

УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!



Наш очередной номер журнала «Переработка молока» выходит в период сезона большого молока. Однако не эта традиционная тема волновала всю молочную отрасль. Главной проблемой оставалось грядущее (с 1 июля текущего года) внедрение электронной ветеринарной сертификации (ЭВС), обязательной для всех участников оборота продукции животного происхождения. Из-за недостаточной проработки технической стороны системы «Меркурий», невозможности организовать функционирование всех без исключения участков цепочки («от поля до прилавка») работа в этой системе для предприятий молочной отрасли была связана с огромными трудностями. В итоге, видимо, были учтены результаты участия ряда производств в пилотных испытаниях, многочисленные вопросы со стороны практически всех предприятий и отраслевых союзов – и принято решение отказаться от применения ЭВС для готовой молочной продукции.

В настоящее время обсуждаются варианты альтернативных систем маркировки готовой продукции в целях обеспечения ее прослеживаемости. Конечно, прозрачность на высоком уровне является лишь одним из многих преимуществ для потребителей и компаний. Тем не менее на страницах этого выпуска вашему вниманию предлагается опыт внедрения цифровых технологий, позволяющих проследить молочные продукты от молочной фермы до полки, на одном из пищевых предприятий Бразилии.

Главной темой номера стали вопросы маслоделия. Производство качественных и безопасных продуктов маслоделия напрямую связано с четкой и детальной проработкой вопросов стандартизации на национальном и межгосударственном уровнях. Производство продуктов маслоделия, включая все его этапы, всегда отличалось комплексным подходом к вопросам стандартизации. На страницах журнала дана полная информация о требованиях системы стандартизации в маслоделии.

Предприятия – производители маслодельного оборудования предлагают широкий спектр технологического оборудования, позволяющего производить качественный продукт независимо от объемов переработки или способа выработки маслодельных продуктов.

Сегодня тема антибиотиков в молоке и молочных продуктах является самой актуальной и широко обсуждаемой. Она волнует всех – и молочные хозяйства, и предприятия по переработке молока, и конечных потребителей. Вашему вниманию представляем интервью с ведущим мировым экспертом в данной области, который дает ответы на самые насущные вопросы.

Вы познакомитесь также с исследованием компании Nielsen, которое показало динамику потребления молочных продуктов в России.

Молочная отрасль, наряду с другими секторами пищевой промышленности, является одним из наиболее значительных потребителей упаковочных средств. Ряд последних нормативных актов перекладывает утилизацию упаковки на производителей продукции. В связи с этим создание и применение биоразлагаемой упаковки становится одним из наиболее актуальных трендов в создании инновационных упаковочных материалов.

Надеемся, что публикации этого выпуска будут полезны для вас.

Всегда ваша «Переработка молока»

ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал
№ 7 (226), июль 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@milbranch.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.milbranch.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 18.06.2018

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.



ТРЕБОВАНИЯ СИСТЕМЫ СТАНДАРТИЗАЦИИ
В МАСЛОДЕЛИИ



АНТИБИОТИКИ В МОЛОКЕ – АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ
МОЛОЧНОГО РЫНКА

СТАНДАРТЫ	6	Требования системы стандартизации в маслоделии
ТЕХНОЛОГИЯ	26	К вопросу о фальсификации сухих молочных продуктов
	12	Модернизация оборудования для производства сухих молочных консервов
	16	Новый сыр для здорового питания – сыр «Пладоленс» с пробиотической микрофлорой
	36	Разработка технологии кисломолочного продукта, обогащенного белками и растительными полифенолами
	48	Использование пробиотической микрофлоры в технологии творожных продуктов
ИНГРЕДИЕНТЫ	19	Функциональные молочные продукты для профилактики йоддефицитных заболеваний
ОБОРУДОВАНИЕ	20	Мы открываем для вас мир сыроделия
	32	Инновационные высокотехнологичные маслодельные комплексы
МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ	22	Антибиотики в молоке – актуальные вопросы молочного рынка
	40	Цифровая цветометрия в контроле качества молочной продукции
СОБЫТИЯ	25	Корпорация «СОЮЗ» представила в Казани технологические и маркетинговые новинки
	51	«Молочные сессии»: третье заседание
	58	Современное состояние и перспективы развития упаковки в пищевой промышленности
	62	Ingredients Russia 2018
ЭКСПЕРТНОЕ МНЕНИЕ	28	Особенности технологии производства ESL-молока
АНАЛИТИКА	30	Динамика и тенденции развития категорий молочной продукции в России и мире
КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ	34	Прослеживание молочной продукции с самого начала
МИКРОБИОЛОГИЯ	44	Разработка кисломолочного продукта с пробиотиком <i>Lactobacillus reuteri</i> LR1
УПАКОВКА	52	Биоразрушаемая термопластичная композиция с нативным крахмалом для упаковочной продукции
ПАТЕНТЫ	57	Патентная информация
МАРКЕТИНГ	60	Запуск нового продукта на молокоперерабатывающем предприятии