

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ НАУК
ГОСУДАРСТВЕННОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
МАСЛОДЕЛИЯ И СЫРОДЕЛИЯ

13-141-Б

КА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

**МАТЕРИАЛЫ МЕЖДУНАРОДНОЙ
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ**

**ПОВЫШЕНИЕ
КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ
ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ
СЫРОДЕЛИЯ И МАСЛОДЕЛИЯ**

13-0044

25-29 июня 2012 г.

Углич

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ НАУК

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
МАСЛОДЕЛИЯ И СЫРОДЕЛИЯ**

**ПОВЫШЕНИЕ
КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ
ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ
СЫРОДЕЛИЯ И МАСЛОДЕЛИЯ**

**материалы международной
научно-практической конференции**

25–29 июня 2012 г.

г. Углич

УДК 637.2/.3.05

Повышение конкурентоспособности отечественных продуктов сыроделия и маслоделия/Материалы международной научно-практической конференции. 25-29 июня 2012 г. – Углич, ГНУ ВНИИМС Россельхозакадемии, 2012. 218 с.

В сборнике опубликованы материалы докладов научных сотрудников ВНИИМС по вопросам производства, качества и хранимостоспособности сыров и сырных продуктов, масла и спредов, плавленых сыров и плавленых сырных продуктов: перспективы развития производства, расширения ассортимента и повышения конкурентоспособности, технологии производства и анализ нормативной и технической базы, риски при изготовлении и хранении, обеспечение качества продукции, новые функционально необходимые и пищевые ингредиенты, нетрадиционные виды сырья, способы увеличения сроков годности, современное оборудование, упаковка и упаковочные материалы, методы контроля качества и безопасности продукции.

Приведены материалы компаний-лидеров на рынке оборудования, приборного обеспечения, ингредиентов, заменителей молочного жира, упаковочных материалов, средств дезинфекции для производства продукции сыроделия и маслоделия.

Сборник подготовлен к печати:

зав. отделом сыроделия ВНИИМС, к.т.н. Мордвинова В.А.,

зав. отделом информационных технологий и маркетинга ВНИИМС Сёмовой Е.Г.

Компьютерная верстка: Фигурина Е.Н.

152613, Ярославская обл., г. Углич, Красноармейский бульвар, 19

ГНУ ВНИИМС Россельхозакадемии

Контактные телефоны: (48532) 5-09-38 – Мордвинова Валентина Александровна

9-83-30 – Топникова Елена Васильевна

5-04-39 – приемная, факс

E-mail: uglich-cheese@mail.ru, vniims@yaroslavl.ru

© ГНУ ВНИИМС Россельхозакадемии, 2012

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

Раздел 1. ОБЩИЕ ВОПРОСЫ

Свириденко Ю.Я.

Состояние российского сыроделия и маслоделия накануне вступления
в ВТО и Таможенный Союз 3

Чеверов В.И.

Последствия присоединения России к ВТО на текущих условиях
для развития молочной отрасли Российской Федерации в 2012-2015 гг. 5

Чеверов В.И.

Мониторинг качества молочной продукции на соответствие требованиям
Технического регламента на молоко и молочную продукцию 10

Раздел 2. НОРМАТИВНЫЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Абдуллаева Л.В.

О законодательстве и стандартах в молочной отрасли России
и Таможенного Союза 13

Топникова Е.В., Иванова Н.В., Тетерева Л.И., Оносовская Н.Н.

Новый стандарт на методы контроля в маслодельной отрасли. 25

**Тетерева Л.И., Мордвинова В.А., Дунаев А.В., Оносовская Н.Н.,
Витушкина Л.П.**

Разработка национального стандарта по методам контроля
для продуктов сыроделия 27

Раздел 3. СЫРОДЕЛИЕ

Мордвинова В.А.

Проблемы российского сыроделия. Сохранение традиций,
развитие национальных брендов 29

Остроухов Д.В., Мордвинова В.А., Ожгихина Н.Н.

Перспективы применения мембранных методов в сыроделии 32

Мордвинова В.А.

Новый вид сыра, созревающего с участием поверхностной микрофлоры. 35

Остроухова И.Л., Остроухов Д.В.

Корректирование солевого состава молочной смеси 38

Сорокина Н.П.

Роль заквасочных культур в сохранении видовых особенностей
национальных продуктов сыроделия 39

Кудишкина Ю.

Качественный сыр при любом молоке.
Нормализация по белку в сыроделии 42

Компания «Тетра Пак»

Датчик, контролирующий процесс сыроделия 48

Раздел 4. МАСЛОДЕЛИЕ

Топникова Е.В.

Научный подход к сохранению национальных видов
и развитию ассортимента современных продуктов маслоделия 55

Вышемирский Ф.А.

Физическая структура и консистенция сливочного масла 58

Вышемирский Ф.А., Смирнова О.И.

Сливки-сырье для производства масла из коровьего молока 67

Топникова Е.В., Стаховский В.А.

Технологические аспекты производства спредов 74

Топникова Е.В., Никитина Ю.В., Пирогова Е.Н., Павлова Т.А.

Продукты маслоделия для геродиетического питания 80

Раздел 5. ПЛАВЛЕННЫЕ СЫРЫ

Дунаев А.В.

Пути повышения конкурентоспособности отечественных видов
плавленых сыров 83

Свириденко Г.М., Шатрова О.А., Захарова М.Б., Соколова Н.Ю.

Температурные режимы плавления – значимая ККТ при производстве
плавленых сыров, определяющая уровень микробиологических рисков 89

Козлова Д.М.

Сравнительные характеристики солей-плавителей «Фосфомикс»
с отечественными и импортными аналогами 94

Раздел 6. ПЕРЕРАБОТКА СЫВОРОТКИ

Волкова Т.А.

Ресурсосберегающие технологии и переработка молочной сыворотки 101

Волкова Т.А.

Мембранные технологии в переработке молочной сыворотки 104

Гаврилов Г.Б.

Мембранные биотехнологии в переработке сыворотки 107

Раздел 7. ОБОРУДОВАНИЕ

Стаховский В.А.

Современное оборудование для производства сливочного масла
и спредов 111

Пшеницин А.А., Кончаковский Г.А.

Оборудование для маслоделия и сыроделия 113

Твердохлеб А.В.

Оборудование для производства сливочного масла и спредов
ПО «Тетра-ОТИЧ»&«Альфа-СБТ» 115

Бедных Б.С.

Новое в технике и технологии ГК «МОЛМАШ» в области сыроделия 119

Тарасюк В.И., Ратинов Б.В.

Современные технологические линии производства масла и спредов 122

Гладик Ю., Мурашов В.В. Современное технологическое оборудование – главное конкурентное преимущество.....	125
Жильцова Н.М. Традиции в производстве всегда ценятся.....	128
Компания SPX Современные технологические решения компании SPX для сыроделия.....	133
Компания ООО «Фаса-Пром» Золотой приз Европы за качество 2010 года	136
Раздел 8. ИНГРЕДИЕНТЫ	
Данилова Е.М. Специализированные жиры для молочной промышленности – не конкуренты, а выгодное дополнение молочному жиру.....	143
Макиенко М.А., Осадько М.И. Решения Компании «Маком РУС» для повышения конкурентоспособности продуктов сыроделия и маслоделия	146
Бутаков К.А. Ароматизаторы «Стабикрим» и «Свитфил» для молокосодержащих продуктов	150
Раздел 9. УПАКОВКА И УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	
Федотова О.Б., Шалаева А.В. Перспективные разработки в области «активной» упаковки	155
Орлова Е.А., Роздов И.А. Роль упаковки в повышении конкурентоспособности продуктов сыроделия.....	159
Смирнова О.И. Значимость упаковки для продукции маслоделия.....	162
Тюрин Е.Т., Зуйков А.А., Семкина Л.И., Сарана Н.В., Товстошуров Е.М., Горячев Н.Л., Свириденко Ю.Я., Вышемирский Ф.А., Смирнова О.И., Топникова Е.В., Свириденко Г.М. Упаковочные материалы для масложировой продукции	165
Смирнов В.В. Ассортимент продукции Компании «Атлантис-Пак» для молочной промышленности	168
Мороз М.Н., Командиров А.В. Технологии CRYOVAC® в сыроделии	173
Раздел 10. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ	
Лепилкина О.В., Тетерева Л.И., Шутов В.Е., Бухарина Г.Б. Плюсы и минусы экспресс-методов контроля состава молока.....	179
Свириденко Г.М., Комарова Т.В., Захарова М.Б. Контроль споровых анаэробных микроорганизмов в молоке и молочных продуктах с использованием анаэроостата.....	184

Свириденко Г.М., Захарова М.Б., Комарова Т.В., Ускова Е.Е., Кустова Т.П.	
Антагонистическая активность пропионовокислых бактерий в отношении споровых аэробных микроорганизмов.....	190
Ожгихина Н.Н., Тетерева Л.Н.	
Органолептические методы исследований в повышении конкурентоспособности продуктов маслоделия и сыроделия.....	195
Тетерева Л.И., Лепилкина О.В., Витушкина Л.П.	
Белковые и небелковые азотистые вещества коровьего молока.....	199
Малинина З.Ю., Макеева И.А.	
Комплексная оценка тест-наборов для определения антибиотиков в молоке качественными экспресс-методами с использованием балльной системы.....	202
ООО «Брукер»	
Современные методы экспресс-контроля качества на предприятии молочной промышленности.....	208