

УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ!



Представляем вам выпуск журнала «Переработка молока», основной темой которого стали вопросы санитарии и гигиены на молочном производстве.

Процесс поддержания должного уровня санитарного состояния пищевого производства в соответствии с меняющимися условиями окружающего мира требует постоянного совершенствования. Уровень эффективности санитарно-гигиенических мероприятий на предприятии определяет безопасность и качество вырабатываемой продукции, ее конкурентоспособность на рынке.

К факторам, прямо или косвенно влияющим на действенность всех проводимых мероприятий, относятся собственно материально-техническая база предприятия, уровень производственного контроля, степень подготовки санитарной культуры персонала. На страницах журнала изложены рекомендации экспертов, представляющие современные решения для некоторых из этих аспектов.

Вызванная пандемией экономическая нестабильность вынуждает компании оптимизировать расходы всех видов, включая и затраты на мероприятия по санитарной обработке. На страницах журнала специалисты отрасли рассказывают, как избежать лишних расходов при проведении дезинфекции на пищевых предприятиях в условиях пандемии.

Не менее актуален вопрос выбора и использования современных средств санитарной обработки с учетом их экологически безопасного использования. Б.В. Маневич, заведующий лабораторией санитарной обработки оборудования ФГАНУ «ВНИМИ», освещает основные тенденции и специфику использования современных средств санитарной обработки.

Качественная санитарная уборка на многих предприятиях достигается сейчас за счет применения современного пенно-моечного оборудования. Рассмотрим, чем следует руководствоваться при выборе необходимых моющих средств.

Представляем вам современные подходы к организации мероприятий по обеспечению гигиены персонала, которые являются неотъемлемой частью общей концепции обеспечения санитарии на молочных предприятиях.

В последние годы многие признанные на мировом уровне стандарты пищевой безопасности стали требовать валидации менее критичных стадий, в том числе программ предварительных условий. В данном номере нашего издания эксперт рассматривает процесс валидации программы мойки и дезинфекции (или санитарной обработки).

Основным направлением здорового питания в период пандемии нового коронавируса является адекватное и сбалансированное питание, нацеленное на укрепление иммунитета человека. В этом выпуске рассмотрены основные тренды в разработке нового поколения молочных продуктов, укрепляющих иммунитет человека. Вы можете познакомиться с инновационной технологией функционального продукта специального (спортивного) питания. Уникальный компонентный состав молока позволяет превращать основной продукт питания в сырье для производства функциональных ингредиентов с заданными свойствами. Указанным целям в полной мере соответствует инновационный потенциал мембранного фракционирования обезжиренного молока.

С уважением, главный редактор журнала «Переработка молока»

ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал
№ 3 (257), март 2021

Свидетельство о регистрации
ПИ № ФС77-76210 от 08.07.2019

Учредитель
ООО Издательский дом
«Отраслевые ведомости»

Издатель
ООО Издательский дом
«Отраслевые ведомости»

Редакционный совет
И.А. Евдокимов
Н.А. Тихомирова
Л.В. Голубева
Н.Б. Гаврилова
А.Л. Новокшанова
А.Г. Галстян
П.И. Гунькова

А.П. Нечаев
С.А. Фильчакова
В.П. Шидловская
К.К. Полянский

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

Дизайн и верстка
Даша Комиссарова

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 каталогу
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.milkbbranch.ru,
https://news.milkbbranch.ru

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

© ООО Издательский дом
«Отраслевые ведомости», 2021

Отпечатано в типографии
ООО «ЛАБ ИВЕНТ»
Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 18.02.2021

В журнале использованы
фото www.depositphotos.com

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений. Рукописи не рецензируются и не возвращаются. Любое использование материалов допускается только с письменного разрешения редакции. Мнение редакции может не совпадать с точкой зрения авторов.



СПЕЦИФИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СОВРЕМЕННЫХ
СРЕДСТВ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ



ИННОВАЦИОННЫЙ ПОТЕНЦИАЛ МЕМБРАННОГО
ФРАКЦИОНИРОВАНИЯ ОБЕЗЖИРЕННОГО МОЛОКА

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА	6	Специфика использования современных средств санитарной обработки
	16	Современные тенденции развития санитарной обработки и гигиены на молочных предприятиях
	24	Дезинфекция на пищевых предприятиях при пандемии: как избежать лишних расходов
	54	Обеспечение санитарного благополучия на предприятиях молочной отрасли
ТЕХНОЛОГИЯ	9	Электронный журнал мойки: контроль качества подготовки оборудования к производству
	20	Инновационная технология функционального продукта специального (спортивного) питания
	28	Применение микрофльтрации в процессе подготовки сыворотки для дальнейшей переработки
	30	Развитие ассортимента молочных продуктов для здорового питания
МОЙКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ	36	Повышение эффективности молочного производства
	12	Пенные моющие средства нового поколения
	14	Инновационный потенциал мембранного фракционирования обезжиренного молока
	42	Конкурс «Московское качество»: предпочтения требовательного потребителя
СОВЕТЫ ОТ ИНЖЕНЕРА ИНГРЕДИЕНТЫ СТАНДАРТЫ ОБОРУДОВАНИЕ	51	Перспективы достижения стратегических ориентиров развития молочной отрасли
	19	«Ламбумиз» – больше чем упаковка
	27	Еще раз о молокосвертывающих ферментах
	34	«Тильзитер Премиум»: новая техническая документация на сыр
СПЕЦРУБРИКА СОБЫТИЯ	40	Сохраним качество и свежесть молока при транспортировке!
	47	Шайба – в фокусе
	48	Автоматизированные модули приемки
	60	Как валидировать программу мойки и дезинфекции
	62	Что предложит «Продэкспо-2021» ретейлу и HoReCa?