

## УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!



Вот и началась активная выставочная и деловая жизнь пищевых отраслей после относительного летнего затишья. Уже стартовали выставки WorldFood Moscow 2018, «Золотая осень», на которых демонстрировались лучшие отечественные и мировые достижения в области производства продуктов питания, состоялись встречи с зарубежными коллегами, обсуждалось продвижение агропродукции на зарубежные рынки. Предстоит еще один очень важный и обязательный к посещению нами агропромышленный форум – «Агропродмаш-2018». Это мероприятие является поворотным событием в жизни отрасли, и по его результатам наблюдается качественный скачок в части внедрения новых современных технологий российскими предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности.

На страницах этого выпуска «Переработки молока» мы рассказываем нашим читателям об участниках форума и надеемся, что помогаем сориентироваться и оптимально распределить время при посещении этого мероприятия. Вы заранее познакомитесь с теми новинками технологического оборудования, новыми роботизированными системами, современными ингредиентами для производства молочных продуктов, которые будут представлены на выставке.

Сегодня на рынке остаются только самые сильные игроки, способные освоить и внедрить на собственных предприятиях современные решения. В выпуске, тема которого «Оптимизация производства», мы постарались дать ответ на вопрос, где найти эти современные решения. На страницах этого номера журнала мы размещаем публикации об инновационных решениях в оборудовании, о поиске внутренних резервов предприятия, автоматизации и IT-технологиях, новых технологических приемах и трендах рынка. Вы узнаете о производстве наиболее перспективных молочных продуктов – пробиотических, которые представляют сферу, где взаимодействие пищевой индустрии и медицины наиболее ожидаемо и продуктивно. Получите информацию из «первых рук» в части актуальных вопросов управления безопасностью и качеством пищевой продукции – применения риск-ориентированного подхода при организации государственного контроля (надзора).

Вашему вниманию предлагаются новые роботизированные системы, которые успешно работают на предприятиях – лидерах молочной отрасли, а также практика внедрения высокотехнологичного оборудования на одном из флагманов молочной отрасли России – Кировском молочном комбинате. Познакомитесь с новыми трендами в сыроделии, узнаете мнение эксперта, которое поможет вам выбрать правильные решения при внедрении на предприятии автоматизации и IT-технологий.

*Всегда ваша «Переработка молока»*

## ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал  
№ 10 (229), октябрь 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 19.09.2018

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.



ЗА ОРГАНИКОЙ – БУДУЩЕЕ



ПРОБИОТИКИ В ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ: НОРМАТИВНАЯ БАЗА, ПЕРСПЕКТИВЫ

КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ	СТАНДАРТЫ	4	Адыгейский сыр исчезает с прилавков магазинов?
		14	За органикой – будущее
		6	Практика проведения плановых проверок на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания
		28	Безопасность продукта имеет первостепенное значение
		30	Пробиотики в пищевой индустрии: нормативная база, перспективы
ОБОРУДОВАНИЕ		58	Полы на пищевых производствах
		12	Партнерство, проверенное временем
		20	Бизнес, который не использует инноваций, не имеет будущего
АВТОМАТИЗАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ		38	Новый термоформер MSV: одна машина – три технологии
		22	Роботы на молокоперерабатывающем предприятии
ЭКСПЕРТНОЕ МНЕНИЕ		26	«ФрутоНяня»: быть здоровыми с самого детства
		36	Организация «умного производства»: как предотвратить ошибки
ТЕХНОЛОГИЯ		40	Мембранные элементы для молочной промышленности
		52	Новый тренд в сыроделии: полутвердые сыры с редуцированной калорийностью
ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ		44	Анализ рынка молока в России
	ИНГРЕДИЕНТЫ	49	Заквасочные культуры для производства ферментированных молочных продуктов и сыров
54		Отечественный мальтодекстрин – гарантия качества мороженого	
57		Инновации в производстве полутвердых и мягких сыров	
ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ		50	Результаты клинической апробации кефира, обогащенного хитозановым комплексом
	СОБЫТИЯ	60	RosUpack 2018: будущее – в новой упаковке