

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ИНСТИТУТ МАСЛОДЕЛИЯ И СЫРОДЕЛИЯ

14-12706-15



Сборник материалов
Международной Недели сыроделия и маслоделия
«ОТ ИСТОКОВ К СОВРЕМЕННОСТИ»,
посвященной 70-летию ВНИИМС

14-12706



2014 г.

**ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
МАСЛОДЕЛИЯ И СЫРОДЕЛИЯ**

**Сборник материалов Международной
Недели сыроделия и маслоделия**

**ОТ ИСТОКОВ
К СОВРЕМЕННОСТИ**

15–21 июня 2014 г.

г. Углич

УДК 637.2/3.05

От истоков к современности/Сборник материалов Международной Недели сыроделия и маслоделия. 15-21 июня 2014 г. – Углич, ВНИИМС, 2014. 284 с.

В сборнике опубликованы материалы докладов научных сотрудников ВНИИМС и других отраслевых институтов по вопросам производства, качества и хранимостности сыров и сырных продуктов, масла и спредов, плавленых сыров и плавленых сырных продуктов, переработки молочной сыворотки: перспективы развития производства, расширения ассортимента и повышения конкурентоспособности в условиях ВТО и ТС; техническое регулирование; инновационные технологии производства и хранения, обеспечение качества продукции; новые функционально необходимые и пищевые ингредиенты; нетрадиционные виды сырья; способы увеличения сроков годности; современное оборудование; упаковка и упаковочные материалы нового поколения; методы и средства контроля качества и безопасности продукции.

Приведены рекламные материалы компаний-производителей оборудования, приборного обеспечения, ингредиентов, упаковочных материалов, средств дезинфекции для производства продукции сыроделия и маслоделия.

Сборник подготовлен к печати:

общая редакция: ученый секретарь, к.т.н., Мурашова Л.С.,

компьютерная верстка: Фигурин Е.Н.,

оформление: Медведев С.А.

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

Контактные телефоны: (48532) 5-48-64 – д.т.н., Свириденко Галина Михайловна

9-81-30 – к.т.н., Топникова Елена Васильевна

5-09-38 – к.т.н., Мордвинова Валентина Александровна

5-04-39 – приемная, факс

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

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

Свириденко Ю.Я.

Научное обеспечение производства конкурентоспособных продуктов
маслоделия и сыроделия в современных условиях..... 3

Раздел 1. ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ

Свириденко Г.М.

Требования безопасности молока и молочных продуктов, определяемые
Техническим регламентом Таможенного союза. Основные положения.
Спорные моменты..... 9

Макеева И.А.

Актуальные вопросы внедрения Технических регламентов Таможенного
союза на предприятиях молочной промышленности: актуализация
технических документов, маркировка, переходный период..... 18

Оносовская Н.Н.

Участие ВНИИМС в национальной и межгосударственной
стандартизации 25

Тетерева Л.И., Ожгихина Н.Н.

Новые документы для органолептической оценки молочной продукции..... 28

Волкова Т.А.

Новый нормативный документ на сухую деминерализованную сыворотку.... 33

Раздел 2. СЫРОДЕЛИЕ

Мордвинова В.А.

Актуальные вопросы российского сыроделия..... 39

Мордвинова В.А., Свириденко Г.М., Остроухов Д.В., Ускова Е.Е.

Разработка ресурсосберегающей технологии мягкого сыра на основе
мембранной обработки молока..... 45

Мордвинова В.А., Свириденко Г.М., Делицкая И.Н., Захарова М.Б.,

Мягконосков Д.С.

Влияние подготовки молока на процесс созревания и качество
терочного сыра 48

Мягконосков Д.С., Остроухова И.Л., Мордвинова В.А.

Протеолитические процессы, происходящие при созревании
голубых сыров 53

Остроухова И.Л., Мордвинова В.А.

Сыр из сыворотки – вкусно и полезно 59

Мордвинова В.А., Остроухова И.А.

Сырные продукты – объективная реальность..... 63

Лепилкина О.В., Смыков И.Т., Логинова И.В.

Влияние технологической обработки на жир молока 68

Лепилкина О.В., Смыков И.Т., Логинова И.В.

Влияние структурной организация жира на качество сыров
и сырных продуктов..... 71

Раздел 3. МАСЛОДЕЛИЕ

Топникова Е.В. Актуальные вопросы маслоделия	79
Вышемирский Ф.А. Хронология российских разработок в области маслоделия.....	84
Топникова Е.В., Топников А.С., Суходольский Н.С., Волинова Л.А. Изучение особенностей маслообразования при выработке сливочного масла пониженной жирности и масляных паст	95
Топникова Е.В., Лепилкина О.В., Коноплева А.А. Исследования влияния различных эмульгаторов на реологические показатели спредов	99
Новокшанова А.Л., Топникова Е.В. Актуальность разработки молочного продукта сбалансированного состава для специализированного питания, включая продукты для спортсменов	105

Раздел 4. ПЛАВЛЕННЫЕ СЫРЫ

Дунаев А.В. Производство плавленых сыров сегодня	109
Соколова Н.Ю., Калабушкин В.В., Алексеева Е.В. Рациональные пути повышения эффективности производства плавленых сыров и плавленых сырных продуктов за счет применения молочно-белковых компонентов и стабилизационных систем.....	118
Дунаев А.В. Использование ингибиторов окислительной порчи жировой фазы в плавленых сырах	125
Дунаев А.В., Алексеева Е.В., Калабушкин В.В. Использование пищевых волокон в плавленых сырных продуктах.....	130
Соколова Н.Ю., Смыков И.Т., Лепилкина О.В., Алексеева Е.В. Влияние различных крахмалов на формирование структуры и качественные показатели модельных систем на основе творога.....	133
Дунаев А.В. Изучение влияния заменителя молочного жира «ЭКОЛАКТ 1403-35» на качество плавленого продукта с сыром	141

Раздел 5. БАКТЕРИАЛЬНЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ И ФЕРМЕНТНЫЕ ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Свириденко Г.М. Требования к бактериальным закваскам для производства ферментируемых молочных продуктов	145
Свириденко Г.М., Захарова М.Б., Мордвинова В.А., Делицкая И.Н. Опыт применения различных способов использования сухих бактериальных концентратов в производстве полутвердых сыров.....	153
Свириденко Г.М., Захарова М.Б., Ускова Е.Е. Антагонистическая активность мезофильных молочнокислых палочек.....	159

Свириденко Ю.Я., Мурунова Г.В. Актуальные вопросы производства и применения ферментных препаратов в сыроделии	163
Мордвинова В.А., Делицкая И.Н., Мурунова Г.В., Тетерева Л.И., Мягконос Д.С., Овчинникова Е.Г. Новый ферментный препарат MYSCOREN 200 (200IMCU) для полутвердых сыров	167
Маджитов Д.Ф. Трансглютаминаза – лучше структура, больше выход, ниже себестоимость	172
Соколова О.В., Рожкова И.В. Роль заквасочной микрофлоры в формировании свойств кисломолочных продуктов на основе молока и экструзионной муки.....	176
Раздел 6. ПЕРЕРАБОТКА ВТОРИЧНОГО МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ	
Волкова Т.А. Значимость продуктов из сыворотки в современном ассортименте пищевой продукции	181
Евдокимов И.А., Шрамко М.И. Инновационные технологии в области переработки вторичного молочного сырья	188
Волкова Т.А. Ключевые направления снижения потерь в сыродельной отрасли	190
Свириденко Ю.Я., Делицкая И.Н., Корёгина О.Е. Пастообразный продукт из белков молочной сыворотки	198
Волкова Т.А. Нанофильтрация в переработке молочной сыворотки	201
Свириденко Ю.Я., Абрамов Д.В., Мягконос Д.С., Овчинникова Е.Г. Разработка технологии гидролизата сывороточных белков с улучшенными функциональными свойствами для спортивного и лечебного питания	205
Раздел 7. ОБОРУДОВАНИЕ	
Елисеев О.М., Мордвинова В.А. Значимость сырных форм в формировании качества полутвердого сыра.....	213
ФГУП «Молмаш» Россельхозакадемии Аппаратное оформление линий масла и спреда производства ФГУП «МОЛМАШ» Россельхозакадемии.....	224
Смирнов Д. Использование оборудования компании ГЕА Вестфалия Сепаратор в маслоделии и сыроделии	228
Раздел 8. УПАКОВКА И УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	
Роздов И.А., Орлова Е.А., Большакова Е.А. Разработка технологии упаковывания фасованных сыров в среде инертных газов и под вакуумом	233

Смирнова О.И., Волинова Л.А., Семкина Л.И., Сарана Н.В., Березина Л.П., Ковалев С.А.	
Активная упаковка для продукции маслоделия.....	240
Федотова О.Б.	
Вопросы безопасности упаковки для молочной продукции.....	243
Смирнова О.И.	
Упаковка для продукции маслоделия: традиции и инновации.....	249
По материалам SealedAir	
Роль современных упаковочных систем в повышении конкурентоспособности на рынке сыра.....	252

Раздел 9. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Шепелева Е.В.	
Роль высшего руководства в обеспечении функционирования систем менеджмента качества и безопасности продукции, и аудит – как инструмент высшего руководства в управлении системой.....	255
Свириденко Г.М.	
Ингибирующие вещества – комплексный показатель безопасности молока и молочных продуктов.....	260
Свириденко Г.М., Комарова Т.В.	
Оценка биологического метода контроля ингибирующих веществ для выявления допустимого уровня содержания антибиотиков в молоке.....	267
Свириденко Г.М., Комарова Т.В.	
Оценка чувствительности тест-наборов для определения антибиотиков на соответствие требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочных продуктов».....	272
Аспандиярова М.Т.	
Методика определения антибиотиков в молоке. Контроль антибиотиков в молоке как фактор сдерживания появления антибиотикорезистентных штаммов бактерий.....	278