

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 плавленных 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

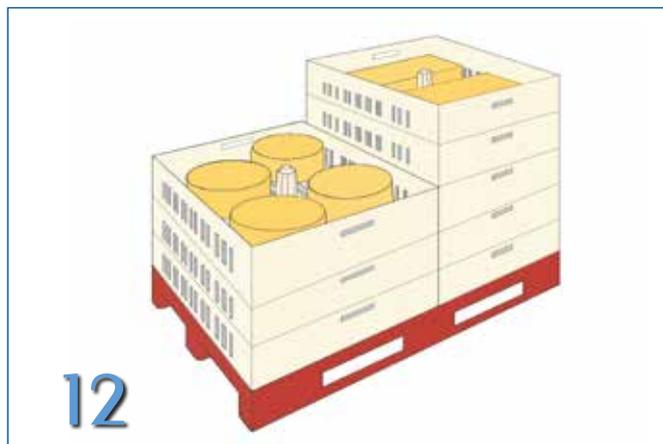
По всем вопросам обращаться по тел.: 8 (499) 267-40-10/15

© 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.



СОЗРЕВАНИЕ СЫРА В ПЛАСТИКОВЫХ КОНТЕЙНЕРАХ:
ШВЕЙЦАРСКИЕ МОТИВЫ В СЫРОДЕЛИИ



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
ИНГРЕДИЕНТЫ	54	Безопасная и эффективная работа сушильной установки
	14	Антибактериальные препараты для защиты молочных продуктов
	46	Натуральные и полезные продукты с маркировкой «Халяль»
ИТ-ТЕХНОЛОГИИ В УПАКОВКЕ	50	Новинки рынка: закваски глубокой заморозки Cryofast и линейка продуктов 4 CHOICE
	15	Дистанционная работа: время требует перемен
	20	Маркировка молочной продукции: взгляд кубанских производителей
АКТУАЛЬНОЕ ИНТЕРВЬЮ	24	ЗОЖ и тренд eco-friendly как часть стратегии молочных предприятий
ЗОЖ	28	Иммунная система и контролируемые параметры системы НАССР
МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ	34	Новые решения измерения уровня жидких сред.
АВТОМАТИЗАЦИЯ	36	Датчики нового поколения
ПРОИЗВОДСТВА	38	Установка ICE BANK SILO
ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЗАЛ	38	Пенные моющие средства нового поколения
МОЙКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ	40	Тренды FMCG-рынка и молочной индустрии в России
МАРКЕТИНГ	52	Г.В. Доильницын. Памяти ветерана Великой Отечественной войны
СОБЫТИЯ	56	Применение мембранных методов для получения инновационных продуктов с высокой добавленной стоимостью
	62	Место встречи – DairyTech «Молочная и мясная индустрия»
	68	Новинки DairyTech 2020