

УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ!



Выход очередного номера нашего журнала «Переработка молока» совпал с подготовкой к центральному событию в молочной отрасли – выставке DairyTech, что нашло свое отражение в содержании выпуска.

Основная тема выпуска посвящена современным подходам к переработке молочной сыворотки. На страницах журнала представлены материалы, рассказывающие о перспективах эффективного использования молочной сыворотки, а также опыте предприятий, освоивших технологии производства ценнейших сывороточных продуктов. Вашему вниманию предлагается технический обзор мембранного оборудования, используемого при производстве сыров и переработке сыворотки.

Нашел свое отражение и тренд на внедрение цифровых технологий в пищевое производство. В том числе рассмотрены методика применения алгоритмов моделирования и программного обеспечения при разработке линеек новых продуктов, а также практика внедрения ERP-системы, интегрирующей все процессы предприятия.

Эксперты отрасли делятся своим мнением по поводу новых тенденций в потреблении молочных продуктов, а также в области разработки упаковочных решений и создания брендов.

Большое место, как и всегда, уделено усовершенствованию технологий выработки молочных продуктов (в том числе функциональных), новым разработкам в области оборудования и новым взглядам и подходам к использованию ингредиентов.

Всегда ваша «Переработка молока»

ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал
№ 2 (244), февраль 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

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

Главный редактор

Ольга Бартерева
E-mail: barteneva@milkbanch.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.milkbanch.ru,
https://news.milkbanch.ru

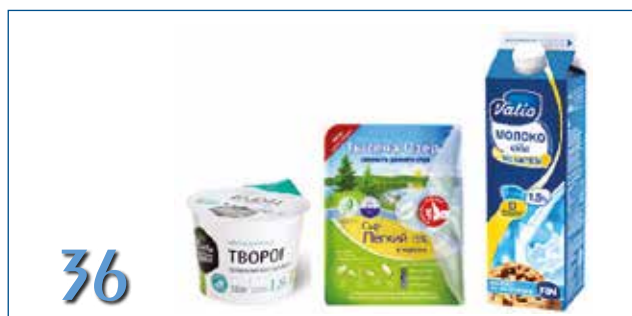
По всем вопросам обращаться по тел.: 8 (499) 267-40-10/15

© ООО Издательский дом
«Отраслевые ведомости», 2020

Отпечатано в типографии
ООО «Формат»
Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 22.01.2020

В журнале использованы
фото www.depositphotos.com

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений. Статьи, помеченные «b», публикуются на правах рекламы. Рукописи не рецензируются и не возвращаются. Любое использование материалов допускается только с письменного разрешения редакции. Мнение редакции может не совпадать с точкой зрения авторов.



36 ТРЕНДЫ МОЛОЧНОГО РЫНКА – ВОЗМОЖНОСТЬ
ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ В КРИЗИС



44 ПРИМЕНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЙ ИСКУССТВЕННОГО ИНТЕЛЛЕКТА
ДЛЯ ПРОГНОЗИРОВАНИЯ ИЗМЕНЕНИЯ ЦЕН НА СЫРЬЕВЫЕ
ТОВАРЫ В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ТЕХНОЛОГИЯ	6	Сывороточные ингредиенты для производства специализированных продуктов питания
	12	Слагаемые успеха на рынке сыра: вкус, качество и безопасность с культурами Ceska®-star
	16	Повышение функциональных свойств белков молочной сыворотки путем ферментативного гидролиза
	20	Использование дигидрокверцетина в производстве сливочного масла
	48	К вопросу эффективного использования молочной сыворотки
	64	Функциональные молочные продукты для детского питания
	76	Технология кисломолочного мармелада с растительными добавками
	90	Чистая этикетка в сыроделии
	96	Разработка технологии твердого сыра «Монтазио» с трюфелем
ИТ-ТЕХНОЛОГИИ	8	ИТ-интеграция от А до Я
	44	Применение технологий искусственного интеллекта для прогнозирования изменения цен на сырьевые товары в молочной промышленности
ПРЕДПРИЯТИЕ	10	ЭВС: работа завода в рамках исполнения требований действующего законодательства
ОБОРУДОВАНИЕ	14	Пластиковые контейнеры для созревания сыра: оптимизируем производственные процессы
	24	Оптимальные технические решения и индивидуальный подход – залог успеха
	56	Тенденции внедрения систем управления и автоматизации в молочной промышленности
	68	Новое поколение датчиков измерения электропроводимости
	95	Каков цвет «настоящей» нержавеющей стали?
МОЙКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ	28	Санитария и гигиена молочных производств
ИТ ТЕХНОЛОГИИ	31	Вся правда о товарах – в ваших руках!
В УПАКОВОЧНЫХ РЕШЕНИЯХ	32	Как найти баланс между защитными свойствами упаковки и ее экологичностью?
МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА	36	Тренды молочного рынка – возможность для производителей в кризис
МАРКЕТИНГ	104	Брендинг кисломолочной продукции: актуальные тренды
АКТУАЛЬНОЕ ИНТЕРВЬЮ	40	Навстречу 30-летию юбилею «Агротех»: универсальное оборудование для сыроделия
МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ	52	Экспресс-методы контроля молочной сыворотки
	92	Определение антибиотиков в кислых сыворотках: успехи экспресс-тестов
ИНГРЕДИЕНТЫ	54	Ароматизаторы «Баттер Грейнс» – всегда ожидаемый результат
	58	Мальтодекстрины MultyDex® в производстве сгущенных молокопродуктов
	72	Ряженка: традиции вдохновляют на инновации
	89	Закваски с новым именем
ТЕХНИЧЕСКИЙ ОБЗОР	60	Установки мембранной фильтрации в производстве сыров
МИКРОБИОЛОГИЯ	66	Расширяем ассортимент: особенности выбора заквасочной культуры
	83	Современные молокозаквашивающие ферменты
ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ	74	Племенное дело: трудное не есть невозможное
СТАНДАРТЫ	80	Некоторые изменения в законодательстве по НДТ
АВТОМАТИЗАЦИЯ	84	К вопросу автоматизации проектирования готовых рецептов продуктов из СМС
СОБЫТИЯ	98	VI Международный агропромышленный молочный форум
	108	III Всероссийский Молочный форум «Вологда – молочная столица России»