

УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ!



Очередной выпуск журнала «Переработка молока» посвящен вопросам санитарии и гигиены на молочном предприятии. Тема охватывает обширную сферу задач, но центральная линия этого выпуска определилась сама собой: в условиях пандемии на первое место выходят проблемы выбора эффективных средств, предотвращающих возникновение чрезвычайных ситуаций в части санитарного состояния предприятия.

На страницах журнала вы найдете ответ на вопрос, изменились ли сегодня подходы к выбору моющих и дезинфицирующих средств; узнаете, появились ли новые правила проведения санитарных мероприятий и какие приемы нужно использовать для обеспечения должного санитарного состояния производства.

Вашему вниманию предложена информация об особенностях проведения дезинфекции, а также о правилах выбора дезсредств на пищевом производстве в условиях возросшей опасности. Представлены материалы, раскрывающие необходимость соблюдения благополучной санитарной обстановки на производстве, рассмотрены основные моющие и дезинфицирующие вещества, а также приведены данные о нормативах их использования.

В рамках круглого стола ведущие эксперты рынка в области санитарии и гигиены расскажут о новых подходах в организации мероприятий в этом сегменте.

Эксперты молочного рынка сходятся во мнении, что до конца 2020 г. наибольшим спросом будут пользоваться продукты традиционной молочной группы. В их числе особое значение будет иметь продукция с функциональными свойствами. Ученые ВНИМИ знакомят с разработкой кислomолочного пребиотического напитка с регулируемым белково-углеводным составом, в котором в качестве пребиотика выбран пастеризованный продукт. Отечественные машиностроители предлагают свои новые разработки для производства цельномолочной продукции, а поставщики ингредиентов открывают возможности расширения ассортимента этой продукции.

На актуальные вопросы о безопасности и маркировке молочной продукции отвечает Л.В. Абдуллаева, руководитель группы стандартизации Молочного Союза России, Ответственный секретарь ТК 470/МТК 532 «Молоко и продукты переработки молока».

Надеемся, что журнал будет полезен для вас.

Всегда ваша «Переработка молока»

ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал
№ 7 (249), июль 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 22.06.2020

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.



О ДЕЗИНФЕКТАНТАХ И КОЖНЫХ АНТИСЕПТИКАХ
В УСЛОВИЯХ НОВОЙ РЕАЛЬНОСТИ



ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ
И МАРКИРОВКЕ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА	6	О дезинфектантах и кожных антисептиках в условиях новой реальности
	48	Топ-5 ошибок в системе борьбы с вредителями на пищевых предприятиях
МОЙКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ	12	Санитарная обработка сырных форм
	30	Как выбрать эффективное моющее средство для молочного производства?
	56	К вопросу о санитарном благополучии на предприятиях молочной отрасли
СТАНДАРТЫ	14	Ответы на вопросы о безопасности и маркировке молочной продукции
ИТ-ТЕХНОЛОГИИ В УПАКОВКЕ	17	Новый взгляд на важные процессы
ОБОРУДОВАНИЕ	18	Производство мягких сыров на оборудовании АО «Плава»
	44	Оборудование компании AWH – экономия расходов и оптимизация производства
ТЕХНОЛОГИЯ	20	Биологически активные ингредиенты в кисломолочных продуктах
	24	Функционально-технологические свойства ингредиентов, получаемых путем распылительной сушки молочного сырья
	26	Традиционные технологии полутвердых сыров в современных условиях
	29	Творожный сыр: новый продукт в вашем ассортименте
ЭКОЛОГИЯ	32	Фудшеринг или продовольственные карточки?
КРУГЛЫЙ СТОЛ	34	Санитария и гигиена молочного производства в условиях пандемии
ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЗАЛ	43	Установка ICE BANK SILO
ИНГРЕДИЕНТЫ	46	Заквасочные культуры для производства сыра
МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ	52	Выявление металлопластиков в чистящем инвентаре и инструментах: снижается ли риск попадания инородных тел?
ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ	60	«Молочный кризис» как стимул развития отрасли