

## УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!



Донести до потребителя самый ценный продукт, созданный самой природой, – молоко в максимально неизменном виде, с сохранением органолептических, физико-химических параметров – главная задача предприятий молочной промышленности. При этом современный потребитель становится все более требовательным к ассортименту, привнесенным свойствам продуктов, удобству их потребления и хранения.

Для реализации этих целей в промышленной переработке идет постоянный поиск новых технологических приемов, изменяются конструктивные особенности оборудования. Отдельные предложения и разработки в данном направлении собраны в этом выпуске журнала, тема которого – «Новые технологии в молочной промышленности». Центральным в этом номере стал материал под рубрикой «Проект года», рассказывающий об успешных проектах 2018 г., которые демонстрируют самые передовые инновационные решения для молочной отрасли, реализованные на практике. Вы познакомитесь с новыми крупными площадками по производству и переработке молока, узнаете, какие решения были внедрены при их реализации.

Нельзя не учитывать экономические моменты, возникающие при вводе на предприятии современных технологий и ресурсосберегающего оборудования: с одной стороны, это требует серьезных инвестиций, с другой – позволяет увеличивать эффективность производства и снижать вредное воздействие на окружающую среду.

Продолжаем рассматривать отечественные образцы технологического оборудования, предназначенного для производства плавящихся сыров, интерес к которому обусловлен более доступной ценой с одновременным обеспечением необходимых технических функций. Вы сможете узнать о возможности комплексного подхода к пастеризации молока, предлагаемого одним из ведущих мировых производителей оборудования для пищевой промышленности. Новизна подхода заключается в том, что отдельные модули для сепарирования, очистки молока или удаления бактерий оборудованы комплексными пастеризационными установками, что позволяет комбинировать различные процессы для обработки молока в рамках технологических этапов.

На страницах журнала вы найдете анализ тенденций в области упаковки. Так, большинство новых разработок в сфере гибкой упаковки направлено на обеспечение большей функциональности, экономичности и экологичности упаковочных решений.

*Всегда ваша «Переработка молока»*

## ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал  
№ 12 (231), декабрь 2018

**Свидетельство о регистрации**  
ПИ № ФС77-26160 от 09.11.2006

**Учредитель**  
ООО «Отраслевые ведомости»

**Издатель**  
ООО Издательский дом  
«Отраслевые ведомости»

**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**  
ООО «Позитив»

**Ответственный секретарь**  
Елена Розанова

**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:**  
«Пресса России» – 40866,  
«Роспечать» – 80854  
**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

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

© ООО Издательский дом  
«Отраслевые ведомости», 2018

Отпечатано в типографии  
ООО «Формат»

Тираж 4000 экз.

Подписано в печать 20.11.2018

В журнале использованы  
фото www.depositphotos.com

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



6

СОВРЕМЕННЫЙ РЫНОК ГИБКОЙ УПАКОВКИ



26

МОНОХЛОРПРОПАДИОЛЫ И ГЛИЦИДИЛОВЫЕ ЭФИРЫ  
КАК ОБЪЕКТЫ КОНТРОЛЯ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

УПАКОВКА ТЕХНОЛОГИЯ	6	Современный рынок гибкой упаковки
	12	Особенности технологии жировых концентратов на основе молочного сырья
	32	Козье молоко как сырье для детского питания
	48	Качество и стабильность плавленных сыров и молокосодержащих сырных продуктов при хранении
	53	Использование молочной сыворотки в рецептурах пищевых продуктов
КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ	16	Пробиотики в пищевой индустрии: нормативная база, перспективы
ОБОРУДОВАНИЕ	20	Отечественное оборудование для производства плавленных сыров
	35	Современные решения для производства сливочного масла и спредов
	36	Комплексный подход к пастеризации молока
ИНГРЕДИЕНТЫ	25	Навстречу спросу – расширяем линейку фруктовых йогуртов
	60	Прибыльные возвраты
МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ	26	Монохлорпропандиолы и глицидиловые эфиры как объекты контроля в пищевой продукции
ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ	30	Исследования влияния производных хитозана на развитие молочнокислой и дрожжевой микрофлоры закваски
ПРОЕКТ ГОДА	38	Успешный старт 2018
СОБЫТИЯ	58	II Всероссийский Молочный форум «Вологда – молочная столица России»
	62	WorldFood Moscow 2018