

Научно-практическая конференция в Угличе



«Плавленные сыры: нормативная база, сырье, ингредиенты, передовые технологии, оборудование, маркировка» — под таким названием во ВНИИ маслоделия и сыроделия в начале июня прошла научно-практическая конференция.

Запланированная как всероссийская, конференция приобрела международный статус, так как ее участниками стали представители молочных предприятий Белоруссии, Украины, Молдавии, Латвии, Казахстана и Германии. В конференции приняли участие более 100 человек, из которых 75 участников от 50 заводов — производителей плавленных сыров и, помимо специалистов ВНИИМСа, 40 человек от 20 компаний — производителей ингредиентов, оборудования, технологий.

На конференцию приехали представители таких молокоперерабатывающих заводов России, как «Лакталис Истра», Омский завод плавленных сыров, «Плавыч», «Хохланд Русланд», «Карат», Кезский сырзавод, «Вамин Татарстан», «Сыр «Стародубский», «РостАгроКомплекс», сыродельный комбинат «Ичалковский», Барнаульский молочный комбинат, «Янтарь», «Витако Плюс», «Русское молоко», Чувашская маслосырбаза, Стерлитамакский молочный комбинат, Курский холодильник, Рыбницкий молочный комбинат (Молдова), Главмолснаб (Могилев), Горمولзавод №2 (Минск), молочный завод «Солнечный», «Масло-Дел Петропавловск» (Казахстан) и др.

Компания «БК Джулини», Германия, в лице своего представителя в странах СНГ «КС Витязь» выступила генеральным спонсором конференции.

Выступая с приветствием и докладом, директор ВНИИМСа д-р биол. наук **Ю.Я.Свириденко** отметил, что задача конференции в том, чтобы, собрав воедино как производителей плавленных сыров, так и их партнеров, дать определенный объем знаний в сфере новых технологий, ингредиентов, технической базы, передовых решений в области ресурсосбережения и экономической эффективности, помочь им в решении проблемы обеспечения качества и конкурентоспособности своей продукции.

Много лет (с 1989 г.) отдел плавленных сыров возглавляла д-р техн. наук, профессор Н.П.Захарова — одна из ведущих ученых страны в области технологии плавленных сыров, внесшая огромный научный и практический вклад в совершенствование отрасли. В апреле 2008 г. ее не стало. Эта конференция была посвящена памяти Надежды Павловны Захаровой.

В течение трех дней с докладами выступали ведущие специалисты ВНИИМСа, Молочного союза, компании—лидеры на рынке ингредиентов, технологий и оборудования для производства плавленных сыров.

В докладе канд. техн. наук **Г.М.Свириденко** (зав. отделом микробиологии) «Микробиологический контроль в производстве плавленных сыров: определение критических контрольных точек и действия по устранению микробиологических опасностей» были рассмотрены актуальные вопросы производства и пути их решения.

О нормативной и технической документации на плавленные сыры и сырные продукты, а также вопросах, возника-



ющих при введении в действие технического регламента, рассказала зав. сектором стандартизации, нормирования и метрологии **Н.Н.Оносовская**.

Специалисты отдела плавленых сыров (зав. отделом канд. техн. наук **А.В.Дунаев**) выступили с докладами, где широко освещались вопросы производства плавленых сыров и сырных продуктов — тенденции развития их ассортимента, особенности технологии, обеспечение качества продукции, пути снижения ее себестоимости, новые пищевые ингредиенты и нетрадиционные виды сырья, способы увеличения сроков годности и др. (статьи на основе докладов опубликованы в журнале «Сыроделие и маслоделие» № 3 и 4).

Компания «КС Витязь» является представителем фирмы «БК Джулини», Германия, в странах СНГ и уже более 15 лет продает соли-плавители «Сольва» и «Йоха», стабилизационные системы «Турризин» и «Бекаплюс», ароматические добавки для производства всех видов плавленых сыров. Компания зарекомендовала себя на российском рынке как надежный партнер. Ее клиенты — крупнейшие заводы плавленых сыров по всей России и в странах СНГ.

Презентацию компании провел зам. генерального директора ООО «КС Витязь/«БК Джулини» канд. техн. наук **И.Л.Цветков**. Он отметил, что коллектив высококвалифицированных технологов в головной компании и филиалах обеспечивает проведение подробных консультаций и оказание технологической поддержки потребителям ингредиентов на каждом предприятии. Ведущий технолог «БК Джулини»



Участники конференции и сотрудники компании «БК Джулини» из России, Украины и Казахстана

Й.Сафферлинг выступил с докладом «Теория плавленого сыра. Фосфаты и цитраты». О солях-плавителях и принципах их выбора, значении рН для плавленого сыра представил доклады менеджер-технолог **А.А.Штанов**. Менеджер-технолог **Н.Г.Бабкина** рассказала о новых видах плавленых сыров, о специальных солях-плавителях «Бекаплюс FS» и «Йоха HBS», обладающих антимикробным действием и удлиняющим сроки хранения плавленого сыра, а также о моюще-дезинфицирующих препаратах «Анти-Джерм» для заводов плавленых сыров.

Прямо в зале конференции компанией «КС Витязь» был проведен мастер-класс по выработке традиционных и новых видов плавленых сыров на современном лабораторном котле

JOHA®
SOLVA®
BEKAPLUS®
TURRISIN®

БК Джулини / КС Витязь

КС Витязь представляет в России фирму БК Джулини
— производителя функциональных добавок для пищевой промышленности

Наша цель — повышение потребительских свойств питания
Специалисты КС Витязь занимаются внедрением передовых технологий и разработкой технической документации на основе новейших достижений в области пищевых добавок

- Соли-плавители для плавленого сыра Сольва и Йоха (BK Giulini), Германия
- Стабилизаторы Турризин и Бекаплюс (BK Giulini)
- Вкусоароматические добавки Сольваром, Тарома, Тариспайс (BK Giulini)
- Закваски прямого внесения Лиофаст (Sacco), Италия
- Моющие, дезинфицирующие препараты и оборудование (Anti-Germ), Австрия
- Молокозвертывающие ферменты
- Консерванты
- Фруктово-ягодные наполнители
- Упаковочные пленки и оболочки для сыров и других молочных продуктов
- Измерительные и контрольные приборы

A World of Ingredients

Давайте строить будущее вместе!

123308, г. Москва, ул. Народного Ополчения, 34, стр.1, офис 405
Тел.: (495) 380-07-80, 380-07-87, Факс: (495) 380-07-81; e-mail: moscow@tfsitd.ru www.ksvityaz.ru

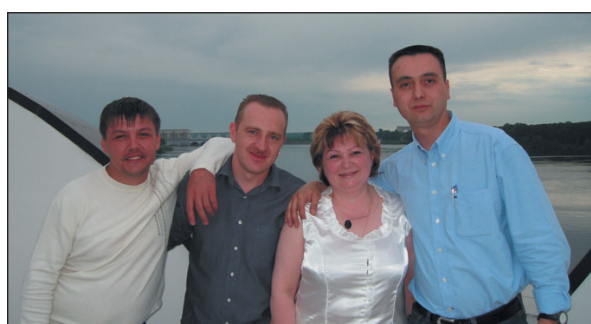
На правах рекламы



Дегустация новых видов плавящихся сыров



Мастер-класс от «БК Джулини»



И.Ю.Мостовой (компания «Лакталис Истра»), А.А.Штанов (компания «КС Витязь»), Н.А.Голубева (компания «Витако Плюс», Калининград), М.А.Макиенко (компания «Маком Трейд»)

с использованием рецептур, солей-плавителей «Сольва» и «Йоха» и стабилизаторов «Турризин» и «Бекаплюс» компании «БК Джулини» и жиров компаний – участников конференции.

Была устроена дегустация плавленого сыра, изготовленного на ингредиентах компании «БК Джулини», выработанного на мастер-классе, а также сыров, предоставленных заводами – участниками конференции, магазинных образцов других компаний, в том числе из Германии.

В рамках конференции прошел круглый стол директоров заводов – производителей плавящихся сыров, в котором участвовали московский ЗПС «Карат», «Орбита» (Тамбов), «Плавыч» (Алтайский край), Омский ЗПС, «Янтарь» (Котельнич), «Молсервис» (Аньково), «Главмолснаб» (Могилев), Группа компаний «Доминант», «Курский холодильник».

Канд. техн. наук **А.Ф.Дубинич** (директор представительства Stephan Machinery в России) представил машины и линии периодического и непрерывного производства плавящихся сыров с пастеризацией и стерилизацией.

Конструкции универсальных машин, комбикатов и линий непрерывного приготовления плавящихся продуктов немецкой компании давно зарекомендовали себя как передовое и надежное оборудование.

**Представительство
ООО «СИМПАК»**
в г. Санкт-Петербург
Отдел продаж
Stephan Machinery GmbH
Россия, 197110,
Санкт-Петербург,
Левашовский пр., дом 13,
литера Г, офис 332



Тел.: + 7(812)702-11-84,
факс: + 7(812)702-11-87
E-mail:
sympak-spb-russia@sympak.com
Alexey.dubinitsh-russia@sympak.com
www.stephan-machinery.com
www.sympak.com

А.Н.Колпаков (генеральный директор компании «Зюд-дойче Лебенсмиттельтехник») выступил с докладом «Карл Шнелль» – специалист в производстве плавящихся сыров». Компания «Карл Шнелль» поставляет оборудование для производства плавящихся сыров от начала технологической цепочки (подготовки сырья) до упаковки.

Ассортимент жиров специального назначения компании «Эфко» для производства сырных плавящихся продуктов представил канд. биол. наук **В.С.Капранчиков** (компания «Эфко Пищевые Ингредиенты»).

Как решить проблему повышения качества плавящихся сыров и сырных продуктов при необходимости снижения их себестоимости рассказал генеральный директор компании «Маком Трейд» **М.А.Макиенко**. Компания представляет вкусоароматические ингредиенты «Butter Buds» для сыроделия.

105082, Москва, ул. Б. Почтовая, д. 26 В, стр. 2, офис 522



Тел.: +7-495-787-5220

Факс: +7-495-661-5220

www.bbuds.ru

www.bbuds.com

С докладом «Сырные плавящиеся продукты с улучшенным жирнокислотным составом» выступила **Г.Ю.Заверталенко** (корпорация «Союз»).

Экспресс-анализатор МРА производства компании Bruker Optics для контроля параметров качества плавящихся сыров представила **И.Б.Любченко** (менеджер по ИК-спектроскопии компании «Брукер»).

С докладом о солях-плавителях группы «Фосфомикс» выступила **Н.А.Кузнецова** – компания «Славянка», которая занимает одну из ведущих позиций на российском рынке фосфорных солей. Специалистами компании разработан и запущен в производство широкий ассортимент пищевых фосфатов, зарегистрированных под торговой маркой «Фосфомикс». Все фосфаты прошли комплекс испытаний во

ЗАО ПКФ «Славянка»

Почтовый адрес: 603064, г. Н. Новгород, пр. Ленина, 91.

Тел./факс: (831) 2 290 290.

E-mail: office@him.ru www.fosfomix.ru

ВНИИМСе и рекомендованы к использованию в производстве плавящихся сыров в качестве солей-плавителей. Компания сотрудничает с молочными заводами России, зарубежья, такими, как Вологодский МЗ, «Орбита», Вожагальский маслодельно-сыродельный завод и др.

В рамках конференции состоялся смотр-конкурс качества плавящихся сыров и сырных продуктов, а также дегустация образцов продукции ВНИИМСа, выработанной по новым технологиям.

Е. Ю. Райчева