

## УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!



В первые месяцы 2016 г. наблюдается рост производства наиболее востребованной у населения молочной продукции, в том числе цельномолочной и сырных продуктов. Кроме того, еще одной характерной чертой текущего периода является то, что потребитель делает выбор в пользу традиционных и более дешевых товаров, отказывая себе в потреблении дорогостоящих сыров и сливочного масла.

Как сделать свою продукцию привлекательной для потребителя, сохранить объемы производства, обеспечить стабильную реализацию продуктов?

В поисках ответов на эти вопросы редакция журнала предлагает вам познакомиться с тенденциями развития направления по созданию молочных продуктов для здорового питания (кисломолочные напитки, продукты на основе творога, молочного жира, мороженое, сыры, концентрированные молочные продукты, пудинги, десерты). Также вашему вниманию предлагаются результаты исследований по разработке состава и технологии производства йодобогащенного кумысного напитка, опыт производства термостатной сметаны на предприятии ведущего мирового производителя молочных продуктов.

Эксперты рассматривают мировые тренды развития сыроделия и возможности их адаптации на российском рынке. Надеемся, что они сориентируют вас в направлении изменения ассортимента вырабатываемой продукции.

В поисках оптимизации затрат ведущие специалисты отрасли пытаются отыскать новые технические решения, усовершенствовать технологии. Тема этого выпуска журнала – «Новые технологии производства». Примером таких технологий является представленная на страницах нашего издания технология производства творога методом ультрафильтрации творожного сгустка. Такой продукт отвечает как запросам потребителя, так и интересам производителя.

Но не только новые технологии сегодня находятся в фокусе интересов производителя молочных продуктов. Наша страна на протяжении длительного периода была законодателем и лидером в производстве сливочного масла в мире. Помочь восстановить утраченные позиции в производстве, использовать не востребованные сегодня технологические нюансы, вернуть доверие потребителя призвана новая рубрика – «Русский метод производства сливочного масла», рассказывающая о физических и химических основах производства сливочного масла, исторических этапах становления его технологии и посвященная классическому отечественному способу производства масла преобразованием высокожирных сливок.

*Всегда ваша «Переработка молока»*

## ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал  
№ 4 (199), апрель 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@milkbranch.ru

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

**Дизайн и верстка**  
Инна Федорец

**Ответственный секретарь**  
Елена Розанова

**Реклама**  
Тел.: 8 (499) 267-40-15

**Подписка в редакции**  
Тел.: 8 (499) 277-11-12\*111  
8 (499) 267-40-10\*144  
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  
www.vedomost.ru

**По всем вопросам обращаться по тел.:** 8 (499) 267-40-10  
© ЗАО «Отраслевые ведомости», 2016

Отпечатано в типографии  
ООО «Принт Сервис»

Тираж 4000 экз.

Подписано в печать 29.03.2016

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.



6

«ЛАМБУМИЗ». БОЛЬШЕ ЧЕМ УПАКОВКА



36

МИРОВЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ СЫРОДЕЛИЯ  
И ВОЗМОЖНОСТИ ИХ АДАПТАЦИИ НА РОССИЙСКОМ РЫНКЕ

СДЕЛАНО В РОССИИ	6	«Ламбумиз». Больше чем упаковка
РУССКИЙ МЕТОД ПРОИЗВОДСТВА	10	Развитие русского метода производства сливочного масла
СЛИВОЧНОГО МАСЛА		
ИНГРЕДИЕНТЫ	16	Три секрета для получения премиального йогурта
	36	Мировые тенденции развития сыроделия и возможности их адаптации на российском рынке
	47	Заменители молочного жира без пальмового масла
	48	Витамин К: функциональная роль и пищевые источники
ТЕХНОЛОГИЯ	18	Тенденции развития направления «Молочные продукты для здорового питания»
	26	Эффективное производство творога ультрафильтрацией творожного сгустка
	32	Технология производства йодобогащенного кумысного напитка
	52	Лазерное излучение как способ повышения качества мойки и дезинфекции
ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ	21	Группа компаний DANONE в России демонстрирует уверенные результаты
	24	Продкарты как стимул потребительского спроса
	54	Штатный энерговластелин
НОВЫЕ ПРОДУКТЫ	22	Русские сметанные традиции
СОБЫТИЯ	28	Новые решения для молочной промышленности
	58	Отечественная индустрия продовольствия набирает обороты
	62	«Упаковка/УпакИталия 2016» – комплексные решения для бизнеса
ПОДГОТОВКА КАДРОВ	40	Опыт формирования профессиональных компетенций у студентов
ТЕХНОЛОГИИ ХОЛОДА	44	Мультизональные системы кондиционирования в молочной промышленности
БЕРЕЖЛИВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	56	Кто такие лидеры и где их взять