

## УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ!



Рынок молочных продуктов сегодня – сегмент экономики с высоким уровнем конкуренции, очень чувствительный к индексам покупательской способности. В большинстве случаев ключевым фактором в потребительских предпочтениях остается соотношение цены и качества продукта.

С другой стороны, достижения в области науки о питании позволяют сегодня работать в направлении совершенствования технологий выработки традиционных продуктов и расширения ассортимента путем создания продуктов нового поколения со сбалансированным составом и функциональными свойствами, возможностью быстрого приготовления и длительного хранения. Использование различных пищевых ингредиентов позволяет создать пищевые продукты необходимого состава, аромата, вкуса, текстуры и сохранить их качество в течение всего срока годности.

На страницах этого выпуска вы сможете познакомиться с современным подходом к производству кисломолочной продукции, рассмотрите типовую схему приготовления мороженого, узнаете новости о подборе заквасочных культур для производства йогуртов

Современная стратегия производства предполагает поиск новых ресурсов незаменимых компонентов пищи, использование нетрадиционных видов сырья. Растительные альтернативы молока (продукты из орехов, бобовых и злаковых культур на водной основе) недавно пришли на российский рынок, однако эта категория продукции имеет огромный потенциал, и на сегодняшний день сложно найти отрасль в пищевой промышленности, которая развивается такими же темпами.

Сохранение качества и безопасности вырабатываемой продукции остается главной задачей всех производителей молочной продукции.

На страницах журнала уделено внимание вопросам правомочности использования некоторых добавок, а также вопросам организации контроля молочных продуктов, в том числе и на наличие немолочных компонентов.

*Всегда ваша «Переработка молока»*

## ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал  
№ 9 (251), сентябрь 2020

### Свидетельство о регистрации

ПИ № ФС77-76210 от 08.07.2019

### Учредитель

ООО Издательский дом  
«Отраслевые ведомости»

### Издатель

ООО Издательский дом  
«Отраслевые ведомости»

### Редакционный совет

И.А. Евдокимов  
Н.А. Тихомирова  
Л.В. Голубева  
Н.Б. Гаврилова  
А.П. Ощенко  
А.Г. Галстян  
П.И. Гунькова

А.П. Нечаев  
С.А. Фильчакова  
В.П. Шидловская  
К.К. Полянский

**Главный редактор**  
Ольга Бартенева  
E-mail: barteneva@milkbranch.ru

**Дизайн и верстка**  
Даша Комиссарова

**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 каталогу**  
ФГУП «Почта России» – П3047

**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», 2020

Отпечатано в типографии  
ООО «Формат»  
Тираж 4000 экз.  
Подписано в печать 28.08.2020

В журнале использованы  
фото www.depositphotos.com

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений. Рукописи не рецензируются и не возвращаются. Любое использование материалов допускается только с письменного разрешения редакции. Мнение редакции может не совпадать с точкой зрения авторов.



ЗАПУСК ЛИНИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЯГКИХ ТВОРОГОВ  
НА ОАО «МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ «ПЕНЗЕНСКИЙ»

|   |    |   |
|---|----|---|
| СТАНДАРТЫ                               | 6  | Ответы на вопросы специалистов отрасли  |
|   | 42 | Новые технические документы ВНИИМС на продукты переработки молочной сыворотки   |
| ИТ-ТЕХНОЛОГИИ                           | 10 | Безопасные продукты для самых маленьких   |
|   | 30 | Пилотный проект «Честного знака» по маркировке молочной продукции. Взгляд изнутри                                     |
|   | 48 | Управление качеством в решении «1С:Молокозавод. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2  |
| ПРЕДПРИЯТИЕ                             | 12 | Племзавод «Ладожский»: качество молочной продукции во главе угла  |
|   | 22 | ГК «Агропромкомплектация» увеличивает молочное производство в два раза  |
|   | 32 | Запуск линии по производству мягких творогов на ОАО «Молочный комбинат «Пензенский»                                   |
| МОЙКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ                     | 16 | Вопросы гигиены в производстве творога  |
|   | 40 | Гигиена на производстве мороженого  |
| ЛИКБЕЗ ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТА<br>ОБОРУДОВАНИЕ  | 18 | Вкус молока   |
|   | 26 | Надежное, высококачественное, инновационное оборудование для упаковки пищевых продуктов                               |
|   | 36 | Упаковка слишком хороша, чтобы стать отходом!   |
| ИТ-ТЕХНОЛОГИИ В УПАКОВКЕ<br>ИНГРЕДИЕНТЫ | 28 | Метрология онлайн   |
|   | 35 | Тренд: растительные альтернативы молочным и кисломолочным продуктам   |
|   | 45 | Заквасочные культуры для производства йогуртов  |
|   | 46 | Современный подход в производстве кисломолочной продукции   |
|   | 58 | Мороженое – старое новое удовольствие   |
| МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ                         | 51 | Контроль подлинности масла какао в молочной продукции   |
| ЕСТЬ МНЕНИЕ                             | 56 | Заводская лаборатория. Статусность vs целесообразность  |
| СОБЫТИЯ                                 | 60 | «Маслоделие сегодня: сырье, качество, безопасность, методы производства, выбор оборудования». Встреча в режиме онлайн |

## ИНГРЕДИЕНТЫ для молочной ПРОМЫШЛЕННОСТИ

# KIRSCH



ГЛЮКОНО-ДЕЛЬТА-ЛАКТОН

**mySTARTER**  
CULTURE

заквасочные культуры  
прямого внесения

**mySECOREN**

сычужный фермент

**MUCOREN**

микробиальный  
коагулянт

**MAYMIX**

стабилизационные смеси  
для мороженого

**maMYMICIN**

натуральные пищевые  
консерванты (натамицин)

**maMYNISIN**

натуральные пищевые  
консерванты (низин)

**maLYSOZYME**  
FOOD PRESERVATIVE

натуральные пищевые  
консерванты (лизоцим)

Реклама

ООО «Кирш»

+7(495) 136-67-34, +7(495) 136-67-35

e-mail: mail@kirsch.ru

www.kirsch.ru, www.maysa.ru