

УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ!



Сегодня, когда пандемия COVID-19 разрушает мировую экономику, бизнесу очень важно получать актуальную информацию о перспективных путях выхода из кризиса.

Определенные последствия коронавируса уже сказались и на развитии молочного рынка. Одно из них – внедрение новых стандартов на предприятии: усиление режимов гигиены и, соответственно, расходов на них; ужесточение подхода к обеспечению безопасности производства; отлаживание системы удаленной работы; расширение возможностей аутсорсинга или роботизации. Не менее существенные изменения отмечены и в части потребительских предпочтений – возросший интерес к продуктам, укрепляющим здоровье; повышенное требование к безопасности продукции; использование новых каналов сбыта.

В этом выпуске нашего журнала мы сосредоточились на возможностях молочной промышленности в разработке и выпуске продуктов для поддержания иммунитета и сохранения здоровья. В основе выработки многих таких продуктов лежат процессы глубокой переработки молочной сыворотки, а также процессы обогащения молочных продуктов. Эта тема очень близка и знакома производителям молочных продуктов. Однако прошедший 2020 г. показал растущий наиболее активно интерес к производству функциональных продуктов. Ожидается, что эти продукты будут востребованы в течение следующих нескольких десятилетий, учитывая заинтересованность потребителей в сохранении здоровья, демографическое старение и растущие расходы на здравоохранение.

На страницах журнала в рамках круглого стола обсуждаются особенности выработки этих продуктов, возможности расширения ассортимента, законодательные требования к их производству.

Практика показала, что преимущества получают компании, которые уже инвестировали в проекты модернизации и цифровизации. Они смогут точно подобрать оптимальные сценарии выхода из кризиса – от сокращения и изменения заказов до остановки-запуска некоторых участков. В этом номере мы расскажем о процессе организации модернизации и об опыте ее проведения на конкретном предприятии.

Кроме того, поскольку в такой сложный для всех период особенно важны экспертная помощь и грамотный совет, вы их также найдете на страницах нашего издания.

С уважением, главный редактор журнала «Переработка молока»

ПЕРЕРАБОТКА МОЛОКА

Специализированный журнал
№ 2 (256), февраль 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.milkbranch.ru,
https://news.milkbranch.ru

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

© ООО Издательский дом
«Отраслевые ведомости», 2020

Отпечатано в типографии
ООО «ЛАБ ИВЕНТ»
Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 19.01.2020

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.

СТАНДАРТЫ	6	Консистенция как показатель идентификации сыра
ИНЖИНИРИНГ	10	Этапы модернизации молокоперерабатывающего предприятия
	20	Сервис в надежные руки!
ИНГРЕДИЕНТЫ	14	Длинноцепочечные полифосфаты как фактор влияния на качество и хранимоспособность плавленых сыров
ТЕХНОЛОГИЯ	16	«НАРИНАР» – пробиотик нового поколения
	36	Дробление молока на ценные компоненты
	62	Особенности производства творога
ОБОРУДОВАНИЕ	22	Получение творожных сыров с применением роторно-пульсационных аппаратов
	31	Когда производитель оборудования и производитель творога говорят на одном языке
	46	Мешалка-плавитель ДВАК МС – новинка от российского производителя
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ	28	Спаривая ингредиенты: новые функциональные напитки
ПОВТОРЕНИЕ ПРОЙДЕННОГО	32	Белки оболочек жировых шариков, минорные белки и прочие белковые соединения молока
СОВЕТЫ ОТ ИНЖЕНЕРА	35	Сырьевая безопасность руками инженера
ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ	38	Тренды упаковки в период коронавируса
	42	Итоги Первого национального конкурса региональных брендов продуктов питания «Вкусы России»
КРУГЛЫЙ СТОЛ	48	Функциональные молочные продукты
ПРЕДПРИЯТИЕ	60	Угличский сыродельно-молочный завод завершил модернизацию производства
	70	20 лет крупнейшему заводу Danone в России
IT- ТЕХНОЛОГИИ	64	Внутренний аудит: последовательность действий и нюансы разработки
СПЕЦРУБРИКА	68	Как подготовиться к кризисной ситуации

Trepko

МИРОВОЙ ПОСТАВЩИК УПАКОВОЧНЫХ АВТОМАТОВ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



Реклама

- быстрая замена запасных частей, короткое время переоснастки
- плавное движение ёмкостей (нижний и верхний держатель)
- низкие издержки эксплуатации и простота
- высокого класса системы SIP и CIP для обеспечения оптимального уровня гигиены
- отсутствие ёмкости = отсутствие розлива для минимализации потерь продукта



А.О.ТРЕПКО ул. Рузвельта 116 62-200 Гнезно, Польша тел. + 48 61 426 50 41 факс. + 48 61 426 50 68