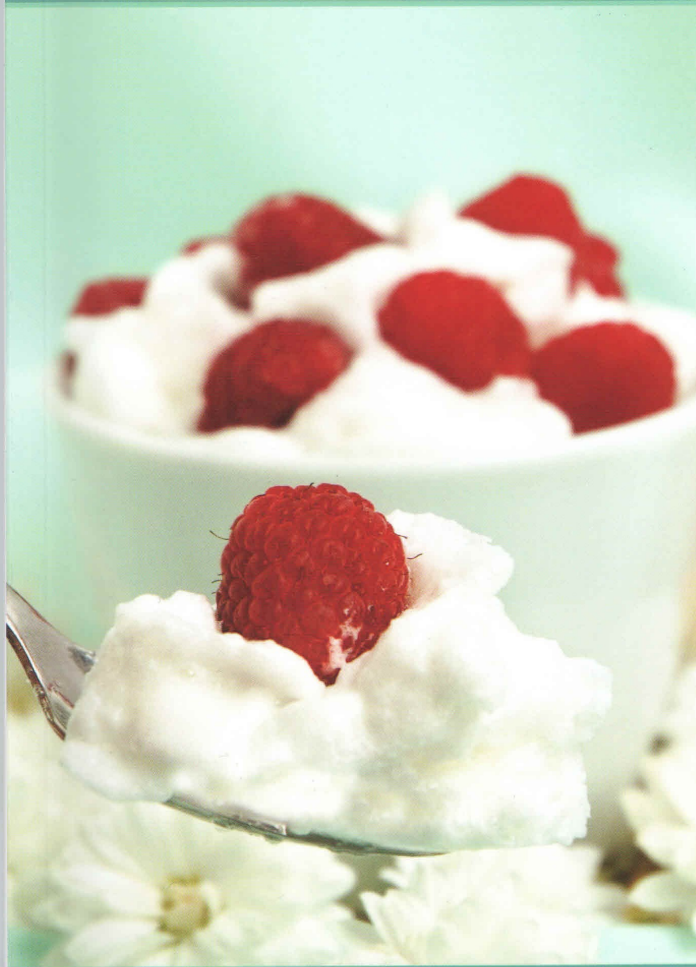


информационно-аналитический журнал

ПАРТНЕР

3-4(9)/11

МОЛОЧНАЯ ИНДУСТРИЯ



ТЕМА НОМЕРА:

*Реконструкция
и модернизация
предприятий
молочной отрасли*



Галина Мансурова:

*«Акцент на личность»:
«Деловые женщины решают
проблемы, не прибегая
к военной технике»*

10

*«История продукта»:
Сливки – секрет красоты
Клеопатры*

16

*«ПАРТНЕР» в гостях у партнера»:
Компания A&D: с японской
точностью*

78

*«Менеджмент»:
Впервые на рынке*

Сыроделы и маслоделы снова собрались в Угличе



Ежегодные июньские мероприятия во Всероссийском НИИ маслодела и сыроделия уже стали хорошей традицией для специалистов молочной промышленности. В прошлом году в Угличе прошла научно-практическая конференция, посвященная молокосодержащим продуктам, а в этом впервые состоялась Международная неделя сыроделия и маслодела.

Состояние и перспективы

Участниками Недели стали руководители и специалисты молокоперерабатывающих предприятий, представители ведущих компаний-производителей ин-

гредиентов, оборудования и упаковочных материалов для сыроделия и маслодела, отраслевой прессы. В одном из древнейших и красивейших русских городов собрались около 130 человек из многих регионов России, а также из Беларуси и Украины.

Неделя сыроделия и маслодела в Угличе объединила сразу два мероприятия: научно-практическую конференцию «Пути достижения качества и повышения хранимоспособности продуктов сыроделия и маслодела в условиях современного производства» и конкурс качества продукции сыроделия и маслодела. Насыщенная деловая программа включала тематические дни, посвященные сыру, маслу и плавленым сырам. Гости Недели заслушали более 50 увлекательных и полезных докладов.

Открылась научно-практическая конференция выступлением директора ВНИИМС д.б.н., профессора, члена-корреспондента РАСХН Ю.Я. Свириденко. Он рассказал о состоянии сыроделия и маслоделия России в современных условиях, которое характеризуется низким уровнем производства. Главными причинами этого являются недостаток и низкое качество молока-сырья, физический и моральный износ производственных площадей, отсутствие государственной поддержки и недостаток частных инвестиций, высокая доля импорта.

С докладом о перспективах развития российского сыроделия и маслоделия выступил председатель Общественного совета при Минсельхозе России, председатель правления Национального союза производителей молока «СОЮЗМОЛОКО» А.Л. Даниленко.

Большой интерес участников конференции вызвало выступление эксперта по вопросам технического регулирования Союза участников потребительского рынка Т.И. Крикун о проектах технических регламентов Евр-АзЭС и Таможенного союза на пищевую продукцию.

В докладах зав. отделом микробиологии ВНИИМС Г.М. Свириденко отмечалось, что среди комплекса факторов, влияющих на хранимоспособность продуктов сыроделия и маслоделия, решающее значение имеют микробиологические риски. Было рассмотрено влияние показателей молока-сырья на получение хранимоспособных сыров высокого качества.

Основные требования законодательства РФ к организации надзора за предприятиями мо-

лочной отрасли были изложены в докладе зам. начальника отдела санитарного надзора Роспотребнадзора РФ по Ярославской области Л.Ф. Наследовой.

О системе стандартизации в молочной промышленности рассказала в своем докладе зав. сектором стандартизации, нормирования и метрологии ВНИИМС Н.Н. Оносовская.

День сыроделия

На второй день работы конференции, который был посвящен сыроделию, зав. отделом сыроделия ВНИИМС В.А. Мордвинова в своем выступлении рассказала об основных факторах, влияющих на качество и хранимоспособность продуктов сыроделия, а также обратила внимание на то, что сохранение видовых особенностей традиционных сыров является залогом получения продукции высокого качества.

В докладе вед.н.с. отдела сыроделия И.А. Роздова говорилось о роли современных упаковочных материалов в сохранении качества готовой продукции, а в выступлении н.с. Е.А Орловой — о способах упаковывания сыров, гарантирующих длительное сохранение высоких потребительских характеристик готового продукта.

Последние исследования отдела сыроделия были посвящены вопросам посолки сыров, о которых доложила с.н.с. И.Л. Остроухова, и проблемам качества рассольных сыров, освещенным в докладе с.н.с. И.Н. Делицкой. О новых возможностях в сыроделии с применением мембранных технологий рассказал н.с. Д.В. Остроухов.

Темами выступлений доктора технических наук, зав. отделом физической химии О.В. Лепилкиной были «Производство мягких сырных продуктов из восстанов-





Президиум конференции



Приветствие Ю Я. Свириденко



Официальный партнер – компания «Маком Рус»

ленного молока» и «Методы контроля содержания растительных жиров в продуктах сыроделия и маслоделия».

День маслоделия

Третий день научно-практической конференции стал Днем маслоделия. Доктор технических наук, профессор, лауреат Государственной премии РФ в области науки и техники, главный специалист ВНИИМС Ф.А. Вышемирский рассказал о роли масла из коровьего молока и спредов в современном питании человека.

В выступлениях зав. отделом маслоделия ВНИИМС Е.В. Топниковой были изложены основные факторы, обеспечивающие качество и хранимосьпособность масла и влияние качества сырья и режимов его обработки на качество готового продукта, а в докладе вед.н.с. отдела маслоделия В.А. Стаховского рассмотрены условия производства спредов высокого качества.

«Стандартизация в маслоделии как фактор обеспечения качества» и «Контроль показателей окислительной порчи в сливочном масле и спредах» — такими были темы докладов с.н.с. отдела маслоделия Н.В. Ивановой.

О роли упаковки в сохраняемости качества сливочного масла и спредов рассказала присутствующим на конференции с.н.с. отдела маслоделия О.И. Смирнова.

День плавленых сыров

Из докладов заключительного дня работы конференции — Дня плавленых сыров — стоит отметить выступление зав. отделом плавленых сыров ВНИИМС А.В. Дунаева о решении вопросов повышения качества и конкурентоспособности плавленых сыров, включая стандартизацию, подбор сырья и функционально необходимых компонентов, технологические приемы для улучшения показателей качества готового продукта, причины возникновения пороков и способы их предупреждения, а также подробный анализ влияния различных солей-плавителей на качество, безопасность и сроки годности плавленых сыров, сделанный ведущим научным сотрудником отдела плавленых сыров ВНИИМС Н.Ю. Соколовой.

«Изюминкой» этого дня стал мастер-класс ВНИИМС по выработке плавленого сыра и плавленого сырного продукта с солями-плавителями различ-

ных производителей. Он проходил непосредственно в конференц-зале с использованием пилотного котла-плавителя, что дало возможность наглядно продемонстрировать и прокомментировать ход технологических операций, ответить на вопросы участников конференции, а также продегустировать полученные продукты.

Более подробно с содержанием всех выступлений и презентаций можно ознакомиться в сборнике материалов конференции, который можно заказать во ВНИИМС. Часть докладов будет опубликована в отраслевых журналах.

Прекрасным дополнением к насыщенной деловой программе Международной недели сыроделия и маслоделия стала ее культурная программа. Всем участникам надолго запомнится «Сырная поляна» на прекрасном волжском берегу. Дегустация сыров и сырных продуктов ведущих производителей и экспериментальных образцов ВНИИМС сопровождалась ярким выступлением фольклорного ансамбля из Ярославля. Таков был подарок официального партнера мероприятия — компании «ЭФКО». Специально для маслоделов и сыроделов была проведена поэтическая экскурсия по древнему Угличу с рассказом об истории города, посещением его исторических памятников и достопримечательностей, сохранившихся до наших дней.

Организаторы Международной недели сыроделия и маслоделия выражают признательность официальным партнерам мероприятия — компаниям «Маском РУС» и «Тетра-ОТИЧ», корпорации «СОЮЗ» и ФГУП «Молмаш» Россельхозакадемии. Сотрудники ВНИИМС благодарят всех участников Недели за высокую оценку организации и проведения мероприятия и приглашают всех желающих принять участие в традиционной встрече молочников на гостеприимной угличской земле в следующем году.

*В.А. Мординова,
к.т.н., зав. отделом сыроделия
Е.Г. Симова,
зав. отделом информационных технологий
и маркетинга,
ГНУ ВНИИ маслоделия
и сыроделия Россельхозакадемии*



Официальный партнер – ФГУП «Молмаш»



Официальный партнер – корпорация «СОЮЗ»



Официальный партнер – компания «ЭФКО»



Победители конкурса качества

На конкурс качества продукции сыроделия и маслоделия было представлено 94 образца сыродельной и маслодельной продукции молокоперерабатывающих предприятий России и Украины. Золотые медали в различных номинациях получили следующие производители.

В номинации «Сыры мягкие»:

- ОАО «Московский завод плавленых сыров «КАРАТ» за мягкий сыр «Делиссир»;
- ООО СПХ «Устюмолоко» (г. Великий Устюг Вологодской обл.) за мягкий сыр «Адыгейский для салатов».

В номинации «Сыры полутвердые»:

- ЗАО «Великолукский молочный

комбинат» (г. Великие Луки Псковской обл.) за полутвердый сыр «Тильзитер люкс»;

- «Калачеевский сырзавод» филиал ОАО Молочный комбинат «Воронежский» (п. Пригородный Калачеевского р-на Воронежской обл.) за полутвердый сыр «Калачеевский»;
- «Калачеевский сырзавод» филиал ОАО Молочный комбинат «Воронежский» (п. Пригородный Калачеевского р-на Воронежской обл.) за полутвердый сыр «Российский»;
- ООО «Вохомский сырзавод» (п. Вохма Костромской обл.) за полутвердый сыр «Российский»;
- ООО «БОНИЦЦИ и Ко» (д. Шпаново Тутаевского р-на Ярославской обл.) за полутвердый сыр «Романовъ»;
- ОАО «Вожгальский маслосырзавод» (с. Вожгалы Куменского р-на Кировской обл.) за полутвердый сыр «Вожгальский».

В номинации «Сыры плавленые пастообразные»:

- ПК «Вологодский молочный комбинат» за плавленый сыр «Кисло-молочный»;
- ПК «Вологодский молочный комбинат» за плавленый сыр «С грибами».

В номинации «Сыры плавленые сладкие»:

- ОАО «Маслосырбаза» Чувашская (г. Чебоксары, Чувашская Республика) за плавленый сладкий сыр «Омичка».

В номинации «Плавленые сырные продукты ломтевые»:

- ОАО «Московский завод плавленых сыров «КАРАТ» за плавленый сырный продукт «Орбита»;
- ИП Емелин Владимир Павлович (г. Барнаул, Алтайский край) за плавленый сырный продукт «Пошехонский».



В номинации «Оригинальные сырные продукты»:

- ОАО «Московский завод плавяных сыров «КАРАТ» за группу творожных продуктов: сыр сливочный «КАРАТ» и сыр творожный «Виолетта» шоколадный.

В номинации «Масло сливочное «Вологодское»:

- ПК «Вологодский молочный комбинат»;
- ОАО «Белокрестский маслозавод» (п. Сазоново Чагодощенского р-на Вологодской обл.);
- ФГУП «Учебно-опытный молочный завод» ВГМХА им. Н.В. Верещагина (г. Вологда, с. Молочное Вологодского р-на).

В номинации «Масло сладко-сливочное «Традиционное» м.д.ж. 82,5 %»:

- ООО «Нюксенский маслозавод» (с. Нюксеница Вологодской обл.);

- ЗАО «ПТК «Северное молоко» (г. Грязовец Вологодской обл.).

В номинации «Масло сладко-сливочное м.д.ж. более 72,5 до 80,0 %»:

- ЗАО «Кировский молочный комбинат» за масло сладко-сливочное «Вятское» м.д.ж. 76 %.

В номинации «Масло сладко-сливочное «Крестьянское» м.д.ж. 72,5 %»

- ООО «Нюксенский маслозавод» (с. Нюксеница Вологодской обл.);
- ООО «Тотемский маслозавод» (п. Мясокомбината Тотемского р-на Вологодской обл.);
- ООО «Никольский маслозавод» (г. Никольск Вологодской обл.);
- ОАО «Тарногский маслозавод» (с. Тарногский Городок Вологодской обл.);
- ОАО «Белокрестский маслозавод» (п. Сазоново Чагодощенского р-на Вологодской обл.);

- ООО «Ярославский комбинат молочных продуктов» (г. Ярославль).

В номинации «Масло сливочное пониженной жирности м.д.ж. от 50,0 % до 70,0 %»

- ООО «Курское молоко» за масло сливочное «Куряночка» м.д.ж. 50,0 %.

В номинации «Масло сливочное с вкусовыми компонентами»:

- ООО СПХ «Устюгомолочко» (г. Великий Устюг Вологодской обл.) за масло сливочное «Шоколадное» м.д.ж. 62,0 %.

В номинации «Спреды сливочно-растительные»:

- ООО «Балтком Юни» (пос. Бабынино Калужской обл.) за спред сливочно-растительный м.д.ж. 72,5 %, молочного жира в жировой фазе 50 %;
- EGH ingredients Научно-производственного предприятия «ЭЛЕКТРО-ГАЗОХИМ» (г. Киев, Украина) за спред сливочно-растительный м.д.ж. 72,5 %, молочного жира в жировой фазе 50 %.