

## УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!



Конкурентоспособность продукции – это прежде всего приемлемое соотношение «цена – качество». Вопросы качества и безопасности являются в молочной отрасли первоочередными не только потому, что без их решения невозможно продвижение продукта на рынке, но еще и потому, что большая доля от общего объема молочных продуктов входит в список социально значимых. Немаловажно, что многие молочные продукты являются функциональными по своей сути, оказывая регулирующее воздействие на организм человека. Ценность молочных продуктов обусловлена сбалансированностью их состава, а также особой микрофлорой, характерной только для них.

Микроорганизмы, содержащиеся в молочных продуктах, в частности в кисломолочных, и используемые при их изготовлении, помимо прочего, выполняют защитную функцию в организме. Подбор штаммов микроорганизмов очень важен, так как влияет на получение продукции с заданными показателями качества и безопасности. Вопрос актуален, поскольку сегодня на рынке представлено многочисленное количество поставщиков заквасочных культур, активно конкурирующих между собой, что крайне осложняет производителям верный выбор. В этой области были необходимы систематизация и обеспечение единства технической политики, гарантирующие единые требования безопасности для всех игроков рынка. На страницах журнала вы познакомитесь с мнениями экспертов отрасли относительно основных положений межгосударственного стандарта ГОСТ 34372-2017 «Закваски бактериальные для производства молочной продукции», определяющих единые требования к закваскам, производимым и используемым на территории Таможенного союза.

На страницах нашего журнала компании – производители и поставщики широкого спектра заквасочных культур демонстрируют возможности для расширения вашего ассортимента продукции, работы с сырьем различного качества и др.

Вашему вниманию предлагается микробиологический экспресс-анализатор, обеспечивающий определение широкого спектра показателей. Обязательно познакомьтесь с новым микробиологическим анализом промышленной стерильности ультрапастеризованных напитков, разработанным мировым лидером в области безопасности пищевой индустрии.

Не теряет актуальности повышение эффективности производства посредством использования современных технологий переработки молочной сыворотки. Мы продолжаем знакомить вас с предложениями в этом сегменте. На страницах этого выпуска размещена информация об эффективной технологии переработки лактозосодержащего сырья, а также о путях повышения качества пермеата распылительной сушки.

Надеемся, что материалы данного выпуска будут полезны для вас.

*Всегда ваша «Переработка молока»*

## ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал  
№ 8 (227), август 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@milkbbranch.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**  
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.milkbbranch.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 17.07.2018

В журнале использованы  
фото www.depositphotos.com.

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



ЗАКВАСКИ БАКТЕРИАЛЬНЫЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ (ЕДИНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ В СООТВЕТСТВИИ С МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫМ СТАНДАРТОМ ГОСТ 34372-2017)



ВВЕДЕНИЕ В ДЕЙСТВИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В ТР ТС «О БЕЗОПАСНОСТИ МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ» (РЕШЕНИЕ ЕЭК № 40 ОТ 20.03.2018)

СТАНДАРТЫ	6	Закваски бактериальные для производства молочной продукции (Единые требования в соответствии с межгосударственным стандартом ГОСТ 34372-2017)
	12	Введение в действие Изменений в ТР ТС «О безопасности молока и молочной продукции» (Решение ЕЭК № 40 от 20.03.2018)
	38	Применение витаминно-минеральных комплексов в молочной промышленности. Основные положения ГОСТ Р 58040-2017
ТЕХНОЛОГИЯ	14	Эффективная технология переработки лактозосодержащего сырья: пути повышения качества пермеата распылительной сушки
	18	Инновационный подход к разработкам
	50	Низкокалорийный чизкейк «А-ля Вуан» для здорового питания
МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ	20	Что происходит с упаковкой в России?
	24	Быстрый анализ микробного загрязнения ультрапастеризованных напитков
СОБЫТИЯ	27	Внимание: семинар (обучение) по технологиям сыров!
	30	Французский опыт КФХ на российской почве
	46	РСПМО: встречаемся на практической бизнес-площадке в Сочи
ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ	58	Перспективы индустрии: специализированная пищевая продукция
	28	Кисломолочные напитки, обогащенные хитозановым комплексом Dr. Neptuno
МАРКЕТИНГ	32	Почему одни продукты мы замечаем, а мимо других проходим равнодушно?
МОЙКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ	36	Новая технология мойки оборудования для хранения сырого молока
ИНГРЕДИЕНТЫ УПАКОВКА ОБОРУДОВАНИЕ УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВОМ	44	«Семаргл»: от лучшего к превосходному!
	52	«Индустрия 4.0»: от мечты к реальности
	55	Роторно-пленочный испаритель нового типа
	56	10 вопросов о бережливом производстве