

Главный редактор

Просеков Александр Юрьевич, чл.-корр. РАН,
д-р техн. наук, д-р биол. наук

Председатель научного совета

Кузнецова Татьяна Андреевна

Зам. главного редактора

Короткий Игорь Алексеевич, д-р техн. наук

Члены редколлегии

Гаврилов Г. Б., д-р техн. наук
Гаврилова Н. Б., д-р техн. наук
Дунченко Н. И., д-р техн. наук
Короткая Е. В., д-р техн. наук
Курбанова М. Г., д-р техн. наук
Лодыгин А. Д., д-р техн. наук
Майоров А. А., д-р техн. наук
Неверов Е. Н., д-р техн. наук
Позняковский В. М., д-р биол. наук
Рассолов С. Н., д-р с.-х. наук
Решетник Е. И., д-р техн. наук
Свириденко Г. М., д-р техн. наук
Свириденко Ю. Я., д-р биол. наук
Серб Е. М., чл.-корр. РАН, д-р биол. наук
Соловьева О. И., д-р с.-х. наук
Топникова Е. В., д-р техн. наук
Хаустов В. Н., д-р с.-х. наук
Чернопольская Н. Л., д-р техн. наук
Янковская В. С., д-р техн. наук

Члены редакционного совета

Евдокимова А. С., канд. с.-х. наук
Киреев Н. В.
Страшнов Н. М., канд. техн. наук
Садовая Т. Н., д-р техн. наук
Шония Г. В., канд. техн. наук

Журнал включен в RSCI,
перечень ВАК (КЗ), АГРИС,
Белый список, ядро РИНЦ.
Подробнее на сайте журнала
<http://www.moloprom.ru>

Не принятые к опубликованию статьи
не возвращаются и не рецензируются.
Полная или частичная перепечатка
материалов возможна только
при официальном разрешении редакции.
Мнение редакции не всегда совпадает
с позицией авторов публикаций.
Ответственность за достоверность
изложенных фактов и правильность цитат
несут авторы.
За достоверность информации в рекламных
материалах отвечает рекламодатель.
© Кемеровский государственный
университет, 2024
© Авторы, 2024



Сыроделие и маслоделие (Cheese- and buttermaking)

Св-во ПИ №ФСЧ77-85869 выдано Роскомнадзор
Дата выхода в свет 27.11.2024 г.
Тираж 3000 экз. Цена свободная.
Подписной индекс Почта России – П6230,
Подписной индекс Урал-Пресс – 43119

Учредитель, издатель, редакция

Кемеровский государственный университет,
650000, Кемеровская обл. – Кузбасс,
г. Кемерово, ул. Красная, 6
Тел.: +7 (3842) 58 81 19
+7 (3842) 58 80 24
e-mail: info.moloprom@mail.ru

Типография

Кемеровский государственный университет,
650000, Россия, Кемеровская обл. – Кузбасс,
г. Кемерово, пр. Советский, 73
Над выпуском работали: Лосева А. И.,
Дмитриева Е. В., Славинская Е. С., Рабкина Н. В.,
Кирикова А. А., Сибириков М. Ю.

Тенденции развития сыродельной отрасли в России	3
Профессиональный подход к созданию идеального вкуса. Инновационные вкусоароматические растительные добавки для сыроделия	8
Использование лактобацилл в качестве дополнительной микрофлоры для сыров пониженной жирности	10
Моцарелла – сыр для пиццы с комплексными пищевыми добавками М-ФОРМ	18
Продукты сыроделия для питания в экстремальных условиях	20
Наша сила в плавках!	26
Газообразующая активность коллекционных культур лейконостоков	28
Методология проведения социологических исследований при проектировании продуктов питания	34
Инкапсулированные дрожжи в технологии напитка смешанного брожения на основе вторичного молочного сырья	42
Обоснование использования ЭХА-растворов католита в процессах санитарной обработки	48
Идеальный сыр: факторы, определяющие качество	56
Стабильность качества: эмульгаторы для производства спредов	58
Дрожжи – одна из причин появления пятен на поверхности сыров	60
Устойчивое развитие отрасли сыроделия в Алтайском крае: оценка, перспективы	68
К вопросу достижения рациональных норм потребления молочной продукции в Центральном федеральном округе	74
Влияние вида упаковки на качество и хранимоспособность сливочного масла	91
Экспрессионная система <i>Pichia pastoris</i> рекомбинантного химозина <i>Camelus dromedarius</i> с подбором оптимальных условий индукции белка	101
Агропродмаш-2024: ключевые тренды и вызовы пищевой промышленности	112