

## УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!



Вышел из печати очередной номер журнала «Переработка молока». Тема этого выпуска – «Современная упаковка для молока». Сегодня невозможно представить молочное производство и молочную продукцию без современной упаковки. Выбирая и применяя упаковочные материалы и тару для молочной продукции, необходимо учитывать состав продукта, его консистенцию, технологию обработки, условия и сроки хранения и реализации. При этом довольно часто возникают вопросы: что лучше сохраняет молоко, какую упаковку выбрать, какая более экономична, какая экологична и пр.? На все эти вопросы вы найдете ответы на страницах журнала.

В номере представлены практические решения по выбору упаковки. Например, можно узнать о преимуществах гладкой платинки «Фабрики упаковки МИЛК», набирающей популярность среди производителей молочной продукции, а также получить информацию о том, какие преимущества способны обеспечить производителям упаковочные машины ТРЕПКО, отличающиеся как инновационными формами и размерами брикетов, так и высокими гигиеническими и эксплуатационными стандартами фасовки.

В последнее время переработчиков молока часто волнует конкретная проблема: что выбрать для упаковки своей продукции – пакет Пюр-Пак или ПЭТ-бутылку? В публикации ведущего эксперта отрасли в области упаковки приведены неоспоримые достоинства и недостатки каждого из этих видов упаковки.

Не остались без внимания актуальные вопросы, касающиеся законодательных документов. Вашему вниманию предлагается публикация, посвященная анализу классификационных отличий молкосодержащих продуктов и молкосодержащих продуктов с ЗМЖ, установленных в соответствии с принятыми Изменениями в ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», в двух различных понятиях.

Нельзя не отметить, что этот выпуск готовился в преддверии одного из самых любимых и посещаемых событий молочной отрасли – «Недели маслоделия и сыроделия», традиционно организуемой Всероссийским научно-исследовательским институтом маслоделия и сыроделия в г. Угличе. Участники Недели уже на страницах этого выпуска инициируют обсуждение таких непростых вопросов, как применение консервантов при изготовлении сыров, формирование органолептики сыров и управление процессом созревания. Уверены, что в ходе мероприятия эти и другие, не менее актуальные, вопросы получат свое разрешение.

*Всегда ваша «Переработка молока»*

## ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал  
№ 6 (225), июнь 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 21.05.2018

В журнале использованы  
фото www.depositphotos.com.  
На обложке использованы  
материалы www.fubiz.net.

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.



КЛАССИФИКАЦИОННЫЕ ОТЛИЧИЯ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ И МОЛОКОСОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ С ЗМЖ

К ВОПРОСУ ПРИМЕНЕНИЯ КОНСЕРВАНТОВ В СЫРАХ

СТАНДАРТЫ	4	Классификационные отличия молокосодержащих продуктов и молокосодержащих продуктов с ЗМЖ
ТЕХНОЛОГИЯ	8	Технология концентрации высокожирных сливок для России
	20	Предотвращение окислительной порчи липидов молока в присутствии дигидрокверцетина
	26	К вопросу применения консервантов в сырах
	44	Технологии для улучшения термической стабильности деминерализованной сыворотки
	48	Стать лидером: передовые технологии переработки сыворотки
	50	Новые виды крахмалов в функциональных молочных продуктах
УПАКОВКА	11	Приготовьтесь к обгону
	12	Упаковочные тенденции на рынке жидких молочных продуктов
	14	Два типа упаковки – нетрудный выбор
	30	«Индустрия 4.0» в упаковочной отрасли: готовы ли мы к изменениям?
	34	Инновационная упаковка, способная продавать продукт по всему миру!
	36	Упаковка молока: сегодня и в перспективе
	43	Придай форму своему успеху
МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ НАУКА О МОЛОКЕ	18	Методы контроля качества на всех этапах холодовой цепи
	24	Исследование процесса коацервации протеинов и липидов молочного сырья с применением хитозана
ИНГРЕДИЕНТЫ	29	Не только прибыльная продукция, но и здоровая и полезная еда!
МИКРОБИОЛОГИЯ	39	Технологические аспекты применения трансклутаминазы
	40	Формирование органолептики сыров и управление процессом созревания
ОБОРУДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ХОЛОДА СОБЫТИЯ	46	Монтаж и эксплуатация емкостного оборудования
	52	Холодильная технология резервирования творога
	54	Выставка «Молочная и мясная индустрия – 2018»
	58	Новинки выставки
	60	Бизнес крупным планом
63	Конкурс инноваций 2018	