

УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ!



Очередной выпуск журнала «Переработка молока» посвящен упаковочным решениям для молочной продукции.

Предварительно планировалось подготовить этот выпуск к выставке «Росупак-2020». Пандемия внесла свои коррективы в сроки проведения практически всех отраслевых мероприятий. Однако тема выбора упаковочного решения и в сложившихся условиях остается актуальной.

Нельзя не отметить, что современная непростая ситуация призывает к переоценке нашего отношения к окружающему миру. Сегодня каждый из руководителей предприятий, думающих о перспективах развития своего бизнеса, осознает важность и перспективы устойчивого экологичного развития производства. На страницах этого выпуска мы приводим мнения экспертов, отвечающих на вопрос, как может быть реализовано такое развитие в контексте молочного бизнеса.

Основной целью предприятия в новых обстоятельствах должна стать деятельность, минимизирующая причинение вреда окружающему миру. Упаковка в этом плане представляет собой область, требующую особого внимания.

На страницах журнала европейские эксперты говорят о необходимости использования возобновляемых ресурсов, что повышает ценность бренда и укрепляет доверие покупателей, представляя один из самых экологически безопасных вариантов упаковки для молочных продуктов – картонную упаковку.

Ученые ФГАНУ «ВНИМИ» рассказывают о методах исследования возможного влияния упаковочного материала на изменение органолептических показателей молочного продукта и призывают учитывать данные методы для оценки соответствия упаковочных материалов требованиям безопасности.

В условиях падения покупательной способности, вызванного снижением экономической активности в мировом масштабе, потребитель все чаще выбирает продукты традиционного молочного ассортимента, способные оказывать положительное влияние на здоровье человека. В журнале представлены технологии, оборудование, ингредиенты, обеспечивающие оптимизацию затрат и повышение эффективности ведения бизнеса.

Одним из самых популярных молочных продуктов неизменно остается творог. Ученые и практики делятся своими знаниями о выработке самых разных видов творога и творожных продуктов, предлагают универсальное оборудование для их производства.

Уверены, что информация, представленная в нашем издании, которая также дополнена видео- и фотоматериалами, будет полезна для вас!

Всегда ваша «Переработка молока»

ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал
№ 6 (248), июнь 2020

Свидетельство о регистрации

ПИ № ФС77-76210 от 08.07.2019

Учредитель

ООО Издательский дом
«Отраслевые ведомости»

Издатель

ООО Издательский дом
«Отраслевые ведомости»

Редакционный совет

И.А. Евдокимов
Н.А. Тихомирова
Л.В. Голубева
Н.Б. Гаврилова
А.П. Ощенко
А.Г. Галстян
П.И. Гунькова

А.П. Нечаев
С.А. Фильчакова
В.П. Шидловская
К.К. Полянский

Главный редактор

Ольга Бартенева
E-mail: barteneva@milkbbranch.ru

Дизайн и верстка

Даша Комиссарова

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 каталогу

ФГУП «Почта России» – П3047

В странах СНГ и за рубежом

ООО «Информнаука»
Тел.: +7 (495) 787-38-73
Факс: +7 (499) 152-54-81
E-mail: informnauka@viniti.ru

Адрес редакции:

105066, г. Москва,
Токмаков пер., д. 16, стр. 2
www.milkbranch.ru,
https://news.milkbranch.ru

По всем вопросам обращаться по тел.: 8 (499) 267-40-10/15

© ООО Издательский дом
«Отраслевые ведомости», 2020

Отпечатано в типографии
ООО «Формат»
Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 20.05.2020

В журнале использованы
фото www.depositphotos.com

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений. Рукописи не рецензируются и не возвращаются. Любое использование материалов допускается только с письменного разрешения редакции. Мнение редакции может не совпадать с точкой зрения авторов.



8

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ТВОРОГА



42

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТЕЙ ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗОПАСНОГО РАЗВИТИЯ ПРОИЗВОДСТВА

ТЕХНОЛОГИЯ	8	Современные технологии производства творога
	30	Безопасные ингредиенты в молочной промышленности
	46	Глобальные тенденции сегмента йогурта
АВТОМАТИЗАЦИЯ	12	Маркировка молочной продукции
ОБОРУДОВАНИЕ	14	Передовые сервисы для удаленного доступа к автоматам розлива Galdi
	50	Уникальные преимущества эксплуатации мелкосерийного производственного участка на базе аппарата ГИД
УПАКОВКА	16	Упаковка из гофрокартона: как меняются маркетинговые функции
	22	1000 л Bag-in-Box. Не стоит мелочиться?
	24	Исследование изменения флейвора сухого молока при контакте с полиэтиленовой пленкой
	42	Использование возможностей экологически безопасного развития производства
ИНГРЕДИЕНТЫ	19	Новые ниши рынка – молочные и растительные напитки
	58	Карбонат кальция: натуральный ингредиент для обогащения растительных напитков
КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ	20	Шероховатое, гладкое, текстурное...
ИТ-ТЕХНОЛОГИИ В УПАКОВКЕ	29	Планируем вместе
СТАНДАРТЫ	32	Особенности государственного надзора в период неблагоприятной ситуации, вызванной коронавирусом
ИТ-ТЕХНОЛОГИИ	34	Программное обеспечение оптимизирует производство сыра
МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ	36	Молоко как универсальный продукт, определяющий качество жизни (Заметки из периметра)
ПРЕДПРИЯТИЕ	38	«Молком»: вектор на качество и безопасность
	48	«Брянский Молочный Комбинат»: бренд, рожденный летать!
	56	Модернизация УСМЗ выходит на финишную прямую
ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ	40	Эффективное производство и переработка молока на примере Израиля
	60	Национальные проекты как драйвер инновационного развития пищевого комплекса России
НАУКА О МОЛОКЕ	52	Дигидрокверцетин в молочной продукции