

## УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ, ДРУЗЬЯ, КОЛЛЕГИ!



Вашему вниманию предлагается очередной выпуск журнала «Переработка молока», главная тема которого – «Ингредиенты вашего успеха». На страницах журнала различные ингредиенты, одобренные для применения в молочном производстве, рассматриваются как с точки зрения расширения ассортимента функциональных продуктов, разработки и внедрения производства новых продуктов, так и со стороны возможной оптимизации себестоимости продукции.

Разработка технологий продуктов питания, способствующих укреплению защитных функций организма человека и снижающих риск воздействия вредных факторов, расширение их ассортимента являются одним из приоритетных направлений развития пищевой промышленности. В этой связи вызывает интерес применение в качестве молочной основы для производства функциональных продуктов вторичного молочного сырья, в частности молочной сыворотки. Вашему вниманию представлена разработка технологии кисломолочных продуктов на основе белково-углеводного сырья с включением в состав закваски пробиотических культур. При этом приведен расчет экономической эффективности, подтверждающий обоснованность использования данной разработки.

Вы познакомитесь с технологией йодирования молочного белка казеина, который, благодаря своим физико-химическим и технологическим характеристикам, может без потери эффективности использоваться в промышленном производстве функциональных продуктов питания.

Анализ рынка отечественных молочных продуктов показал, что ассортимент высокобелковых продуктов ограничен преимущественно молочными консервами, сырами, творогом, творожными изделиями. Значительно меньшую нишу занимают напитки молочные питьевые. На страницах журнала представлены технология и рецептурный состав напитка молочного пастеризованного с повышенным содержанием белка.

Состав жировой фазы спредов часто является объектом диетологических дискуссий. Представляем новые разработки спредов, проведенные в целях улучшения питательных свойств путем оптимизации жирно-кислотного состава.

Освещены также и другие темы. Вы рассмотрите возможные варианты подтверждения соответствия молочной продукции требованиям ТР ТС, познакомитесь с обзором состояния производственной базы отечественной молочной промышленности в сегменте производства сухих продуктов.

*Всегда ваша «Переработка молока»*

## ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал  
№ 2 (209), февраль 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 «С-Принт»

Тираж 4000 экз.

Подписано в печать 23.01.2017

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.



**ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ  
МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ ТРЕБОВАНИЯМ ТР ТС**



**СОВРЕМЕННЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА  
СУХИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

<b>СТАНДАРТЫ</b>	<b>6</b>	Подтверждение соответствия молочной продукции требованиям ТР ТС
<b>УПАКОВКА</b>	<b>10</b>	Упакуем и больших, и маленьких
<b>ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ</b>	<b>12</b>	Стратегические направления развития молочного скотоводства
	<b>19</b>	Активный ил – хорошие экономика и экология
	<b>36</b>	Программы поддержки экспорта агропродовольственной продукции: зарубежный и российский опыт
<b>ОБОРУДОВАНИЕ</b>	<b>16</b>	Успешное проектирование и создание крупнейшей в мире линии по производству кефира
	<b>28</b>	Синусоидальный насос СПН создает лучшие продукты
	<b>40</b>	«КР-Тех» – эксперт в теплообменных процессах и не только...
	<b>54</b>	Современные решения для производства сухих молочных продуктов
<b>МАРКЕТИНГ</b>	<b>18</b>	Поляризация спроса требует новой стратегии
<b>МОЙКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ</b>	<b>20</b>	Применение «Стерицид Форте 15» на предприятиях молочной отрасли
<b>ТЕХНОЛОГИЯ</b>	<b>22</b>	Напитки молочные с повышенным содержанием белка
	<b>26</b>	Новые возможности покрытий с заданными свойствами для сыров
	<b>30</b>	Технологии обогащенных кисломолочных продуктов
	<b>48</b>	К вопросу хранимостепособности молокосодержащих консервов
	<b>64</b>	Технология производства творога и оценка его качества в условиях производства
<b>IT-ТЕХНОЛОГИИ</b>	<b>35</b>	Семинар для менеджмента предприятий молочной отрасли
<b>ИНГРЕДИЕНТЫ</b>	<b>42</b>	Йодирование молочных продуктов – забота о будущем
	<b>52</b>	НОВЫЕ возможности известного ферментного препарата
	<b>58</b>	Преимущества жиров спецназначения в производстве спредов
<b>БИОАНАЛИТИКА</b>	<b>44</b>	Инулин: применение и контроль содержания в продукции
<b>ТРАДИЦИИ И ИННОВАЦИИ</b>	<b>60</b>	Промышленная переработка молочной сыворотки. Тонизирующие напитки
<b>СОБЫТИЯ</b>	<b>68</b>	Молочный форум в Подмоскowie