

УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ!

В очередном выпуске журнала «Переработка молока», который вы держите в руках, внимание сосредоточено на двух самых перспективных направлениях молочного производства. Это «Функциональные продукты» (главная тема номера) и «Сыворотка», ставшая темой обсуждения в спецрубрике этого выпуска.

Сегодня молочные предприятия уже почувствовали, что импортозамещение не является панацеей. Когда уже позади первые успехи по освоению опустевших ниш на торговых полках, на первое место выходит необходимость удержать это место, достойно конкурировать и побеждать в этой конкуренции с зарубежной продукцией, нарастание присутствия которой на рынке мы все уже ощущаем. На наш взгляд, с учетом социальной важности молочной продукции, масштабов ее потребления и благоприятного воздействия молочных продуктов на повышение умственного и физического здоровья нации очень интересным и многообещающим в продвижении продукции является производство продуктов, нацеленных на решение определенных проблем со здоровьем. Практически все молочные продукты по природе своей являются функциональными, но введение в их состав добавок и ингредиентов, которые обогащают состав продукта, расширяет возможности потребления молочных продуктов, обеспечивает преимущества их производителю.

В журнале вы найдете информацию о сырьевых возможностях отечественного производства пищевых микроингредиентов, оценку современного состояния обеспеченности населения витаминами и сведения о путях коррекции дефицита микронутриентов. Здесь также размещена информация о технологических аспектах обогащения продуктов и предложения ингредиентов от компаний-поставщиков, использование которых позволит продлить сроки годности, а также сохранить качество готовых продуктов, не увеличивая их стоимости, и др.

Молочная сыворотка – во всем мире источник доходов перерабатывающего предприятия. На страницах журнала эксперты отрасли утверждают, что комплексное применение мембранных технологий при переработке молочной сыворотки открывает масштабные перспективы направленного регулирования состава получаемых продуктов с одновременным обеспечением наиболее полного использования всех питательных компонентов сыворотки.

Всегда ваша «Переработка молока»



ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал
№ 5 (188), май 2015

Свидетельство о регистрации
ПИ № ФС77-26160 от 09.11.2006

Учредитель
ЗАО «Отраслевые ведомости»

Издатель
ООО «Агентство подписки
и продвижения «Алеф Принт»

Редакционный совет
И.А. Евдокимов, д.т.н.,
Н.А. Тихомирова, д.т.н.,
Л.В. Голубева, д.т.н.,
Н.Б. Гаврилова, д.т.н.,
А.П. Ощенко, к.т.н.,
А.Г. Галстян, д.т.н.,
А.П. Нечаев, д.т.н.,
С.А. Фильчакова, к.т.н.,
Р.В. Гинойн, д.с.-х.н.,
В.П. Шидловская, к.т.н.,
К.К. Полянский, д.т.н.

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

Выпускающий редактор
Елена Беккер-Сверчкова
E-mail: bekker@vedomost.ru

Дизайн и верстка
Инна Федорец

Ответственный секретарь
Елена Розанова

Корректор
Ольга Абизова

Реклама
Прямая линия:
Тел.: (499) 265-50-35
Руководитель группы продаж
Наталья Ельцова
E-mail: eltsova@vedomost.ru

Менеджеры:
Оксана Скворцова
E-mail: skvortsova@vedomost.ru
Елена Ежкова
E-mail: prepress@vedomost.ru
Тел.: (499) 267-40-10
Александра Сеничкина
E-mail: sasha@milkbranch.ru

Подписка
В редакции
Тел.: (499) 277-11-12,
8-800-200-11-12 (бесплатный)
Менеджеры:
Дарья Курникова
E-mail: podpiska@vedomost.ru
Эвелина Беседина
E-mail: magazine@vedomost.ru

По каталогам:
«Пресса России» – 40866,
«Роспечать» – 80854

В странах СНГ и за рубежом
в ЗАО «МК-Периодика»
Тел.: (495) 672-70-12
Факс: (495) 306-37-57
E-mail: info@periodikals.ru

Адрес редакции:
105066, г. Москва,
Токмаков пер.,
д. 16, стр. 2
www.milkbranch.ru
www.vedomost.ru

**По всем вопросам обращаться
по тел.:** (499) 263-29-91, 265-02-10

© ЗАО «Отраслевые ведомости», 2015

Отпечатано в типографии
ООО «Принт Сервис»

Тираж 4000 экз.

Подписано в печать 22.04.2015

В журнале использованы
фото www.depositphotos.com

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений. Статьи, помеченные «Ъ», 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.



НОВЫЕ СЛАГАЕМЫЕ ФОРМУЛЫ УСПЕХА

ИМПОРТОЗАМЕЩАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ
ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ

Экономика отрасли

СДЕЛАНО В РОССИИ	6	Рецепт успеха компании «ЭФКО»: профессионализм, инновации и ответственность перед обществом
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА	44	Мы делаем лучшее, чтобы лучшими стали вы!
	18	Пути развития молочной отрасли
	34	Стратегия устойчивого самовоспроизводящегося сообщества

Производство

ИНГРЕДИЕНТЫ	10	Проблемы импортозамещения пищевых микроингредиентов
	13	«Антикризисные» ингредиенты для обогащения и подслащивания
	14	Повелевать временем – принцип работы защитных культур AiBi®
	47	Обеспеченность витаминами населения России
УПАКОВКА	20	Современные тенденции упаковки слайсов сыра
	22	Новые слагаемые формулы успеха
ОБОРУДОВАНИЕ	36	Производство плавленого сыра
		методом ультравысокотемпературной обработки
	42	Современная котельная – эффективные инвестиции
	52	Волшебные котлы «МОЛМАШ»
ТЕХНОЛОГИЯ	38	Исследование влияния условий применения препаратов
		трансглутаминазы на качество сметаны
АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ	54	Технологическая платформа КННС для функциональных продуктов

События

КОНФЕРЕНЦИЯ	58	Новая встреча молочников в Угличе
ВЫСТАВКА	60	«Продэкспо-2015» демонстрирует новый формат продовольственного рынка

Спецраздел «Сыворотка»

	24	Импортозамещающие технологии переработки молочной сыворотки
	28	Переработка молочной сыворотки с получением ценных пищевых ингредиентов
	30	Современное состояние переработки молочной сыворотки
	32	Опыт успешного решения по деминерализации творожной сыворотки