

## УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ!



Очередной номер журнала «Переработка молока» выходит в сложное для всех время. Сегодня, как никогда ранее, необходимо правильно оценить ситуацию, выбрать стратегию работы в настоящее время и недалеком будущем.

Все запланированные на ближайшую перспективу отраслевые мероприятия отменяются или откладываются.

Формат нашего издания позволяет нам продолжать общение с вами. Журнал «Переработка молока» сегодня гарантирует вам получение доступной, проверенной, полезной информации, расширяя возможности нашего сотрудничества. Редакция журнала открывает доступ к бесплатной подписке на электронную версию нашего журнала для постоянных подписчиков на 6 мес, а для новых читателей – на 3 мес.

Выпуск, который вы держите в руках, посвящен вопросам маслоделия. Ни один компонент молока не вызывает столько споров и дискуссий, как молочный жир. Достаточно часто жир молока заменяют другими жирами или их смесями. Эксперты доказывают, что молочный жир является ценным, высокоусвояемым, безвредным и физиологически незаменимым компонентом молока, полноценного аналога которому нет.

На страницах журнала проанализирована ситуация в плане практического решения здорового и рационального питания за рубежом и в нашей стране. Описывается технология разработанных и готовых к внедрению в производство продуктов здорового питания – спредов.

Вы узнаете результаты исследований влияния природного антиоксиданта дигидрокверцетина на качество и стойкость в хранении плавленых сыров и сливочного масла. Сможете выбрать оборудование для производства масла, подобрать упаковку и ингредиенты.

В этом выпуске также представлен отчет о главном отраслевом событии – DairyTech | «Молочная и мясная индустрия 2020».

Уверены, что наше издание будет полезным для вас.

*Всегда ваша «Переработка молока»*

## ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал  
№ 5 (247), май 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 каталогам:

«Роспечать» – 80854  
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 20.04.2020

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.



12 СОЗРЕВАНИЕ СЫРА В ПЛАСТИКОВЫХ КОНТЕЙНЕРАХ:  
ШВЕЙЦАРСКИЕ МОТИВЫ В СЫРОДЕЛИИ



16 МОЛОЧНЫЙ ЖИР – ЗАМЕНЯЕМЫЙ, НО НЕЗАМЕНИМЫЙ  
КОМПОНЕНТ МОЛОКА

ТЕХНОЛОГИЯ	6	Спред как продукт здорового питания
	16	Молочный жир – заменяемый, но незаменимый компонент молока
	30	Дигидрокверцетин – натуральная пищевая добавка в продуктах сыроделия и маслоделия
ОБОРУДОВАНИЕ	12	Созревание сыра в пластиковых контейнерах: швейцарские мотивы в сыроделии
	22	Современные решения технологических задач при производстве сливочного масла
	26	Производственный участок мелкосерийного типа на базе аппарата ГИД – актуальное звено для обеспечения гибкости производства
	54	Безопасная и эффективная работа сушильной установки
ИНГРЕДИЕНТЫ	14	Антибактериальные препараты для защиты молочных продуктов
	46	Натуральные и полезные продукты с маркировкой «Халяль»
	50	Новинки рынка: закваски глубокой заморозки Cryofast и линейка продуктов 4 CHOICE
ИТ-ТЕХНОЛОГИИ В УПАКОВКЕ	15	Дистанционная работа: время требует перемен
АКТУАЛЬНОЕ ИНТЕРВЬЮ	20	Маркировка молочной продукции: взгляд кубанских производителей
ЗОЖ	24	ЗОЖ и тренд eco-friendly как часть стратегии молочных предприятий
МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ	28	Иммунная система и контролируемые параметры системы НАССР
АВТОМАТИЗАЦИЯ	34	Новые решения измерения уровня жидких сред.
ПРОИЗВОДСТВА		Датчики нового поколения
ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЗАЛ	36	Установка ICE BANK SILO
МОЙКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ	38	Пенные моющие средства нового поколения
МАРКЕТИНГ	40	Тренды FMCG-рынка и молочной индустрии в России
СОБЫТИЯ	52	Г.В. Доильницын. Памяти ветерана Великой Отечественной войны
	56	Применение мембранных методов для получения инновационных продуктов с высокой добавленной стоимостью
	62	Место встречи – DairyTech   «Молочная и мясная индустрия»
	68	Новинки DairyTech 2020