

## УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ!



Вашему вниманию представляем очередной выпуск журнала «Переработка молока». Выбирая в качестве основных вопросов обсуждения молочные консервы, редакция не предполагала, что эта тема продолжает оставаться одной из самых сложных в молочной промышленности. Молочные консервы являются стратегическим продуктом, способным существенно влиять на экономику отрасли, так как объем их импорта остается все еще очень высоким. Именно в этом сегменте внедрение новых технологий позволит на деле перейти к прибыльному производству, а модернизация оборудования – существенно повысить эффективность процесса. На страницах журнала эксперт отрасли делится своим мнением о перспективах развития рынка сухих молочных продуктов, новых продуктах данного сегмента.

Целям предотвращения поступления на внутренний рынок недоброкачественной, потенциально опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции служит актуализированная нормативная база для производства консервированной молочной продукции, подробный анализ которой размещен на страницах журнала.

В этом выпуске много места отведено информации о современных методах контроля, в том числе в области функциональных продуктов, сгущенных молочных продуктов и др.

*Всегда ваша «Переработка молока»*

## ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал  
№ 10 (240), октябрь 2019

### Свидетельство о регистрации

ПИ № ФС77-76210 от 08.07.2019

### Учредитель

ООО Издательский дом  
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.,  
В.П. Шидловская, к.т.н.,  
К.К. Полянский, д.т.н.

### Главный редактор

Ольга Бартенева  
E-mail: barteneva@milbranch.ru

### Дизайн и верстка

ООО «Позитив»

### 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:

«Роспечать» – 80854  
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», 2019

Отпечатано в типографии  
ООО «Формат»  
Тираж 4000 экз.  
Подписано в печать 17.09.2019

В журнале использованы  
фото www.depositphotos.com

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений. Статьи, помеченные «б», 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.



ОБЗОР НОРМАТИВНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНЫХ КОНСЕРВОВ



СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЬНО-НАДЗОРНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ...

МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ	6	Оценка качества и хранимостепособности молочных продуктов функциональной направленности
	60	Новые решения в области контроля антибиотиков в молоке
	72	Оценка гранулометрического состава кристаллов лактозы
СТАНДАРТЫ	12	Обзор нормативной документации для производства молочных консервов
	30	На пути к органическому производству
МАРКЕТИНГ	18	Дизайн упаковки: ключевые параметры. На что смотреть?
	51	Барнаульский молочный комбинат проводит ребрендинг
МОЙКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ ОБОРУДОВАНИЕ	22	Калгонит ЕПР – эффективная добавка для мойки стерилизаторов и ПОУ
	28	Многоуровневая система фильтрации молока для получения продукции высокого качества
	52	Устраним проблемы в работе льдоаккумулятора!
АНАЛИТИКА МОЛОКА КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ	70	Эволюция отечественного плунжерного гомогенизатора
	24	Микроволновые печи и пищевая продукция
	34	Современные подходы к осуществлению контрольно-надзорной деятельности
МИКРОБИОЛОГИЯ	68	Смачивание и его роль в процессах санитарной обработки автоматов розлива и фасовки
	39	Природа дарит нам... закваски Lactoferm
	44	Что такое LGG® и чем он хорош?
ТЕХНОЛОГИЯ	40	Биотехнология силосования кукурузы с применением подсырной сыворотки
	62	К вопросу зависимости эффективности процесса гидратации сухого молока от качества пищевой воды
ИНГРЕДИЕНТЫ	42	Термизированные, пастеризованные и аэрированные творожные сыры
	46	Ультрапастеризованные молочные напитки – НАТУРАЛЬНО, В ЛЮБОЙ ЦВЕТ!
ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ ПОДГОТОВКА КАДРОВ	48	Оптимизация процесса производства сухих и сгущенных продуктов
	55	Молочные консервы и не только..
	76	Международные курсы ВНИИМС для специалистов молочной отрасли