

УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!



Ассортимент молочных продуктов широк и разнообразен. При этом все продукты на молочной основе требуют особого, бережного отношения при транспортировке и хранении. В ответ на потребности отрасли разработан широкий круг упаковочных материалов, укупорочных средств и потребительской тары для молочных продуктов различной консистенции, функционального назначения, сроков хранения и реализации. Развитие в этом направлении идет постоянно. И если вы ставите перед собой задачу обеспечения роста рентабельности производства, внедрения новых передовых технологий, сохранения качества конечного продукта на протяжении более продолжительного периода времени, увеличения мощности производства, то обязательно столкнетесь с необходимостью совершенствования упаковочного процесса. На страницах этого номера мы не будем говорить о классификации упаковки, характеристиках, достоинствах и недостатках различных ее видов. Этот выпуск журнала «Переработка молока» посвящен возможностям, проблемам, новым разработкам в области потребительской упаковки молочной продукции.

Особую актуальность сегодня приобретает непосредственное влияние упаковки на процесс сохранения качества и потребительских свойств продукта. Публикации на страницах журнала расскажут о результатах исследований влияния цвета и прозрачности полимерной упаковки на изменение физико-химических и органолептических характеристик молока в процессе хранения.

Увеличение объемов фасованной продукции, в том числе сыров, на торговой полке является устойчивым трендом сегодняшнего дня. Правильно подобранный по барьерным характеристикам упаковочный материал призван сохранить без изменения внешний вид упакованного продукта, но в последнее время возникла проблема вздутия упаковки сыров, упакованных вакуумным способом, как в процессе созревания, так и при хранении головками и в фасованном виде, происходящего, казалось бы, без видимых причин. На страницах журнала представлена информация об исследовании влияния качества продукта, барьерных показателей пленочного материала, температуры хранения, способа упаковывания на хранимоспособность фасованных сыров.

В традиционной рубрике «Экспертное мнение» вы найдете ответы на актуальные вопросы, в том числе и на те, которые касаются вынесения информации на упаковку.

Кроме того, журнал продолжает публиковать материалы, посвященные вопросам стандартизации, значимым отраслевым событиям, экономическим тенденциям в отрасли и др. Так, в настоящее время в связи с растущим предложением товарного молока участники рынка обеспокоены тем, что в этом году цены на сырое молоко и продукты его переработки могут оказаться существенно ниже прошлогодних значений. О программе проведения государственных закупочных и товарных интервенций на рынке молока, которые могут в сложившейся ситуации стать настоящим спасательным кругом и должны состояться в этом году, вы узнаете из материалов, размещенных на страницах нашего журнала.

Всегда ваша «Переработка молока»

ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал
№ 6 (201), июнь 2016

Свидетельство о регистрации
ПИ № ФС77-26160 от 09.11.2006

Учредитель
ЗАО «Отраслевые ведомости»

Издатель
ООО «Конценция 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. Мамцева, д.т.н.

Главный редактор

Ольга Бартенева
E-mail: barteneva@milbranch.ru

Выпускающий редактор

Елена Беккер-Сверчкова
E-mail: bekker@vedomost.ru

Дизайн и верстка

ООО «С-Принт»

Ответственный секретарь

Елена Розанова

Реклама

Тел.: 8 (499) 267-40-10
E-mail: reklama@vedomost.ru

Менеджер

Юлия Белякова

Подписка

в редакции
Тел.: 8 (800) 200-11-12
(бесплатный)
E-mail: podpiskavip@vedomost.ru

По каталогам:

«Пресса России» – 40866,
«Роспечать» – 80854

В странах СНГ и за рубежом

в ЗАО «МК-Периодика»
Тел.: (495) 672-70-12
Факс: (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

© ЗАО «Отраслевые ведомости», 2016

Отпечатано в типографии
ООО «С-Принт»

Тираж 4000 экз.

Подписано в печать 25.05.2016

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.



СЫР. ДРУЖБА. ДОХОДЫ



ПЕРСПЕКТИВЫ МОЛОЧНЫХ ИНТЕРВЕНЦИЙ

ПРОВЕРЕНО ВРЕМЕНЕМ	6	Сыр. Дружба. Доходы
УПАКОВКА	8	Влияние упаковочного материала на качество фасованных сыров
	13	Технологический прорыв компании «Полипак»
	38	Влияние цвета и прозрачности полимерной упаковки на хранимоспособность молочных продуктов
СТАНДАРТЫ	10	Практические вопросы применения требований технических регламентов при производстве и обороте молочной продукции
	24	Комментарии к ГОСТ 33566-2015 «Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов»
ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ	14	Перспективы молочных интервенций
	42	Господдержка молочного скотоводства: новые возможности роста производства
АВТОМАТИЗАЦИЯ	17	Системы вытеснения (пиг-системы)
ИНГРЕДИЕНТЫ	18	Секретный ингредиент
	40	Использование пищевых волокон в производстве спредов пониженной жирности
БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА	20	Безопасные решения с транsgлютаминазой FloraBond
ТЕХНОЛОГИЯ	22	Скорость – гарантия качества!
ПРЕДПРИЯТИЕ	32	Новое время – новые задачи
МОЛОЧНАЯ ОТРАСЛЬ МИРА	34	«Зеленая неделя 2016»
ТРАДИЦИИ И ИННОВАЦИИ	46	Промпереработка молочной сыворотки. Сухие продукты. Инновации
ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЗАЛ	49	Гибридная коптильная камера REICH AIRMASTER® IC 10000 BHD
ПОДГОТОВКА КАДРОВ	50	Кадры решают все
ОБОРУДОВАНИЕ	54	История изобретения нержавеющей стали
СОБЫТИЯ	56	К вопросу о продовольственной безопасности России
	58	XIV форум-выставка «Молочная промышленность»: старт на новой площадке
	62	Найти свою «изюминку»