

УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!



Молоко – традиционный, любимый продукт питания. Однако в настоящее время, при высокой цене на молоко-сырье, низкой покупательной способности населения, а также с учетом ряда других факторов, вызванных экономическим кризисом, практически все производители молочных продуктов находятся в поиске путей оптимизации себестоимости продукции, гибких подходов к формированию ассортимента. При этом у недобросовестных производителей возникает соблазн выпуска на рынок фальсифицированной продукции, что создает условия неравной конкуренции для большинства других участников рынка. В этой связи в отрасли очень востребована информация о методах контроля и способах идентификации молочной продукции. На страницах выпуска, тема которого «Методы контроля», вы найдете информацию о последних разработках в этом направлении.

Эксперты познакомят вас с наиболее применимыми комбинированными способами анализа молочного сырья и молочной продукции, сочетающимися по инструментарию физико-химические, биофизические, биохимические методы и др.

При оценке качества ферментированных молочных продуктов, а также уровня развития молочнокислых микроорганизмов необходимо иметь надежный метод контроля и соответственно средства контроля, т. е. питательные среды. На страницах журнала рассказывается о возможностях оптимизации состава питательных сред для определения молочнокислых микроорганизмов в ферментированных молочных продуктах.

Для экспертизы качества и безопасности молочной продукции существует целый комплекс методик определения химического состава продуктов, наличия или отсутствия в них вредных веществ, а также при необходимости интегральных показателей, характеризующих их качество. Наши авторы рассказывают о работе с контрольными картами при оценке качества молочной продукции.

Органолептический (сенсорный) анализ является неотъемлемой частью системы контроля идентификационных показателей при установлении качества продукции. Учеными ФГБНУ «ВНИИМС» разработана методика органолептической оценки сыров, с которой вы сможете познакомиться на страницах этого номера.

В этом выпуске журнала размещен отчет о прошедшей в марте текущего года крупнейшей отраслевой выставке «Молочная Индустрия –2016».

Всегда ваша «Переработка молока»

ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал
№ 5 (200), май 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@milkbbranch.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 25.04.2016

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.



РАЗРАБОТКА МЕТОДИК ИЗМЕРЕНИЙ НА ОСНОВЕ
ВЫСОКОЭФФЕКТИВНЫХ МЕТОДОВ АНАЛИЗА



СТАНДАРТИЗОВАННЫЙ КОНТРОЛЬ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ
ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПРОДУКТОВ СЫРОДЕЛИЯ

МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ	6	Разработка методик измерений на основе высокоэффективных методов анализа
	14	Оптимизация состава питательных сред
	28	Контрольные карты в помощь эксперту
	42	Стандартизованный контроль органолептических показателей продуктов сыроделия
	46	Преимущества лазерной маркировки
ОБОРУДОВАНИЕ	10	На современном производстве не может быть мелочей!
	26	Успешный выбор Kaserebellen
	45	Промышленные пневматические манипуляторы
ИНГРЕДИЕНТЫ	12	Инновации начинаются с закваски
	22	Новый ЗМЖ для улучшения качества сырных продуктов
	36	Закваски прямого внесения Igea для производства молочной продукции
	40	Технологическая поддержка при производстве спортивного питания
СДЕЛАНО В РОССИИ	18	Идти в ногу со временем
IT ТЕХНОЛОГИИ	20	Организация прослеживаемости – условие успешной работы предприятия
	32	Открывая новые возможности
УПАКОВКА	34	Стационарный газоанализатор Check Mate 3
ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЗАЛ	38	Транс-изомеры: современное состояние вопроса и пути его решения
ЕСТЬ МНЕНИЕ	50	Аналитический обзор рынка молочной продукции: спрос, потребление, цены
ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ	52	«Молочная индустрия – 2016»: курс на модернизацию и эффективность
	58	Конкурс инноваций на «Молочной индустрии – 2016»
СОБЫТИЯ	62	Новинки выставки