

## УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ!



Очередной выпуск журнала «Переработка молока» мы решили посвятить хорошо знакомой каждому специалисту молочного дела сфере – производству кисломолочных продуктов. Кисломолочные продукты всегда занимали и занимают сегодня почетное место в списке выпускаемой предприятиями продукции, поскольку являются любимыми продуктами потребления в нашей стране (и не только). Технологии производства этой группы продуктов хорошо известны и отработаны на практике. Устоялись и вкусовые предпочтения. Однако время вносит свои правки даже в вековые традиции.

Сегодня на страницах журнала мы расскажем о выборе заквасочных культур из предлагаемого компаниями-поставщиками обновленного ассортимента; о результатах, полученных при изучении уникальных пробиотических культур, разработанных специально для производства функциональных кисломолочных продуктов. Вы узнаете, какие дополнительные технологические проблемы можно решить, используя пребиотики в производстве молочных продуктов. Познакомимся с преимуществами применения жидкого хлористого кальция, который, по словам экспертов, способствует повышению качества продукции и улучшению санитарно-гигиенического состояния производства. Открываем новые пути производства греческого йогурта. Ученые ФГАНУ «ВНИМИ» предлагают расширить ассортимент кисломолочных продуктов: новый продукт производится путем частичной замены молока биологически активными экстрактами растительного сырья. Тонкости технологического процесса выработки творога приоткроет нам А.А. Мерзликина, главный технолог по проектированию продуктов ПАО «Молочный комбинат «Воронежский».

На страницах журнала узнаем, почему при подборе бактериальных заквасок для производства созревающих сыров представляется абсолютно оправданным и закономерным выбирать поливидовые закваски на основе мезофильных лактококков в качестве кислотообразующих микроорганизмов.

Кроме того, вы найдете сведения о безопасности использования ПЭТ-упаковки для молочных продуктов, по вопросам обеспечения безопасности и качества молочной продукции и многим другой полезной информации.

*Всегда ваша «Переработка молока»*

## ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал  
№ 8 (238), август 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»

**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:**  
«Роспечать» – 80854,  
ФГУП «Почта России» – П3047

**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 10.07.2019  
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.



ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ. МОЛОЧНО-РАСТИТЕЛЬНЫЙ  
ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ НАПИТОК



ПРОЕКТ «МЕРКУРИЙ» В ГК «АГРОПРОМКОМПЛЕКТАЦИЯ»

ТЕХНОЛОГИЯ	6	Инновационные технологии. Молочно-растительный ферментированный напиток
	16	Влияние технологических факторов производства на характеристики творожного продукта
	20	Открываем новые пути производства греческого йогурта
	44	Риски, связанные с подбором кислотообразующих заквасочных микроорганизмов, используемых при производстве созревающих сыров
ИНГРЕДИЕНТЫ	9	Использование фермента на основе трансклутаминазы в молочном производстве
	10	Жидкий хлористый кальций – фактор повышения качества и микробиологической безопасности продукции
	30	Мальтодекстрины и сухие глюкозные сиропы MultyDex® в производстве молочных продуктов
	32	Высокоактивная трансклутаминаза, благодаря жидкой форме, теперь безопасна
КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ	52	Сохраняя качество и вкусовые характеристики продукта
	12	Проект «Меркурий» в ГК «Агропромкомплектация»
	56	Противомикробная обработка воздушной среды молочных предприятий – залог безопасности и качества продукции
НА ЗАМЕТКУ ТЕХНОЛОГУ	22	Ищем партнера, а не поставщика
ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ	26	Уникальные пробиотические культуры для укрепления здоровья
	28	Пребиотики – орудие многоцелевого назначения
МИКРОБИОЛОГИЯ	35	Природа дарит нам... закваски Lactoferm
АНАЛИТИКА МОЛОКА	36	ПЭТ-упаковка на взгляд химика-аналитика
ОБОРУДОВАНИЕ	42	Новинки оборудования для производства мягких сыров
ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ	48	Международный опыт по сокращению потерь продовольствия и пищевых отходов
	60	Экспорт продукции АПК: ресурсы и возможности достижения целевых показателей проекта
ПАТЕНТЫ	54	Патентная информация