

УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!



В ваших руках четвертый выпуск журнала «Переработка молока» 2018 г. Отечественный рынок молочной продукции достаточно насыщен, производителю продукции нужно приложить немало усилий, чтобы найти свое место на торговой полке. В то же время потребительская активность, хотя и демонстрирует небольшой рост, все еще остается крайне невысокой. В таких условиях умение найти и применить какие-либо конкурентные преимущества становится определяющим фактором в достижении успеха. На страницах этого выпуска вы найдете предложения из самых различных сфер деятельности молочного предприятия, реализующие подходы к повышению конкурентоспособности продукции и повышению рентабельности работы предприятия.

Среди этих предложений – новые методы контроля, новые технологические решения, новые подходы в выборе оборудования, новые законодательные инициативы.

Вы познакомитесь с разработанными изменениями в межгосударственный стандарт – ГОСТ 32219-2013 «Молоко и молочные продукты. Иммуноферментные методы определения наличия антибиотиков». Изменение разработано не только в целях корректировки стандарта в связи с утратой актуальности некоторых пунктов, но и в связи с необходимостью расширить область его применения. Вашему вниманию предлагаются принятые в конце 2017 г. ключевые нормативные правовые акты, призванные навести порядок в классификации товаров и упаковки, подлежащих утилизации в соответствии с принципом расширенной ответственности производителей как на уровне федерального законодательства, так и в подзаконных актах, а также установить нормативы утилизации отходов товаров и упаковки на 2018–2020 гг.

Вы познакомитесь с возможностью расширения ассортимента творожных изделий, усиления их функциональных свойств за счет интенсивности и направленности микробиологических процессов при их производстве.

Интересен материал, в котором обосновываются принципы выбора емкостного оборудования. Статья может стать прекрасным руководством в этом вопросе, заверенным ведущим отраслевым экспертом, и позволит использовать финансовые средства с наибольшим эффектом.

Эксперты сходятся во мнении, что эффективность деятельности предприятия определяется возможностью внедрения технологий безотходной переработки молока. В этой связи крайне интересны перспективы глубокой переработки сыворотки, в их числе технология производства концентратов сывороточных белков, которой на страницах этого выпуска уделено достаточно много внимания.

Всегда ваша «Переработка молока»

ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал
№ 4 (223), апрель 2018

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. 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
ООО «Лаборатория событий»

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 Издательский дом
«Отраслевые ведомости», 2018

Отпечатано в типографии
ООО «БИЗНЕСФАРМ ЛАЙТ»

Тираж 4000 экз.

Подписано в печать 20.03.2018

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.



В НОВЫЙ ГОД – С НОВЫМИ НОРМАТИВАМИ УТИЛИЗАЦИИ



ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ВЫСОКОБЕЛКОВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ

СТАНДАРТЫ	6	Новые методики контроля показателей безопасности продуктов на молочной основе
ТЕХНОЛОГИЯ	16	В новый год – с новыми нормативами утилизации
	10	Качество и безопасность продукции – основа доверия потребителей
	22	Особенности технологии высокобелковых концентратов из молочной сыворотки
	25	Использование противогрибкового и противодрожжевого агента в сыроделии
	26	Напитки молочные пастеризованные с повышенным содержанием белка
ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ	34	Традиции в производстве йогуртов
	12	Российский рынок сыра и сырной продукции
	52	Экспорт продукции АПК в контексте приоритетных проектов государства
МОЙКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ	56	Оптимизация системы внутреннего финансирования в интегрированной структуре
	19	Эффективность использования комплексонов при мойке оборудования на молочных предприятиях
ПРЕДПРИЯТИЕ	30	У истоков молочной революции
	32	О качестве молочных продуктов без цензуры
ТЕХНОЛОГИИ ХОЛОДА	42	ГК «АгроПромкомплектация»: новые горизонты
	37	О производственных холодильных хозяйствах пищевой отрасли
ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ	40	Кефир, обогащенный хитозановым комплексом
	44	Как правильно заказать и выбрать емкость?
МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА	48	Состоялся IX съезд «Союзмолоко»
	61	ураковка 2018
СОБЫТИЯ	50	Природная изменчивость жирно-кислотного состава пальмового масла
	55	Патентная информация
МЕТОДЫ АНАЛИЗА		
ПАТЕНТЫ		