Уважаемые читатели, друзья, коллеги!

У вас в руках очередной выпуск журнала «Переработка молока», выход которого приурочен к Международному форуму «Молочная индустрия – 2017», что и сформировало подборку материалов в нем. В публикациях вы найдете информацию о разработках в области новых ингредиентов, современных упаковочных решениях, технологическом оборудовании и многое другое.

Для «Молочной индустрии» традиционно характерен охват всех сегментов молочной отрасли: от производства молока-сырья до реализации готовой продукции. На страницах журнала мы также коснемся различных аспектов молочного производства. Так, одной из тем обсуждения стал контроль важнейшего показателя качества молока-сырья, обуславливающего качество молочной продукции, влияющего на выход готовых продуктов и сроков их хранения, – показателя содержания соматических клеток. Вашему вниманию представлена экспертная оценка методов контроля, подсчета количества соматических клеток в молоке.

Расширение ассортимента молочной продукции напрямую связано с применением различных ингредиентов. В этом выпуске акцент сделан на функциональные ингредиенты. В первую очередь речь идет о новых заквасочных культурах, которые позволяют учитывать специфические свойства вырабатываемого продукта, температурные режимы его производства, исключить пороки структуры и консистенции, сохранить вкус и узнаваемый профиль готового продукта.

В числе современных технологических решений вашему вниманию предоставлены исследование влияния способа подготовки молока на процессы изготовления, созревания и качество твердого сыра, а также технология переработки творожной сыворотки, позволяющая получить высококачественный ингредиент для пищевой промышленности, и др.

Безусловно, даже высокачественной продукт требует достойного позиционирования, что, в свою очередь, заставляет учитывать запросы потребителя и особенности рыночной ситуации. На вопрос, в чем же секрет правильной стратегии позиционирования своих торговых марок, мы отвечаем в публикации, рассказывающей о том, почему маркетинг продуктов начинается еще в коровнике и с помощью каких маркетинговых инструментов Швейцария поддерживает продажу местной продукции.

Специалисты отрасли информируют о новых упаковочных материалах для сыров, новинках технологического оборудования, инновационных разработках в области ингредиентов и приглашают всех специалистов отрасли продолжить знакомство со всеми новинками на площадках «Молочной индустрии – 2017».

Всегда ваша «Переработка молока»

ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал
№ 3 (210), март 2017

Свидетельство о регистрации
ПИ № ФС77-26160 от 09.11.2006

Учредитель
ООО «Отраслевые ведомости»

Издатель
ООО «Концепция связи XXI век»

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. Гиноян, д.с.-х.н.,
В.П. Шидловская, к.т.н.,
К.К. Полянский, д.т.н.
А.Н. Мамцев, д.б.н.

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

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

Дизайн и верстка
ООО «ИДЕЯ-М»

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
в ЗАО «МК-Периодика»
Тел.: 8 (495) 672-70-12
Факс: 8 (495) 306-37-57
E-mail: info@periodikals.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 «Отраслевые ведомости», 2017

Отпечатано в типографии ООО «С-Принт»

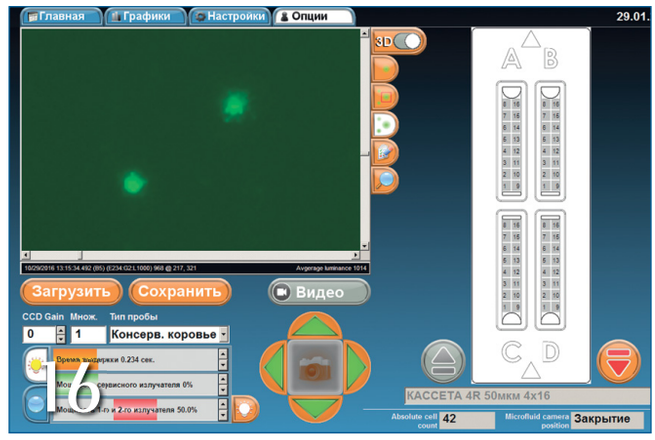
Тираж 4000 экз.

Подписано в печать 11.02.2017

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.

МАРКЕТИНГ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ В ШВЕЙЦАРИИ



ОБЪЕКТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ КОЛИЧЕСТВА СОМАТИЧЕСКИХ КЛЕТОК В МОЛОКЕ

ТЕХНОЛОГИЯ	6	Особенности переработки творожной сыворотки
	28	Исследование ингибирующего эффекта на газообразующую микрофлору
	32	Влияние подготовки молока на процессы изготовления, созревания и качество твердого сыра
	60	Расширение ассортимента сывороточных сыров
ИНГРЕДИЕНТЫ	10	Закваски прямого внесения Igea для производства молочной продукции
	36	Сметанный продукт с ЗМЖ: формула Вашего успеха
	48	Инновационная технология AVICEL-PLUS® для современных молочных напитков
	50	Заквасочные культуры для идеального кефирного продукта
	54	Стабилизирующие системы от компании Hydrosol для сырных продуктов и творожных сливочных сыров
МАРКЕТИНГ	12	Маркетинг молочных продуктов в Швейцарии
МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ	16	Объективный контроль количества соматических клеток в молоке
УПАКОВКА	18	Латексное и восковое покрытия для сыра
	24	Революционные перемены в технологии созревания сыра
ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ	20	Рынок молока в Алтайском крае
	44	Новые технологии для реализации научно-технической политики АПК России
	64	Пути совершенствования стратегии развития АПК
ДИСТРИБУЦИЯ	38	У вас на предприятии продажи или сбыт?
РУССКИЙ МЕТОД ПРОИЗВОДСТВА СЛИВОЧНОГО МАСЛА	40	Оборудование для выработки сливочного масла русским методом
ОБОРУДОВАНИЕ	52	Эффективная очистка молока
ЭКСПЕРТНОЕ МНЕНИЕ	63	Вопросы эксплуатации нержавеющих метизов