

## УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!



Ассортимент молочных продуктов широк и разнообразен. При этом все продукты на молочной основе требуют особого, бережного отношения при транспортировке и хранении. В ответ на потребности отрасли разработан широкий круг упаковочных материалов, укупорочных средств и потребительской тары для молочных продуктов различной консистенции, функционального назначения, сроков хранения и реализации. Развитие в этом направлении идет постоянно. И если вы ставите перед собой задачу обеспечения роста рентабельности производства, внедрения новых передовых технологий, сохранения качества конечного продукта на протяжении более продолжительного периода времени, увеличения мощности производства, то обязательно столкнетесь с необходимостью совершенствования упаковочного процесса. На страницах этого номера мы не будем говорить о классификации упаковки, характеристиках, достоинствах и недостатках различных ее видов. Этот выпуск журнала «Переработка молока» посвящен возможностям, проблемам, новым разработкам в области потребительской упаковки молочной продукции.

Особую актуальность сегодня приобретает непосредственное влияние упаковки на процесс сохранения качества и потребительских свойств продукта. Публикации на страницах журнала расскажут о результатах исследований влияния цвета и прозрачности полимерной упаковки на изменение физико-химических и органолептических характеристик молока в процессе хранения.

Увеличение объемов фасованной продукции, в том числе сыров, на торговой полке является устойчивым трендом сегодняшнего дня. Правильно подобранный по барьерным характеристикам упаковочный материал призван сохранить без изменения внешний вид упакованного продукта, но в последнее время возникла проблема вздутия упаковки сыров, упакованных вакуумным способом, как в процессе созревания, так и при хранении головками и в фасованном виде, происходящего, казалось бы, без видимых причин. На страницах журнала представлена информация об исследовании влияния качества продукта, барьерных показателей пленочного материала, температуры хранения, способа упаковывания на хранимостпособность фасованных сыров.

В традиционной рубрике «Экспертное мнение» вы найдете ответы на актуальные вопросы, в том числе и на те, которые касаются вынесения информации на упаковку.

Кроме того, журнал продолжает публиковать материалы, посвященные вопросам стандартизации, значимым отраслевым событиям, экономическим тенденциям в отрасли и др. Так, в настоящее время в связи с растущим предложением товарного молока участники рынка обеспокоены тем, что в этом году цены на сырое молоко и продукты его переработки могут оказаться существенно ниже прошлогодних значений. О программе проведения государственных закупочных и товарных интервенций на рынке молока, которые могут в сложившейся ситуации стать настоящим спасательным кругом и должны состояться в этом году, вы узнаете из материалов, размещенных на страницах нашего журнала.

*Всегда ваша «Переработка молока»*

## ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал  
№ 6 (201), июнь 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@milbranch.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 25.05.2016

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.



СЫР. ДРУЖБА. ДОХОДЫ



ПЕРСПЕКТИВЫ МОЛОЧНЫХ ИНТЕРВЕНЦИЙ

|                           |    |  |
|---------------------------|----|--|
| ПРОВЕРЕНО ВРЕМЕНЕМ        | 6  | Сыр. Дружба. Доходы  |
| УПАКОВКА                  | 8  | Влияние упаковочного материала на качество фасованных сыров  |
|                           | 13 | Технологический прорыв компании «Полипак»  |
|                           | 38 | Влияние цвета и прозрачности полимерной упаковки на хранимоспособность молочных продуктов                        |
| СТАНДАРТЫ                 | 10 | Практические вопросы применения требований технических регламентов при производстве и обороте молочной продукции |
|                           | 24 | Комментарии к ГОСТ 33566-2015 «Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов»              |
| ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ         | 14 | Перспективы молочных интервенций   |
|                           | 42 | Господдержка молочного скотоводства: новые возможности роста производства  |
| АВТОМАТИЗАЦИЯ             | 17 | Системы вытеснения (пиг-системы)   |
| ИНГРЕДИЕНТЫ               | 18 | Секретный ингредиент   |
|                           | 40 | Использование пищевых волокон в производстве спредов пониженной жирности   |
| БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА | 20 | Безопасные решения с трансглутаминазой FloraBond   |
| ТЕХНОЛОГИЯ                | 22 | Скорость – гарантия качества!  |
| ПРЕДПРИЯТИЕ               | 32 | Новое время – новые задачи   |
| МОЛОЧНАЯ ОТРАСЛЬ МИРА     | 34 | «Зеленая неделя 2016»  |
| ТРАДИЦИИ И ИННОВАЦИИ      | 46 | Промпереработка молочной сыворотки. Сухие продукты. Инновации  |
| ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЗАЛ      | 49 | Гибридная копильная камера REICH AIRMASTER® IC 10000 BHD   |
| ПОДГОТОВКА КАДРОВ         | 50 | Кадры решают все   |
| ОБОРУДОВАНИЕ              | 54 | История изобретения нержавеющей стали  |
| СОБЫТИЯ                   | 56 | К вопросу о продовольственной безопасности России  |
|                           | 58 | XIV форум-выставка «Молочная промышленность»: старт на новой площадке  |
|                           | 62 | Найти свою «изюминку»  |