

№4
2023

Научно-технический
и производственный
журнал
Издается с 1998 года.
Выходит 4 раза в год.



Главный редактор

Просеков Александр Юрьевич

Председатель научного совета

Кузнецова Татьяна Андреевна

Зам. Главного редактора

Короткий Игорь Алексеевич

Члены редколлегии

Аникиенко Т. И., д-р с.-х. наук
Буряков Н. П., д-р биол. наук
Гаврилов Г. Б., д-р техн. наук
Дунченко Н. И., д-р техн. наук
Коновалов А. В., канд. с.-х. наук
Курбанова М. Г., д-р техн. наук
Майоров А. А., д-р техн. наук
Свириденко Ю. Я., д-р биол. наук
Соловьева О. И., д-р с.-х. наук
Топникова Е. В., д-р техн. наук
Щетинин М. П., д-р техн. наук

Члены редакционного совета

Евдокимова А. С., канд. с.-х. наук
Киреев Н. В.
Страшнов Н. М., канд. техн. наук
Садовая Т. Н., д-р техн. наук
Шония Г. В., канд. техн. наук

Учредитель, издатель, редакция

Кемеровский государственный университет,
650000, Кемеровская обл. — Кузбасс,
г. Кемерово, ул. Красная, 6
Тел.: +7 (3842) 58 81 19
+7 (3842) 58 80 24
e-mail: info@moloprom.ru
http://www.moloprom.ru

Выпускающий редактор: Лосева А. И.

Ответственный за выпуск: Дмитриева Е. В.

Ответственный секретарь, редактор, корректор: Славинская Е. С.

Редактор англ. языка: Рабкина Н. В.

Группа выставок и рекламы: Кирякова А. А.

Компьютерная верстка и дизайн: Сибиряков М. Ю.

Свидетельство о регистрации ПИ ФС 77-85869 от 04.09.2023 г.
выдано Роскомнадзор

Подписано в печать 01.11.2023

Дата выхода в свет 06.12.2023

Тираж 1000 экз.

Типография

Кемеровский государственный университет,
650000, Россия, Кемеровская обл. — Кузбасс,
г. Кемерово, пр. Советский, 73
Цена свободная.
Подписной индекс Почта России — П6230,
Подписной индекс Урал-Пресс — 43119

Содержание

Сурай Н. М.

Регионы-лидеры по объемам производства сыров
и сырных продуктов на российском рынке

4

Ковалева И. В., Кудинова М. Г.

Анализ и перспективы развития отрасли сыроделия:
региональный аспект

10

Мордвинова В. А., Оносовская Н. Н.

Производство сыров по ГОСТ – гарантия качественного
и безопасного продукта

15

Копанева Н. Б., Гаврилова Н. Б., Чернопольская Н. Л.

Биотехнологические параметры полутвердого сыра
с высокой температурой второго нагревания

20

Свириденко Г. М., Калабушкин В. В.,
Шишкина А. Н., Ускова Е. Е.

Влияние термизации натуральных сыров на их
функциональные свойства

24

Орлова Е. А., Калабушкин В. В., Алексеева Е. В.

Влияние режимов копчения на формирование цвета
колбасных плавленых сыров

30

Свириденко Г. М., Шишкина А. Н.,
Калабушкин В. В., Ускова Е. Е.

Изменение физико-механических свойств
натуральных сыров после термизации

34

Вагачёва Н. В.

Запатентованные разработки в области сыроделия

38

Гаврилова Н. Б., Дунченко Н. И.

Биотехнология производства мягких сыров
из смеси коровьего и козьего молока
с функциональными ингредиентами

40

Елисеева Л. И., Степанов К. С., Егорова В. Р.

Применение дикорастущих ягод в технологии
мягкого сыра

44

«Агроподмаш-2023». Итоги

47

Дунченко Н. И., Янковская В. С., Купцова С. В.

Разработка технологии творожного сыра обогащенного
криопорошком репы

48

TDNT Engineering и Türköz – готовые решения
для производства белых сыров

52

Гришкова А. В., Просеков А. Ю., Коваль А. Д.

Технологические свойства препаратов
сычужного фермента

56

Сыроделие и маслоделие (Cheese- and buttermaking)

**Мордвинова В. А., Делицкая И. Н.,
Свириденко Г. М., Вахрушева Д. С.**
Роль липолитических ферментов в улучшении
органолептических показателей низкожирных сыров **61**

Просеков А. Ю., Гришкова А. В., Белов А. Н.
Влияние стабилизирующего раствора на специфическую
активность и термостабильность препаратов
сычужного фермента **66**

Скрябина О. В., Рябкова Д. С.
Критериальные аспекты производства сырных продуктов
специализированного назначения **70**

**Профессионализм сотрудников – залог успеха
сыродельного предприятия!** **74**

Топникова Е. В., Волкова Т. А.
Вопросы переработки молочной сыворотки **76**

Агаркова Е. Ю.
Сыворотка. Краткий
информационно-аналитический обзор **81**

Горощенко Л. Г.
Динамика российского производства сыворотки
в 2022 и 2023 годах **83**

Волкова Т. А.
Поговорим о пермеатах **87**

Маневич Б. В.
Аспекты регламентирования процессов
и средств при проведении
санитарно-противоэпидемических мероприятий **89**

Кучеренко И. В., Масежная Е. С., Дуганова А. Ю.
Сохранение жизнеспособности и свойств коллекционных
культур молочнокислых бактерий
при длительном хранении **92**

**Старовойтова К. В., Терещук Л. В.,
Курбанова М. Г., Филимонова Т. В.**
Окислительная и гидролитическая порча
жирового сырья для молочносодержащих продуктов
в процессе хранения **98**

**Донская Г. А., Креккер Л. Г., Колосова Е. В.,
Дрожжин В. М., Карапетян В. К.**
Растительные радиопротекторы в технологии
молочных продуктов **103**

Грачев. А. В.
Нейросетевые технологии в проектировании
систем управления на предприятиях АПК **109**

**Журнал включен в Перечень
ведущих рецензируемых журналов
Высшей аттестационной комиссии
РФ по научным специальностям:**

4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологиче-
ски активных веществ (технические науки),

4.2.4. Частная зоотехния, кормление, технологии
приготовления кормов и производства продукции
животноводства (сельскохозяйственные науки),

4.2.4. Частная зоотехния, кормление, технологии
приготовления кормов и производства продукции
животноводства (технические науки),

4.3.3. Пищевые системы (технические науки).

Журнал относится к категории K2

в соответствии с информационным письмом Высшей
аттестационной комиссии при Минобрнауки России
от 6 декабря 2022 г. № 02-1198 «О категорировании Пе-
речня рецензируемых научных изданий».

**Журнал включен
в библиографическую базу данных
Russian Science Citation Index (RSCI).**

**Журнал включен в международную
информационную систему по
сельскохозяйственным наукам
и технологиям – АГРИС**

**Журнал включен в базу данных
«Российский индекс
научного цитирования»**

(РИНЦ) и представлен на сайте Научной электронной
библиотеки eLIBRARY.RU. В рейтинге SCIENCE INDEX
за 2022 год по тематике «Пищевая промышленность»
журнал занимает 14 место.

Сведения о политике журнала и правилах для авторов
размещены на сайте <http://www.moloprom.ru>

Не принятые к опубликованию статьи не возвращаются и не
рецензируются. Полная или частичная перепечатка материалов
возможна только при официальном разрешении редакции. Мнение
редакции не всегда совпадает с позицией авторов публикаций.
Ответственность за достоверность изложенных фактов и правильность
цитат несут авторы.
За достоверность информации в рекламных материалах отвечает
Рекламодатель

16+