



УДК 637.2:637.3

Международная неделя сыроделия и маслоделия в Угличе



С 20 по 24 июня во ВНИИ маслоделия и сыроделия проходила Международная научно-практическая конференция «Пути достижения качества и повышения хранимостоспособности продуктов сыроделия и маслоделия в условиях современного производства».

Ключевые слова: конференция, сыроделие, маслоделие, качество.

Традиционно в первый месяц лета Всероссийский НИИ маслоделия и сыроделия проводит конференции и семинары для специалистов молочной отрасли. В прошлом году конференция была посвящена молокосодержащим продуктам, в этом — качеству и повышению хранимостоспособности продуктов сыроделия и маслоделия.

Популярность и актуальность мероприятий института очевидна — несмотря на большое число проводимых в это время семинаров и конференций для молочников, в Углич приехало более 130 человек. Среди них производители из многих регионов России, а также Белоруссии, Украины, Казахстана, представители ведущих отечественных и зарубежных фирм-производителей, отраслевой прессы.

С приветственным словом к участникам конференции обратился директор ВНИИ маслоделия и сыроделия д-р биол. наук, профессор, член-корреспондент

РАСХН **Юрий Яковлевич Свириденко**, а также официальные партнеры мероприятия — председатель общественного совета при Минсельхозе России, председатель правления Национального союза производителей молока «СОЮЗМОЛОКО» **Андрей Львович Даниленко**, представители компании «ЭФКО» и Корпорации «Союз». Выступающие отметили, что институт был и остается научным центром маслоделия и сыроделия России, где трудятся талантливые специалисты, преданные молочному делу.

Качество и повышение хранимостоспособности продуктов

В течение четырех дней конференции было заслушано 55 докладов. (Статьи по докладам конференции будут представлены в данном и в последующих номерах журнала.)

Открыл конференцию **Ю.Я. Свириденко** с докладом «Состояние сыроделия и мас-

лоделия России в современных условиях». При всей полезности и незаменимости сыров и сливочного масла как продуктов полноценного питания современное состояние их отечественного производства характеризуется низким уровнем, который не обеспечивает нормы физиологической потребности. Среди причин такой ситуации можно выделить следующие: неудовлетворительная обеспеченность предприятий молоком-сырьем; физический и моральный износ производственных мощностей; отсутствие государственной поддержки и недостаточность частных инвестиций в этот сектор производства; ослабление кадрового потенциала промышленности; проблемы взаимодействия с торговыми структурами; высокая доля импорта, поступающего по более низким ценам.

С докладом о перспективах развития российского сыроделия и маслоделия выступил **А.Л. Даниленко**. Было отмечено

но, что эти отрасли требуют немедленной господдержки и уровень поддержки должен быть дифференцированным. Докладчик затронул многие наиболее проблемные отрасли, но в то же время отметил, что кое-какие подвижки в сторону улучшения ситуации есть.

«СОЮЗМОЛОКО» в партнерстве с ВНИИМСом и многими предприятиями удалось дважды поднять пошлины на сыры, масло и сухое молоко, конечно, не до оптимального уровня, но процесс в этом направлении продолжается. В основном это касается продукции стран дальнего зарубежья.

А.Л. Даниленко сообщил, что в этом году будет утверждена программа по получению кредитов на строительство, приобретение техники и др. на условиях софинансирования субъектов Федерации из регионального бюджета. Докладчик подчеркнул, что в настоящее время уровень поддержки в регионах неодинаковый. В некоторых регионах этот уровень равен нулю. Андрей Львович пообещал, что на сайте «СОЮЗМОЛОКО» будут выставляться данные о том, как субъекты поддерживают отрасль.

«В нашей стране не выполняются элементарные медицинские нормы потребления молочных продуктов. Везде в мире пришли к пониманию, что нужно стимулировать их потребление. Использование пальмового масла в молочной (и других) отрасли дошло до абсурда. Если в советское время закупалось 200 тыс. т пальмового масла в год (на косметические цели), то сейчас эта цифра составляет 1 млн т в год!» — резюмировал А.Л. Даниленко.

Уже в этом году на территории ЕврАзЭС должен быть принят новый техрегламент на молоко и молочную продукцию. В составе специальной комиссии, которая занимается подготовкой и согласованием проекта единого регламента, со стороны России в разработке этого важного документа приняли участие представители РСПМО, Минсельхоз России. Как отметил Ю.Я. Свириденко, к сожалению, отраслевая наука в разработке этого документа не участвует, не привлечен ни один институт. Для молочной отрасли целесообразно сохранить технический регламент в полноценной редакции и грамотном изложении.

Эксперт по вопросам технического регулирования Союза участников потребительского рынка **Т.И. Крикун** выступи-

ла с докладом «О проектах технических регламентов ЕврАзЭС и Таможенного союза на пищевую продукцию». (О том, как идет разработка проектов, можно познакомиться в журнале «Молочная промышленность», где опубликованы статьи Татьяны Ивановны Крикун. Эта тема будет продолжена и в последующих номерах журнала «Молочная промышленность», а также представлена в этом номере.)

«Проблемы хранимостпособности продуктов сыроделия и маслоделия с точки зрения микробиологических рисков» — тема доклада зав. отделом микробиологии ВНИИМСа канд. техн. наук **Г.М. Свириденко**. «К сожалению, качество продукции в условиях нашего рынка не является определяющим его конкурентоспособность, она зависит от цены и сроков годности. Проблема заключается в том, что производитель, как правило, озабочен вопросом повышения сроков годности продукции без учета качества и часто в ущерб гарантии безопасности», — подчеркнула Галина Михайловна. Материалы исследований подтверждают, что хранимостпособность молочных продуктов, в том числе продуктов маслоделия и сыроделия, зависит от комплекса факторов, в которых микробиологические риски имеют решающее значение. Только неуклонное соблюдение норм безопасного содержания микроорганизмов в исходном продукте и определенных режимов ходовой цепи может гарантировать сокращение безопасности продуктов до конца установленного для них срока годности.

Зам. начальника отдела санитарного надзора Роспотребнадзора РФ по Ярославской обл. **Л.Ф. Наследова** познакомил слушателей с требованиями законодательства РФ к организации надзора за предприятиями молочной промышленности.

О системе стандартизации в молочной отрасли рассказала зав. стандартизации ВНИИМС **Н.Н. Оносовская**.

Зав. отделом сыроделия канд. техн. наук **В.А. Мордвинова** представила доклад «Сохранение видовых особенностей традиционных сыров как залог получения продукции высокого качества».

Выступление директора ФГУП «Экспериментальная биофабрика» канд. техн. наук **Н.П. Сорокиной** было посвящено бактериальным концентратам для сыроделия.



А.Л. Даниленко, Ю.Я. Свириденко



Т.И. Крикун, Ф.А. Вышемирский



В.А. Мордвинова, А.В. Дунаев, Е.Г. Сёмова



В.Ю. Сухачева (УК «Синергия»),
О.С. Ковалева (ООО «Ярмолпрод»)



Е.В. Топникова

Зав. отделом физической химии ВНИИМСа д-р техн. наук **О.В. Лепилкина** рассказала о методах контроля содержания растительных жиров в продуктах сыроделия и маслоделия.

Насыщенная программа первого дня конференции завершилась дегустацией новых образцов продукции сыроделия ведущих производителей и инновационных экспериментальных образцов института. Мероприятие назвали «Сырная поляна», так как оно проходило на живо-



«Сырная поляна»

писном берегу Волги под аккомпанементы и песни фольклорного ансамбля.

Каждый последующий день конференции был тематическим: «День сыроделия», «День маслоделия», «День плавленых сыров». Ведущие специалисты института представили доклады, посвященные инновационным технологиям, пищевым ингредиентам и сырью, современному оборудованию для производства и упаковки, организации эффективного производственного контроля, нормативной и технической базе.

Представим кратко лишь часть докладов. «Основные факторы, влияющие на качество и хранимоспособность продуктов сыроделия» (канд. техн. наук

В.А. Мордвинова); «Влияние показателей молока-сырья на получение хранимоспособных сыров высокого качества» (канд. техн. наук **Г.М. Свириденко**); «Новые нормативные документы в сыроделии как инструмент повышения качества и безопасности готовых продуктов» (**Н.Н. Оносовская**); «Роль современных упаковочных материалов в обеспечении сохранности качества продуктов сыроделия» (канд. техн. наук **И.А. Роздов**).

«Масло из коровьего молока и спреды в современном питании» — с таким докладом выступил д-р техн. наук, профессор **Ф.А. Вышемирский**. Франц Адамович подчеркнул, что все исследователи сходятся во мнении, что никогда никому не удавалось создать продукт, обладающий в целом физиологическими свойствами, вкусовыми достоинствами и внешней привлекательностью сливочного масла. Суточная норма потребления сливочного масла (20 г) жизненно необходима. Зав. отделом маслоделия канд. техн. наук **Е.В. Топникова** рассказала об основных факторах, обеспечивающих качество и хранимоспособность масла из коровьего молока; канд. техн. наук **В.А. Стаховский** представил доклад «Условия производства спредов высоко-го качества».

Зав. отделом плавленых сыров канд. техн. наук **А.В. Дунаев** выступил с докладом «Решение вопросов повышения качества и конкурентоспособности в современных технологиях плавленых сыров». О влиянии различных солей-плавителей на качество, безопасность и сроки годности плавленых сыров рассказала канд. техн. наук **Н.Ю. Соколова**. Наталья Юрьевна также провела мастер-класс по технологии плавленых сыров с дегустацией выработанной продукции.

Оборудование

Представители завода «Молмаш» выступили с докладами, в которых представили свое оборудование: «Технические аспекты переработки молочной сыворотки» (руководитель проекта **В.А. Скоков**), «Получение высококачественных продуктов с использованием пластинчатых образователей» (инженер-конструктор **В.В. Васин**), «Обеспечение технологического процесса производства плавленого сыра» (главный конструктор **В.В. Тарасюк**). В этом году компания привезла некоторые образцы оборудования,



Оборудование демонстрирует директор по продажам компании «Молмаш» И.Л.Каторгин

чтобы не только рассказать, но и показать их в деле.

Главный конструктор компании «Молочные машины Русских» канд. техн. наук **В.В. Русских** сделал доклад «Технологический комплект автоматизированного оборудования для выработки отечественных традиционных сыров».

О применении мембранных технологий на предприятиях молочной индустрии рассказал технический директор компании «Альгаир» **А.Г. Коломийцев**.

Главный конструктор ФГУП ЭМЗ Россельхозакадемии **В.В. Лебедева** представила оборудование Угличского экспериментального машиностроительного завода.

Директор компании «Тетра-Отич» (Украина) канд. техн. наук **А.В. Твердохлеб** рассказал об оборудовании для производства сливочного масла и спредов.

Коммерческий представитель компании «Берч-Ласка» (Австрия) **Э.Б. Петрова** познакомила с экономическими и технологическими разработками компании в сыроделии.

Плавильные котлы для приготовления сыра, кетчупов, майонезов и пр. представила компания «ФАСА-ПРОМ».

Лабораторное оборудование

Соответствие продукции молочных предприятий нормативным требованиям зависит от организации контроля качества на всех этапах производства. Эту работу осуществляют физико-химическая и микробиологическая лаборатории — сердце любого молочного производства.

Компания «Энилаб» предлагает современные приборы и оборудование ведущих мировых производителей. Директор по продажам и маркетингу компании канд. хим. наук **О.Ю. Панкратова** представила новый ИК-анализатор «DairyQuant» — решение в организации эффективного производственного контроля молочных продуктов. Прибор позволяет анализировать не только гомогенные, но и гетерогенные продукты.

О современных технологиях ИК-спектроскопии для лабораторного и производственного контроля качества рассказала менеджер компании «Брукер» **П.С. Терпугова**.

Лабораторное оборудование для анализа молочных продуктов компании «ИКФ-Сервис» представила **О.В. Сидоренко**.

Ингредиенты

Каждый год в работе конференций семинаров активное участие принимают ведущие отечественные и зарубежные компании—производители специализированных жиров для молочной промышленности. Были заслушаны доклады представителей компаний: «Специализированные жиры ААК для сырных продуктов» (**В.Н. Снегова**, компания «Орхускарлсхамн»); «Специализированные жиры для молочной продукции не конкуренты, а выгодные дополнения молочному жиру» (**Н.И. Кравченко**, компания «Дело Всех»); «Инновационные технологии производства специализированных жиров с пониженным содержанием транс-изомеров жирных кислот» (**С.В. Колесникова**, компания «ЭФКО»); «Использование пищевых жирорастворимых эмульгаторов» (**В.С. Гуреева**, компания «Электрохимгаз»); «Производство качественных и безопасных сырных продуктов с использованием ЗМЖ «Союз» и SDS» (**Г.Ю. Завертalenko**, Корпорация «Союз»). Теоретические и практические аспекты применения ЗМЖ при производстве спредов как функциональных продуктов осветил канд. техн. наук, директор по научной работе ЦНИИ современных жировых тех-

нологий **А. Самойлов**. Выступление Анатолия Самойлова отметил профессор, лауреат Государственной премии РФ в области науки и техники Франц Адамович Вышемирский, заметив, что его доклад полностью соответствует общей политике компании, направленной на создание высококачественных, полезных и здоровых продуктов.

Все выступающие были единодушны во мнении, что спред — это самостоятельный продукт. Введение специального стандарта дает возможность предприятиям-производителям позиционировать указанные продукты как «функциональные».

«Некоторые актуальные вопросы в области качества продуктов сыроделия и маслоделия» были освещены в докладе ген. директора компании «Маком РУС» (официальный дистрибьютор компании Butter Buds Food Ingredients в России) **М.А. Макиенко**. Компания является ведущим поставщиком натуральных вкусоароматических ингредиентов.

Использование Butter Buds при производстве продуктов сыроделия и маслоделия позволяет комбинировать разные типы жиров без негативного влияния на вкусовые качества продукции, сформировать тело вкуса продукта, усилить органолептическое ощущение жирности, не повышая содержания жира в рецептуре, усилить вкус соли и сахара, а самое главное — придать продукту богатый натуральный вкус масла, сливок, сыра или молока.

Представитель компании уже несколько лет подряд участвует в ежегодных мероприятиях ВНИИМС а в Угличе. «Каждый год мы с удовольствием приезжаем в этот замечательный город на берегу Волги. Волшебство природы этого уникального места заставляет нас в полной мере прочувствовать общее настроение мероприятия, которое представляется нам таким: «Несмотря на все проблемы, такие как нехватка сырья и экономические трудности, мы должны производить здоровую продукцию из натуральных компонентов для наших детей, родных и близких». И конечно же, хочется подчеркнуть важность и необходимость таких встреч специалистов, поскольку именно на таких мероприятиях мы можем встретиться, а значит, получить дельный и дружеский совет профессионала, поделиться своими злободневными проблемами и достижениями и из первых уст услышать о новых разработках науки и техно-

Butter Buds Food Ingredients
Официальный представитель
в РФ ООО «Маком РУС»
105082, Москва, ул. Б. Почтовая,
д. 26 В, стр. 2, офис 213
Телефоны/факсы: (495)-787-52-20
(495)-661-52-20
E-mail: sales@bbuds.ru
www.bbuds.ru
www.bbuds.com

логии». — поделился своими впечатлениями **М.А. Макиенко**.

Генеральный директор компании «Биотехнологии» **Т.В. Городюк** выступила с докладом о применении дигидрокверцетина в производстве молочных продуктов.

Директор по развитию Завода эндокринных ферментов **Б.В. Пастухов** подробно рассказал о преимуществах молочно-квасцовых ферментных препаратов.

Ведущий технолог компании «Джорджия» **И.В. Губина** представила инновационный продукт компании — натуральные пищевые волокна «Цитри Фай» и вкусоароматические ингредиенты «Баттер Грейнс».

«Дифференцированное применение солей-плавителей «Фосфомикс» как необходимое условие обеспечения качества плавящихся сыров» — тема доклада директора по науке компании «Славянка» **Н.А. Кузнецовой**.

Интересный препарат — бетулинсо-держажий экстракт бересты представила канд. мед. наук **Г.А. Преснова** (компания «Березовый мир»). Предлагается новое направление использования данного экстракта в качестве функционального активного ингредиента для создания функциональных продуктов. Его введение также позволяет продлевать сроки хранения продуктов.

Упаковка и упаковочные материалы

Качество и продолжительность хранения пищевой продукции во многом зависят от вида и санитарного состояния упаковки.

Директор по продажам компании «ЛОГО Трейд» канд. техн. наук **В.Ю. Смурыгин** в своем докладе рассказал о современных упаковочных решениях для сыроделия. Более 14 лет компания занимается поставкой пищевых оболочек на предприятия мясоперерабатывающей промышленности. Два года назад компания освоила новую отрасль —

сыроделие. Термоусадочные пакеты Krehalon хорошо зарекомендовали себя на сыродельных заводах и в настоящее время востребованы во многих регионах России. Компания предлагает широкий диапазон решений: пакеты различной степени прочности для созревания разных видов сыра, пленки и пакеты для различных типов упаковочных машин.

Перспективные разработки Десногорского полимерного завода представил директор по развитию компаний «ДПЗ Продажи и Маркетинг» А.А. Кудрявцев. На заводе разработан новый упаковоч-

ный материал, являющийся альтернативой шведскому материалу «Эколин». Предназначен для упаковки творога, сливочного масла, спредов и других молочных и жиросодержащих продуктов.

Традиционно в рамках конференции состоялись дегустации образцов новой продукции, обсуждение проблем отрасли за круглым столом, конкурс качества продуктов сыроделия и маслоделия (об этом в номере журнала отдельная статья с комментариями специалистов ВНИИМСа). Несмотря на плотный график конферен-

ции, для гостей была организована и культурная программа – это и экскурсия по Угличу, и торжественный банкет, и возможность полюбоваться на волжские просторы.

Участники мероприятия высоко оценили организацию и главное – *качество* проведения Международной недели сыроделия и маслоделия.

До новых встреч в Угличе!

Елена Юрьевна Райчева,
старший редактор
E-mail: info@moloprom.ru

Более 20-ти лет качества!!!

www.dppsm.ru
216400, Смоленская обл. г. Десногорск
коммунально-складская зона а/я 55/1
8(910)112-02-29

DPP
Desnogorsk Polymer Plant
Десногорский полимерный завод



Производство плёнок «Депол» с печатью до 8-ми цветов
- для масла
- для творога
- для молока

Передовые технологии!!!

На правах рекламы

ВНИМАНИЕ! ПОДПИСКА НА I ПОЛУГОДИЕ 2012 г.

«Молочная
промышленность»

Индекс 70573

(в каталоге «Роспечать»).

На I полугодие 2012 г.

стоимость одного номера журнала –
420 руб.

«Сыроделие
и маслоделие»

Индекс 47348

(в каталоге «Роспечать»).

На I полугодие 2012 г.

стоимость одного номера журнала –
280 руб.

«Все о молоке, сыре
и мороженом»

Индекс 32961

(в каталоге «Роспечать»).

На I полугодие 2012г.

стоимость одного номера –
10 руб.