

## УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ!



Очередной выпуск нашего журнала посвящен вопросам сыроделия. Производство сыров, которое еще пять лет назад было проблемным и часто ставило сыродельные предприятия на грань выживания, сегодня получает все большее ускорение в своем развитии. На волне востребованности продуктов сыроделия растет число желающих производить этот один из сложнейших в производстве продуктов питания.

Растет ассортимент вырабатываемых сыров, разрабатываются новые, усовершенствованные технологии производства, в этом направлении активно развивается отечественное пищевое машиностроение.

Для всех опытных и начинающих сыроделов на страницах нашего журнала найдется интересная информация, поскольку здесь обсуждается полный спектр вопросов – от контроля входящего сырья до мойки и дезинфекции оборудования. Так, выясним, как опровергнуть некомпетентные суждения, ставящие под сомнение натуральность сыра, если в его составе указан хлористый кальций в качестве уплотнителя. Узнаем мнение отечественных специалистов относительно необходимости расширения спектра автоматизированного формовочного оборудования для производства как твердых, полутвердых, рассольных, мягких, так и индивидуальных видов сыров.

Вы сможете познакомиться с самым современным оборудованием для сыроделия: сыродельными линиями, формовочными аппаратами, пластиковыми контейнерами для созревания сыра и др.

Еще раз вспомним вековую историю плавленого сыра и остановимся на особенностях его производства сегодня. Получим комментарии эксперта отрасли относительно того, каким путем сыроделы могут получить возможность работать в сегменте business-to-business. Расширить линейку выпускаемой продукции, занять вновь образующиеся ниши на рынке смогут помочь ингредиенты и технологии, представленные на страницах выпуска.

Кроме того, ценнейшая информация от компании «Нева Милк» – одного из лидеров рынка сыра, которая делится собственной стратегией развития взаимодополняющих направлений бизнеса.

*Всегда ваша «Переработка молока»*

## ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал  
№ 5 (235), май 2019

**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. Оценко, 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

**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,  
https://news.milkbranch.ru

**По всем вопросам обращаться по тел.:** 8 (499) 267-40-10/15  
© ООО Издательский дом  
«Отраслевые ведомости», 2019  
Отпечатано в типографии  
ООО «Формат»  
Тираж 4000 экз.  
Подписано в печать 16.04.2019  
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.



ОСОБЕННОСТЬ КОНТРОЛЯ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ  
ПО ПОКАЗАТЕЛЯМ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ



ЕЩЕ РАЗ О ХЛОРИСТОМ КАЛЬЦИИ...

МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ	6	Особенность применения методов контроля показателей качества и безопасности в молочной продукции
	24	Контроль лактозы в молочных продуктах
	34	Валидация скрининговых методов контроля качества молока и готовой продукции
ТЕХНОЛОГИЯ	10	Технические решения процесса формования в технологии сыров
	20	Pizza Cheese – современные тренды
	30	Еще раз о хлористом кальции...
ИНГРЕДИЕНТЫ	58	Отечественные соли-плавители для производства плавленых сыров
	12	Молокосвертывающие ферменты: палитра возможностей для сыродела
	37	Инновации в производстве полутвердых и мягких сыров
	43	MAYOZYME GY – природный антибактериальный агент
	46	Производство творожного продукта высокого качества
	50	Технологу на заметку
	56	«Семаргл» – признанное качество!
МОЙКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ	14	Санитарная обработка сырных форм
ПРЕДПРИЯТИЕ	16	Стратегия спирального развития, или Квартет «Нева Милк»
ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЗАЛ	19	Оборудование для варки сыра
ОБОРУДОВАНИЕ	22	Вековая история плавленого сыра: с 1911 г. до наших дней
	27	Намывные фильтры для очистки рассола
	28	Пластиковые контейнеры для созревания сыра: оптимизируем производственные процессы
	33	Сыродельные линии и оборудование фирмы VPS – эффективные технические решения
	40	Разговор на одном языке
КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ	48	Эффективные решения для сыродельной отрасли от «Агротех»
	36	Маркировка продуктов – «Светофор» работает!
	62	Актуальные проблемы микробиологического заражения и дезинфекции трубопроводов на предприятиях молочной промышленности
ИТ-ТЕХНОЛОГИИ	38	Цифровизация в пищевой промышленности – сегодня и в будущем. Результаты исследования, проведенного компанией CSB-System в 2018 г.
ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ	52	Мир пробиотических продуктов Китая
ТЕХНОЛОГИИ ХОЛОДА	66	Хладагенты и экология окружающей среды
СОБЫТИЯ	69	РЭЦ принял решение поддержать участников «Агропродмаш-2019»
	70	«Продэкспо-2019»
	73	Новинки «Продэкспо-2019»