

МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

№5, 2023

Научно-технический и производственный журнал

С 1902 г. журнал издавался под названием
«Молочное хозяйство»,
с 1934 г. — «Молочная промышленность».

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР

Просеков Александр Юрьевич

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ НАУЧНОГО СОВЕТА

Кузнецова Татьяна Андреевна

ЗАМ. ГЛАВНОГО РЕДАКТОРА

Курбанова Марина Геннадьевна

ЧЛЕНЫ РЕДКОЛЛЕГИИ:

д-р техн. наук О. О. Бабич, д-р с.-х. наук А. В. Востроилов,
чл.-корр. РАН И. А. Евдокимов, д-р техн. наук Е. И. Мельникова,
акад. РАН А. Н. Петров, д-р техн. наук А. Н. Пономарев,
д-р с.-х. наук Г. В. Родионов, чл.-корр. РАН В. Н. Сергеев,
д-р с.-х. наук И. М. Файзуллин

ЧЛЕНЫ РЕДАКЦИОННОГО СОВЕТА:

канд. техн. наук С. В. Анисимов, канд. техн. наук Г. Ф. Вальтер,
Р. А. Даутов, Ф. В. Сураев, А. И. Ширинкин

УЧРЕДИТЕЛЬ, ИЗДАТЕЛЬ, РЕДАКЦИЯ

Кемеровский государственный университет,
650000, Кемеровская обл. — Кузбасс,
г. Кемерово, ул. Красная, 6
Тел.: +7 (384-2) 58-81-19
+7 (3842) 58-80-24
e-mail: info@moloprom.ru
http://www.moloprom.ru

Выпускающий редактор: А. И. Лосева

Ответственный за выпуск: Е. С. Славинская

Редакторы: Г. В. Быковская, Е. Ю. Райчева, Е. С. Славинская

Группа выставок и рекламы: И. А. Ерошенко

Компьютерная верстка и дизайн: В. Ю. Толкачёв

Свидетельство о регистрации ПИ №ФС77-75127
от 7 марта 2019 г. выдано Роскомнадзор
Подписано в печать 29.09.2023 г.
Дата выхода в свет 09.10.2023 г.
Тираж 1000 экз.

ТИПОГРАФИЯ

Кемеровский государственный университет,
650000, Россия, Кемеровская обл. — Кузбасс,
г. Кемерово, пр. Советский, 73
Цена свободная. Выходит 6 раз в год
Подписной индекс Почта России — П6219,
Подписной индекс Урал-Пресс — 45217

Не принятые к опубликованию статьи не возвращаются и не рецензируются
Полная или частичная перепечатка материалов возможна только
при официальном разрешении редакции
Мнение редакции не всегда совпадает с позицией авторов публикаций
Ответственность за достоверность изложенных фактов и правильность
цитат несут авторы
За достоверность информации в рекламных материалах отвечает
рекламодатель


© Кемеровский государственный университет, 2023
© Авторы, 2023

16+

ЧИТАЙТЕ В НОМЕРЕ:

Просеков А. Ю. Журналу «Молочная промышленность» — 121 год. КемГУ — история продолжается	4
Академик А. Г. Храмцов — основатель научной школы Федерального уровня «Живые Системы»	12
Мельникова Е. И., Рудниченко Е. С., Кузнецова С. А. Молочные ингредиенты — будущее молочной индустрии	13
Гавриш А. В., Анисимов Г. С., Кравцов В. А., Евдокимов И. А., Мамай Д. С. Обратноосмотическая очистка пермеатов, полученных при нанофильтрации молочного сырья	16
Павельева Д. А., Богданова Е. В., Рудниченко Е. С., Мельникова Е. И. Сывороточный пермеат: микробиологические показатели на различных этапах производства	19
Фиалкова Е. А., Баранов В. И., Слободин А. А., Шевчук В. Б., Голденшлях О. Н. Применение вихревого эмульсора для поликомпонентных систем	21
Смыков И. Т. Дайджест передовых молочных технологий	25
Борисенко А. А., Костенко Е. Г., Костенко К. В., Борисенко А. А., Малсугенов А. В., Мисюра В. А. Ультразвуковая обработка в технологии производства йогурта	30
Володин Д. Н., Топалов В. К., Гридин А. С., Евдокимов И. А. Производство обезжиренного молочного жира в рамках комплексных линий переработки молока	34
Рябцева С. А., Брежнева Ю. А., Анисимов Г. С. Влияние <i>Lactobacillus acidophilus</i> на рост биопленок в подсырной сыворотке	36
Леонова В. А., Бегунова А. В. Биологические свойства штаммов <i>L. Helveticus</i>	38
Крысанова Ю. И., Блядзе В. Г. Влияние гидролиза лактозы на свойства йогурта и простокваши	42
Кузнецова С. Как свести к минимуму возникновение пороков в сметане с помощью заквасочных культур IGEA	44
Новокшанова А. Л. Влияние гидролизата сывороточных белков на поверхностно-активные и пенообразующие свойства творожной сыворотки	47
Сорокина Н. П., Кураева Е. В. Закваски вчера, сегодня, завтра	50
Хан А. В., Лазарева Е. Г., Фоменко О. Ю. Проблема фальсификации молочных продуктов: анализ состояния и пути решения	54
Губина И. Постоянство качества и оригинальные вкусовые характеристики продукта: ароматизаторы «Баттер Грейнс»	57
Дмитриева Е. Г., Топникова Е. В., Мордвинова В. А., Иванова Н. В. Встреча профессионалов молочной отрасли в Угличе	58
Суховеркова Е. Б. Комплексные пищевые добавки «Фоско» и «OPTIGUARD» для молочной промышленности	62


Каледина М. В., Федосова А. Н., Литовкина Д. А., Витковская В. П., Байдина И. А. Антипатогенные свойства заквасочной микрофлоры в присутствии пектиновых олигосахаридов	66
Косикова Ю. А., Коршик Т. С., Мاستихина А. Л., Лимаров А. И. Влияние плодово-ягодной добавки на содержание витамина С в йогуртах	70
Долматова О. Н. История бренда «Настоящий Вологодский продукт»	73
Коденцова В. М., Рисник Д. М. Обогащение молочной продукции недостающими в рационе россиян пищевыми веществами	74
Комракова А. А., Пимахова А. В. Вопросы декларирования	77
Зобкова З. С. Вопросы декларирования	80
Гаврилова Н. Б., Иванова Н. Ф., Чернопольская Н. Л. Биотехнологические аспекты производства творожных продуктов для специализированного питания	82
Дунченко Н. И., Валаа Рашед, Янковская В. С. Разработка обогащенного густого йогурта	86
Творогова А. А., Гурский И. А., Казакова Н. В., Королев И. А. Особенности технологии обогащенных взбитых кисломолочных десертов, употребляемых в размороженном состоянии	90
Толмачев В. А., Рябова А. Е. Концентрированные молочные модельные системы: изменение качества в процессе низкотемпературного хранения	94
Пряничникова Н. С., Хуршудян С. А. Компенсация аддитивных помех в технологических процессах молочной промышленности	97
Ханумян А. А. Санитария в производстве творога и творожных изделий	100
Свириденко Г. М., Захарова М. Б., Сорокина Н. П., Силин И. О. Исследование возможности использования диоксида хлора для дезинфекции оборудования в молочной промышленности	102
Ткачев А. А. УФ-обеззараживание воздуха и поверхностей: где мифы, а где правда?	106
Маневич Б. В., Бурыкина Е. А. Об особенностях использования пероксида водорода на молочных предприятиях	108
Маницкая Л. Н., Дунченко Н. И., Аникиенко Т. И. Умное сельское хозяйство в цепочке поставок сырья для молочной промышленности	112
Лазарева Е. Г., Хан А. В., Фоменко О. Ю. Исследование методов экстракции ДНК из сырого молока	115
Кудинова М. Г., Удовик Е. Э., Сурай Н. М., Носов В. В. Развитие молочного животноводства в регионах-лидерах Сибирского федерального округа	117
Наконечный А. А., Дыдыкина А. Л., Вязьминов А. О. Влияние уровня углеводов в рационах высокопродуктивных коров на молочную продуктивность	120
Шестопалов А. Технологические решения для детских смесей	124



www.altalact.ru

Хорошая закваска для Вашего бизнеса!

- ЗАКВАСОЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ
- ЭКСПРЕСС-ТЕСТЫ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ АНТИБИОТИКОВ
- СЫЧУЖНЫЙ ФЕРМЕНТ
- КРАСИТЕЛИ НАТУРАЛЬНЫЕ
- ПРОДУКТЫ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ (ЙОДКАЗЕИН, ФЛАВОЦЕН, ФЛАРАБИН, СЕЛЕКСЕН)
- СТАБИЛИЗАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ



г. Москва
(495) 785-09-13
msk@altalact.ru

г. Барнаул
(3852) 505-546
brn@altalact.ru

www.altalact.ru