хранения до старта процесса переработки. Опираясь на информацию, представленную в этом выпуске журнала, можно безошибочно подобрать себе специализированное транспортное средство для перевозки молока и молочных продуктов, а также выбрать грамотный и современный способ санитарной обработки танков хранения сырого молока, трубопроводов и охладителей на молочных комбинатах.

*Всегда ваша «Переработка молока»*

## ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал  
№ 4 (246), апрель 2020

### Свидетельство о регистрации

ПИ № ФС77-76210 от 08.07.2019

#### Учредитель

ООО Издательский дом  
«Отраслевые ведомости»

#### Издатель

ООО Издательский дом  
«Отраслевые ведомости»

#### Редакционный совет

И.А. Евдокимов  
Н.А. Тихомирова  
Л.В. Голубева  
Н.Б. Гаврилова  
А.П. Ощенко  
А.Г. Галстян  
П.И. Гунькова

А.П. Нечаев  
С.А. Фильчакова  
В.П. Шидловская  
К.К. Полянский

#### Главный редактор

Ольга Бартерева  
E-mail: barteneva@milkbbranch.ru

#### Дизайн и верстка

Даша Комиссарова

#### 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.milkbranch.ru,  
https://news.milkbranch.ru

#### По всем вопросам обращаться по тел.: 8 (499) 267-40-10/15

© ООО Издательский дом  
«Отраслевые ведомости», 2020

Отпечатано в типографии  
ООО «Формат»  
Тираж 4000 экз.  
Подписано в печать 20.03.2020

В журнале использованы  
фото www.depositphotos.com

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений. Рукописи не рецензируются и не возвращаются. Любое использование материалов допускается только с письменного разрешения редакции. Мнение редакции может не совпадать с точкой зрения авторов.



14

**АНАЛИЗ МЕТОДОВ ОЦЕНКИ ОБЩЕЙ БАКТЕРИАЛЬНОЙ ОБСЕМЕНЕННОСТИ МОЛОКА-СЫРЬЯ ПРИ ВХОДНОМ КОНТРОЛЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ**



28

**ВЫБИРАЕМ ЭКСПРЕСС-ТЕСТ НА НАЛИЧИЕ ОСТАТОЧНЫХ КОЛИЧЕСТВ АНТИБИОТИКОВ**

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЕ	5	Новый пробиотический штамм – союзник здоровья людей
	6	«Благородный» вкус Кубани с французским акцентом
МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ	26	Настоящее семейное дело
	9	Особенности определения <i>Bacillus cereus</i> в сухих молочных продуктах
	10	Контрафактные тест-наборы – нарушение законодательства ТС и выпуск
	14	Анализ методов оценки общей бактериальной обсемененности молока-сырья при входном контроле на предприятиях молочной отрасли
	33	Высокоточный анализатор количества бактерий и соматических клеток
	38	Как правильно выбрать ультразвуковой анализатор качества молока
	42	MilkSafe™: никогда тестирование молока на антибиотики не было таким простым, удобным и продвинутым!
	44	Идеальное оборудование для модернизации молочного производства
ИТ ТЕХНОЛОГИИ В УПАКОВКЕ ОБОРУДОВАНИЕ	13	Маркировка молочной продукции: это недорого!
	18	Центробежная очистка молока – залог качества продукции
	40	Современный молоковоз: свежесть молока под контролем
	46	25-кубовый молоковоз FoxTank: на 500 кг легче конкурентов
	48	Промышленные паровые котлы Vitomax – решение «под ключ» для предприятий молочной промышленности
СТАНДАРТЫ	51	Ржа на нержавеющей
	20	Региональные бренды – как дополнительная возможность продвижения молочной продукции на внутренние и внешние рынки
МОЙКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ	24	Новая технология одностадийной мойки оборудования для хранения сырого молока
КРУГЛЫЙ СТОЛ	28	Выбираем экспресс-тест на наличие остаточных количеств антибиотиков
ТЕХНОЛОГИЯ	34	Разработка жировой основы эмульсионных продуктов питания функционального назначения
	52	Исследование влияния различных факторов на скорость кислотообразования в молоке
ТЕХНИЧЕСКИЙ ОБЗОР МОЛОЧНОЕ ЖИВОТНОВОДСТВО	56	Современные автоцистерны для транспортировки молока
	58	Оболочки жировых шариков молока: химический состав, свойства, выделение, использование и перспективы
СОБЫТИЯ	60	Продэкспо-2020