



Поставки решений по защите продуктов питания в Россию и страны СНГ

Компания DSM более 25 лет присутствует на российском рынке пищевых и молочных продуктов. На протяжении этого времени мы являемся надежным партнером для лидирующих компаний пищевой и молочной отраслей в России и странах СНГ по защитным решениям для пищевых продуктов, предлагая широкий спектр решений, которые помогают сократить пищевые отходы по всей стоимостной цепочке пищевых продуктов и напитков. Сюда входят защитные решения для сохранения, продления срока хранения и повышения безопасности пищевых продуктов. Они борются с бактериями, ростом плесеней и дрожжей в широком диапазоне применений, включая молочные продукты, мясные продукты, напитки и выпечку. Наши решения являются натуральными и такими же эффективными, как химические решения, представленные на рынке.

Обзор некоторых продуктов, успешно поставляемых DSM для российских компаний – лидеров пищевой и молочной промышленности:

Delvo®Coat – высококачественное ПВА покрытие для сыров, обеспечивающее усиленную защиту с технологией Delvo®Cid+.

Delvo®Cid+ – это прорыв в технологии натамицина, который обеспечивает эффективную защиту от роста дрожжей и плесеней в молочных и вяленых мясных продуктах.

Delvo®Nis представляет собой натуральную защиту от таких грамположительных бактерий, как листерия в пищевых продуктах, которая подходит для широкого разнообразия областей применений

Delvo®Zyme – натуральная защита от таких грамотрицательных бактерий, как клостридия, которые способны вызывать проблемы «позднего вспучивания» сыра.

Pack-Age® – инновационное решение для естественного созревания твердых и полутвердых сыров, которое обеспечивает зрелый вкус, текстуру и сухую корочку. Влагопроницаемая многослойная

структура пленки означает, что Pack-Age® предлагает увеличенный выход сыра и возможности для «чистой» этикетки.

Delvotest® является международным стандартом в тестировании остаточного количества ингибирующих веществ в молоке.

DSM Food Specialties улучшает качество еды для всех

DSM Food Specialties – ведущий мировой поставщик пищевых ферментов, культур, биоконсервантов, вкусовых добавок и добавок для здоровья. Мы хотим помочь сделать существующие продукты питания более полезными и экологически безопасными и стремимся содействовать созданию такой еды, которая безоговорочно понравится людям во всем мире. Везде и каждый день мы работаем для того, чтобы наши заказчики смогли быстрее производить лучшую еду – для всех.

ООО «ДСМ Восточная Европа»

Тел/факс. +7 (495) 980-60-60, 60-61 / +7 (495) 980 91 81

129226, г. Москва,

ул. Докукина, дом 16, стр.1

www.dsm.com/food | info.food@dsm.com



ПРИНЦИПИАЛЬНО НОВЫЙ
КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА МОЛОКА

extenso

**120 ветеринарных препаратов
на одной тест-полоске**



МНОГОЗАДАЧНОСТЬ



УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ



ВЫСОКАЯ
СКОРОСТЬ



ШИРОКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ
ПЕРЕДАЧИ ДАННЫХ



Новая система состоит из мультиплексной биополоски и устройства, подключаемого к мощному серверу данных. Это наиболее комплексная диагностическая система в мире, способная значительно расширить возможности скрининга качества и безопасности пищевых продуктов.

Разработанная биополоска способна анализировать до 90 остаточных антибиотиков и токсинов, разделенных на 17 специализированных каналов.

**ПРОВЕДЕТ АНАЛИЗ
ПРОБЫ МОЛОКА
ВСЕГО ЗА 13 МИНУТ**

extenso



+7 (495) 981-60-69
atlmos.ru@gmail.com
www.atl-ltd.ru

г. Москва,
Кутузовский пр-т, 36,
стр. 3, офис 212

УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ!



Наш очередной, третий в текущем году выпуск журнала «Переработка молока» посвящен вопросам качества продукции и безопасности молочного производства. Качество продукции – это совокупность ее потребительских свойств, обеспечивающих удовлетворение запросов и требований населения. Гарантирование качества вырабатываемой молочной продукции является приоритетной задачей каждого производителя, поскольку именно качество предопределяет конкурентоспособность предприятия на рынке. Особую актуальность этот вопрос приобретает в свете последних решений по введению оборотных штрафов, связанных с нарушением требований нормативных документов. Кроме того, высокое качество в итоге деятельности предприятия обеспечивает сбережение материальных и трудовых ресурсов и повышение уровня рентабельности производства.

В пищевой промышленности понятия «качество» и «безопасность» неразрывно связаны друг с другом. Качество продукции, будучи определяющим фактором в борьбе за рынки сбыта, начинается именно с безопасности.

На страницах журнала ведущие эксперты отрасли обсуждают различные проблемы производства качественного и безопасного продукта, в том числе вопросы снабжения сырьем, рассказывают об опыте производства Вологодского масла в соответствии с технической документацией, организации и совершенствовании работы по сохранению особых свойств и качества традиционного регионального продукта, а также о создании системы мониторинга его качества и выявлении контрафактной и фальсифицированной продукции, оценивают способы контроля качественных характеристик молочной продукции.

Качество молока-сырья – залог качества молочных продуктов. На страницах журнала вы найдете информацию об особенностях отечественного козоводства.

Определяющим фактором обеспечения качества и безопасности молочных продуктов является обязательное выполнение санитарно-гигиенических требований производства. Читайте рекомендации об эффективном применении мойки и дезинфекции на предприятиях молочной промышленности, а также получайте ответы на самые распространенные вопросы в области санитарии в рамках «круглого стола», объединившего ведущих экспертов страны.

Всегда ваша «Переработка молока»

ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал
№ 3 (233), март 2019

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. Оценко, 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@milkbranch.ru

Дизайн и верстка
ООО «Позитив»

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.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 18.02.2019

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.



ОСНОВНЫЕ ВЫЗОВЫ В ВОПРОСАХ СНАБЖЕНИЯ СЫРЬЕМ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ



АСПЕКТЫ БЕЗОПАСНОГО И ЭФФЕКТИВНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СРЕДСТВ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ НА МОЛОЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ

СТАНДАРТЫ	6	Вологодское масло – национальное достояние российского ассортимента сливочного масла
УПАКОВКА	10	Отражение тенденций в современном мире упаковки
ИНГРЕДИЕНТЫ	15	Применение защитных культур VALIREN в молочной промышленности
	23	Креативное мороженое с натуральными ингредиентами
ПРЕДПРИЯТИЕ	16	Основные вызовы в вопросах снабжения сырьем производителей готовой пищевой продукции
МОЙКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ	18	Санитария и гигиена молочных производств
	37	Аспекты безопасного и эффективного использования средств санитарной обработки на молочных предприятиях
ТЕХНОЛОГИЯ	20	Исследования процесса концентрирования различных видов подсырной сыворотки
	24	Инновационные технологии в производстве кисломолочных напитков
	52	Натуральные молочные продукты с повышенным содержанием молочного жира
ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ	28	Перспективы развития отечественного производства пищевых микроингредиентов
	32	Сыроделие: большая задача для малого бизнеса
	56	Окупаемость мини-теплоэлектростанций для предприятий молочной промышленности
КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ	31	Уборка и дезинфекция на пищевых производствах. Особенности и влияние на состояние полов
МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ	44	Санитарно-гигиенический контроль в рамках программы мониторинга окружающей среды на производстве
	47	Транс-изомерные жирные кислоты: взгляд химика-аналитика
«КРУГЛЫЙ СТОЛ»	40	Санитария молочного производства
ЖИВОТНОВОДСТВО	50	О перспективах развития козоводства в России на примере одного предприятия
МАРКЕТИНГ	54	Запуск нового продукта на молокоперерабатывающем предприятии
ТЕХОБЗОР	59	Технический обзор: СИП-станции
СОБЫТИЯ	60	Вологда – молочная столица России