Молочная неделя

19-23 июня 2023 г.

Итоги. Обратная связь

194 участника из 30 регионов России, включая ДНР, и Беларуси

50 молокоперерабатывающих предприятий, в т.ч. 3

Natura Pro.
РУСАГРО Группа Компаний
Анково
Любимый вкус Минская марка С 1929 года
Молочный мир сила молока
Савушкин
Боговарово Костромские сыроварни
1929 Ичалки
Починки маслосырзавод
Рязанский агромолкомбинат
Д
Комос Милком Сарапул-молоко
Молвест
Пир Пак Фасовщик сыра №1
Ярмолпрод
Ясный луг
Авида
Северное Молоко
Вологодские продукты С Днём Деда Мороза
Вологодские молочные продукты
Молочная сказка
Новатор завод молочной продукции
Калачеевский
Братья Чебурашкины семейная ферма
В
Городецкий молочный завод
Югорской комбинат молочных продуктов
Вкус Севера
Сибирское подворье
Галактика
Сыр & Beer
VIOLA
Сыроварня Волжанка
Агриволга
Рыбинский молочный завод
Рамоз
Угличский сыродельно-молочный завод

49 фирм, работающих на молочном рынке

ТОКОМ ЭЛИТ
натуральные ингредиенты

ИНГРЕДИЕНТС
Неос
neos
INGREDIENTS

ПитерпроМ

ALTALACT

ULMA

КР-Тех

VIVALIT
СТРЕМЛЕНИЕ К СОВЕРШЕНСТВУ

НЬЮБИО
Производство крахмалопродуктов

ЕКОКОМ

GALDI

ПРОЕКТНЫЙ ИНСТИТУТ
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

АМЕДИС
инжиниринг

ECOLAB

ICL

РМ нанотех
мембраниум

Sealed Air
Re-imagine

ЭФКО
ГРУППА КОМПАНИЙ

Amyl

ПРОМТЕХ
КОМПЛЕКТ

ПРЕИМУЩЕСТВО ВО ВСЕМ!

Флора
ИНГРЕДИЕНТС
ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

МОНА
ИНГРЕДИЕНТС

pavlov

МУЛЬТИ КОМПОНЕНТА
ВАЖНАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ КАЧЕСТВА

ПровитаЛактис®

КРЕОЛ
УНИКАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ
ПОКРЫТИЙ ДЛЯ ВАШЕГО СЫРА

ПротеМол

KIESELMANN

ONLY PACK
packaging house

МИЛОРАДА

A·SALT

BIOPROD

SternIngredients

МКС Групп

МОНЕВАК
УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

ЛИКОМ

ND-TECHNIC®
МОДИФИЦИРОВАННЫЕ КРАХМАЛЫ РОССИИ

BELSTAR

Спонсоры мероприятия

ЭЭ

рассвет

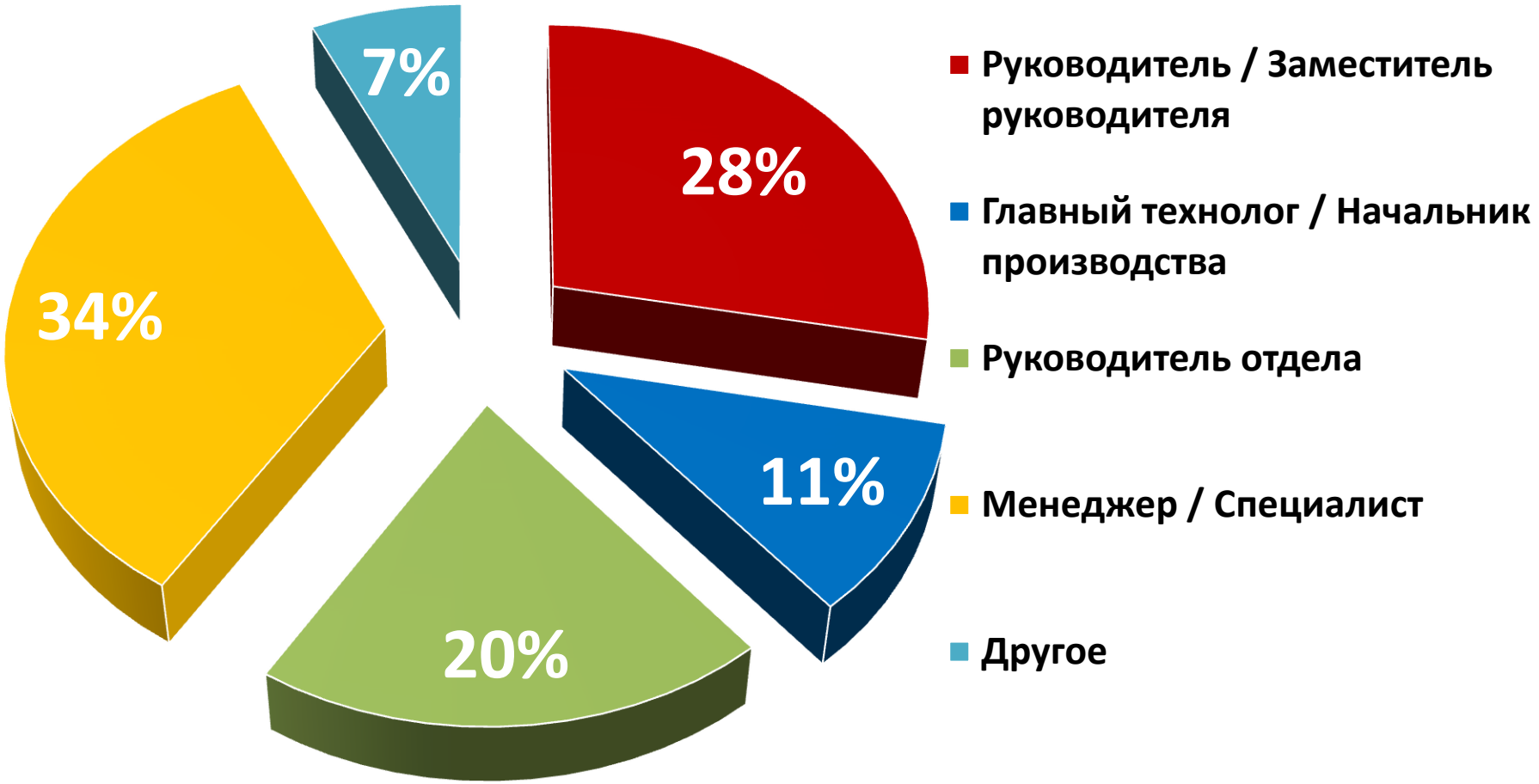
Анкар
Технологии
Лабораторий

АТЛ

группа компаний
GRAN PRI

АТЛАНТИС-ПАК

Категории участников Молочной недели 2023



МНПК «Производство сыра, масла и другой молочной продукции в современных условиях. Проблемы и пути решения»

55 докладов и презентаций учёных **ВНИИМС**, **ВНИМИ** и **СибНИИС**, представителей **РСПМО**, **РОСТЕСТ** и фирм

Гл. редактор – О.В. Лепилкина
Компьютерная вёрстка
и оформление – С.А. Медведев
Корректор – Т.А. Волкова

71 статья

Сборник размещен в РИНЦ

Электронная версия
http://vniims.info/is/digest.html

Конкурс качества молочной продукции

- 136 образцов
- 38 производителей
- 20 регионов России и Беларуси

- 10 наград

- 60 наград

- 30 наград

http://catalog.vniims.info/

Конкурс качества молочной продукции

ООО «Сыродельный комбинат «Ичалковский» (Республика Мордовия, с. Ичалки)

- **сыр «Маасдам»** м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %
- **сыр плавленый «Бургерный» с горчицей** м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %

ООО «Новатор» (Республика Крым, г. Джанкой)

- **сыр твердый «Пармезан»** ТЗ «Джанкойский сыр» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %;

ИП Ковтун Э.Н. Сыроварня «Сыр & Beer» (Московская обл.)

- **сыр твердый «Фундук»** с созреванием в Сырном Погребе не менее 7 мес. м.д.ж. 50,0 %

АО «Маслосырзавод «Починковский» (Нижегородская обл., с. Починки)

- **масло сливочное Крестьянское**

ОАО «Ядринмолоко» (Чувашская республика, г. Ядрин)

- **молоко цельное отборное** питьевое пастеризованное ТМ «Хуторок» м.д.ж. 3,4-6,0 %

ООО Молочный завод «Устюгмолоко» (Вологодская обл., г. Великий Устюг):

- **творог** из Великого Устюга ТМ «С родины Деда Мороза», м.д.ж. 5,0 %;

АО «Учебно-опытный молочный завод" ВГМХА им. Н.В. Верещагина (г. Вологда, с. Молочное):

- **сметана** «Вологодская» ТМ «Из Вологды», м.д.ж. 25,0 %

АО «Городецкий молочный завод» (Нижегородская обл., г. Городец):

- **простокваша** м.д.ж. 8,5 %;

ООО «Юговской комбинат молочных продуктов» (Пермский край, пос. Юг):

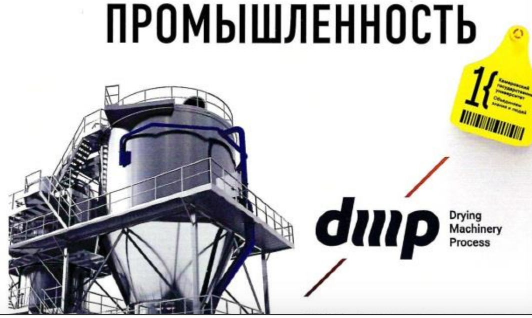
- **сыворотка** молочная **сухая** подсырная деминерализованная с уровнем деминерализации 25,0 %, м.д.ж. 1,0 %

Предприятия - лидеры по количеству наград

- **ОАО «Молочный Мир»** (Республика Беларусь, г. Гродно) – **9** золотых и одна серебряная медаль
- **ООО «Новатор»** (Республика Крым, г. Джанкой) – **Гран-При** и **8** золотых медалей
- **ООО «Юговской комбинат молочных продуктов»** (Пермский край, п. Юг) – **Гран-При**, **2** золотых и 5 серебряных медалей
- **ООО «Сыродельный комбинат «Ичалковский»** (Республика Мордовия, с. Ичалки) – два **Гран-При**, **2** золотых и 2 серебряных медали
- **АО «Маслосырзавод «Починковский»** (Нижегородская область, с. Починки) – **Гран-При**, **2** золотых и 3 серебряных медали
- **ОАО «Северное молоко»** (Вологодская область, г. Грязовец) – **6** золотых медалей
- **ООО «Воскресенский сыродел»** (Костромская область, с. Воскресенье) – **одна** золотая и 5 серебряных медалей
- **ИП Ковтун Эльвира Нафисовна Сыроварня «Сыр & Beer»** (Московская область, г. Королев) – **Гран-При**, **2** «золота» и 2 «серебра»
- **ОАО «Минский молочный завод № 1»** (Республика Беларусь) – **3** «золота и 2 «серебра»

№ 5, 2023 | Dairy industry | ISSN 1019-8946

МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ



Встреча профессионалов молочной отрасли в Угличе

Елена Геннадьевна Дмитриева, заместитель директора по информационным технологиям, маркетингу и образовательной деятельности
Елена Васильевна Топникова, д-р техн. наук, заместитель директора по научной работе
Валентина Александровна Мордвинова, канд. техн. наук, руководитель направления исследований по технологии сыроделия
Нина Васильевна Иванова, канд. техн. наук, руководитель направления исследований по технологии сливочного и топлёного масла
ВНИИМС – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН
E-mail: vniims@fncps.ru

19–23 июня 2023 г. во Всероссийском научно-исследовательском институте маслоделия и сыроделия состоялась **Международная молочная неделя**. Мероприятие служит эффективной площадкой для общения и обмена опытом.

В этом году официальными спонсорами Молочной недели стали сразу пять компаний. ООО **«Завод Эндокринных Ферментов»** — производитель молокосвертывающих ферментов животного происхождения; ПО **«Рассвет»** — один из крупнейших производителей и поставщиков пищевой, технической и бытовой химии; **«Атлантис-Пак»** — крупнейший в мире изготовитель пластиковых оболочек для упаковки пищевой продукции, в т. ч. сыров; ТПК **«Гран При»** — производитель профессиональных моющих средств, а также ООО **«АТЛ»** — эксклюзивный дистрибьютор широкого ассортимента выпускаемых под маркой «Unisensor» средств экспресс-тестирования пищевых продуктов, являющееся спонсором мероприятия на протяжении уже 7 лет.

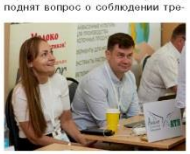
В форуме приняли участие руководители и главные специалисты 50 молокоперерабатывающих предприятий из 30 регионов России, включая Донецкую народную республику, а также трёх предприятий Республики Беларусь, представители отраслевых союзов и фирм, отраслевых СМИ — всего 194 чел.

Программа была очень наполненной и интересной. В рамках мероприятия состоялась **научно-практическая конференция «Производство сыра, масла и другой молочной продукции в современных условиях. Проблемы и пути решения»**, в ходе которой прозвучало 55 докладов: учёных ВНИИ маслоделия и сыроделия, ВНИИ молочной промышленности и Сибирского НИИ сыроделия, представителей Российского союза предприятий молочной отрасли (РСПМО) и Регионального органа по сертификации и тестированию (РОСТЕСТ), специалистов Экспериментальной биофабрики ВНИИМС и представителей компаний, предлагающих свои технологические решения, ингредиенты, оборудование, упаковку и средства контроля для обеспечения выпуска качественной и безопасной продукции на предприятиях отрасли.

Программа конференции состояла из пленарного заседания и тематических сессий. Главными темами выступлений спикеров пленарного заседания стали: основные тенденции в развитии молочных регионов; развитие ассортимента, проблемы и качество сыров в России и Республике Беларусь; ассортимент масла из молока продуктивных животных; возможности отечественного производства ферментных препаратов и пищевых фосфатов; упаковочные решения для маслосыродельной отрасли.

Повышенный интерес участников Молочной недели вызвала сессия «Маркетинговая стратегия в молочной индустрии» под модераторством управляющего партнера стратегического бюро «Лучшие Практики» Ю. Власенко. В своём выступлении он дал краткий обзор мирового и российского рынка сыров, отметив его потенциал, тренды и факторы роста, охарактеризовал терруар молочной отрасли РФ, проанализировал факторы, влияющие на потребительский спрос разных возрастных групп населения. Эту тему продолжила О. Кайтялиди, практикующий специалист в области стратегии ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова — как мнение потребителя помогает при разработке нового продукта, а Е. Устинова, автор проекта «Сырный гид», поделилась своим мнением о перспективах трансформации элементов маркетинговых коммуникаций в продвижении сыра.

На сессии **«Техническое регулирование и маркировка»** обсуждались вопросы подготовки молокоперерабатывающих предприятий к введению в действие новых изменений к ТР ТС 033/2013, принятых Решением ЕЭК и вступивших в силу с 24 сентября 2023 г., и особенности самодекларирования продуктов переработки молока. Еще раз был поднят вопрос о соблюдении требований к терминологии в молочной отрасли и на примерах продукции маслоделия и сыроделия, находящейся в обороте, разобраны типичные ошибки в ее маркировке. Основными спикерами в этой сессии были заместитель директора ВНИИМС по научной работе, д-р техн. наук Е. В. Топникова, руководитель сектора стандартизации и метрологии ВНИИМС Н. Н. Оносовская, а также руководитель группы по разработке нормативных документов РСПМО, канд. техн. наук С. В. Абросимова и руководитель органа инспекции «РОСТЕСТ-Москва» Е. Б. Нечаева. В выступлении д-ра техн. наук, старшего научного сотрудника лаборатории стандартизации, метрологии и патентно-лицензионных работ ВНИМИ В. К. Семипятного были представлены новые подходы по внедрению цифрового профилирования продукции в нормативную документацию.



Многолетний спонсор мероприятия – ООО «АТЛ» (Москва)
Мартынович И. С. – Зам. ген. директора по технологическому развитию
Камалетдинов М. Р. – Менеджер отдела качества

ООО «КОМПОНЕНТ-ЛАКТИС» (Оренбургская обл., г. Бугуруслан)
Коммерческий директор **Матюнин Д. В.** с участниками Молочной недели

Сессия **«Биотехнология и оптимизация производства»** объединила все теоретические и практические аспекты производства и оценки качества сыров. В теоретическом блоке освещены вопросы обеспечения стабильного качества сыров, в т. ч. за счет правильного подбора бактериальных концентратов и способов их внесения, профилактики фаговых инфекций на производстве, обоснованного выбора молокосвертывающих ферментных препаратов, применения эффективных способов оценки готовности сгустка к разрезке и др. С докладами выступили специалисты ВНИИМС: д-р техн. наук, главный научный сотрудник, руководитель направления микробиологических исследований Г. М. Свириденко, канд. техн. наук, руководитель Экспериментальной биофабрики Н. П. Сорокина, д-р техн. наук главный научный сотрудник, руководитель направления исследований по формированию структур и реологии молока и молочных продуктов И. Т. Смыков, канд. техн. наук, старший научный сотрудник, руководитель направления исследований по прикладной биохимии и энзимологии Д. С. Мягконосов и старший научный сотрудник коллекции микроорганизмов И. В. Кучеренко. О традиционном ассортименте заквасок для молочного производства и его новинках рассказали специалисты компаний: «Алта-Лакт», «Током-Элит», «Компания Павлов», «Компонента-Лактис», а также сотрудники Экспериментальной биофабрики ВНИИМС, специализирующейся на заквасках для сыроделия.

Мастер-класс компании «Алта-Лакт» по выработке сыра «Фонте ди густо», который провели канд. с-х. наук, главный технолог компании «АлтаЛакт» Е. Д. Кашина и канд. техн. наук, руководитель направления по технологии сыроделия В. А. Мордвинова Участники мероприятия на практике познакомились с особенностями оригинальной технологии полутвердого сыра с лисичками, а затем смогли попробовать уже созревший сыр, предоставленный компанией «Алта-Лакт».

На мастер-классе по органолептической оценке на примере Российского сыра, проведенном руководителем направления по технологии сыроделия В. А. Мордвиновой и канд. техн. наук, старшим научным сотрудником отдела сыроделия И. Н. Делицкой все желающие могли узнать общие правила дегустации сыров, особенности органолептической оценки Российского сыра и сами оценить несколько образцов сыра различных производителей на соответствие требованиям стандарта.

Мастер-класс «Входной контроль молока-сырья с учётом особенностей различных видов продукции. Методы оценки сыропригодных свойств молока» провели д-р техн. наук, руководитель направления микробиологических исследований Г. М. Свириденко и канд. техн. наук, научный сотрудник отдела микробиологии М. Б. Захарова. На нем в живом диалоге были обсуждены проблемные вопросы нормирования и экспресс-методов оценки качества сырья, важность создания эффективного контроля на всех этапах переработки молока в сыр и другие молочные продукты, а также подходы к организации выходного контроля продукции и риски, возникающие при его реализации в неполном объеме.

Завершением сессии по биотехнологии и оптимизации производства стали вопросы эффективной переработки молочного сырья, особенно сыворотки. Т. А. Волкова, научный сотрудник ВНИИМС, обозначила целесообразные пути переработки сыворотки на предприятиях разной мощности, представила ассортимент биологически ценной и полезной для организма человека продукции из подсырной сыворотки и ее концентратов. Ее выступление хорошо дополняли темы по переработке творожной сыворотки, прозвучавшие в докладе руководителя лаборатории молочных консервов ВНИМИ А. Е. Кручинина.

На тематической сессии **«Технологии, упаковка, оборудование»** компании представили функционально необходимые ингредиенты: заменители молочного жира и сахара, молокосвертывающие ферментные препараты отечественного и зарубежного производства, бактериальные закваски для сыроделия, ароматизаторы; новое оборудование для молочной отрасли в рамках программы импортозамещения, а также современные, доступные и технологичные решения для упаковки молочной продукции.

Завершением конференции стала **открытая дискуссия**, на которой ведущими специалистами ВНИИМС и Угличской биофабрики были даны развернутые ответы на многочисленные вопросы участников мероприятия.

В рамках прошедшего мероприятия традиционно проводился **конкурс качества**. На него было представлено **136 образцов** молочной продукции от **38 производителей** из **20 регионов** России.

Ассортимент конкурсных образцов был достаточно широким и включал разные группы сыров (твёрдые, полутвёрдые, мягкие, рассольные, с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы, творожные, из козьего/овечьего молока, плавленые), сливочное масло, в т. ч. с вкусовыми компонентами, питьевое молоко, сливки, творог, сметану, кисломолочные напитки, пахту сухую, сухую молочную сыворотку, а также молокосодержащие продукты

Республика Крым, г. Джанкой) и **сыр твердый «Фундук»** с созреванием в Сырном Погребе не менее 7 мес. м. д. ж. 50,0 % (**ИП Ковтун Э. Н. Сыроварня «Сыр & Beer»**, Московская обл.).

Высокое качество показал сыр Маасдам различных производителей, продемонстрировавший гармоничное сочетание вкусовых оттенков и равномерный рисунок. Победное **Гран-При** завоевал **сыр «Маасдам»** м. д. ж. в сухом веществе 45,0 % (**ООО «Сыродельный комбинат «Ичалковский»**, Республика Мордовия, с. Ичалки).

В группе плавленых сыров развернулась самая острая конкурентная борьба, т.к. образцы отличались и высоким качеством, и оригинальностью. При изготовлении плавленых сыров производители стали использовать оригинальные вкусовые компоненты (например, горчицу), что, безусловно, привлекает внимание покупателя. По итогам конкурса **Гран-При** получил **сыр плавленый «Бургерный» с горчицей** м. д. ж. в

Работа научно-практической конференции

этому хотя и получили традиционно высокую оценку дегустационной комиссии, но высшим баллом оценены не были. Большинство из образцов Традиционного масла отличалось выраженным сливочным вкусом с привкусом пастеризации.

Наиболее широко, как всегда, было представлено сливочное масло Крестьянское, которое по объемам производства в РФ занимает лидирующее положение. Оно отличалось достаточно высоким качеством. Большинство образцов получили оценку более 9,5 балла за вкус и запах и 4,0–5,0 баллов за конси-

славль), что является положительной тенденцией в развитии ассортимента масла для более широкого контингента потребителей и особенно важно для людей, не переносящих лактозу.

Высоко оценено дегустаторами и масло топленое (АО «Маслосырзавод «Починковский», Нижегородская область, с. Починки), которое характеризовалось выраженным характерным вкусом и запахом и классической зернистой консистенцией, характерной для русского топленого масла.

Итоговые результаты дегустации показали, что большинство из представленных образцов масла имели хорошее качество: 67 % образцов по вкусу и запаху были оценены более 9,5 баллов, 26,7 % — от 9,0 до 9,5 баллов и только 6 % имели оценку менее 9,0 баллов. Отличной консистенцией характеризовались 80 % всех образцов масла, что указывает на высокий профессионализм, ответственность и заинтересованность в качестве своей продукции мастеров-маслоделов.

...отря на общую высокую оцен...чного масла, в некоторых об...были отмечены недостатки, ...стречаемые на конкурсах ка...сливочного масла — привкус ...теризации или недостаточно ...нный сливочный вкус. Часть ...зцов имели недостаточную ...стойчивость, мягкую или сла...ливую консистенцию.

...инации **«Питьевое молоко и ...»** было представлено 5 образ...ока м. д. ж. от 3,2 % до 6,0 % ...образец 10 % питьевых сте...анных сливок. Все образцы ...ствовали требованиям ТР ТС ...3, но лишь один из них полу...ший балл и был отмечен **Гран-...Молоко цельное отборное ...е пастеризованное ТМ «Ху-...** м. д. ж. 3,4 % — 6,0 %, которое ...явлено на конкурс торговой ...**О «ДИКСИ Юг»** (Московская обл, г. Подольск), а произведено **ОАО «Ядринмолоко»** (Чувашская Республика, г. Ядрин). Следует отметить, что этот производитель выпускает продукцию стабильно высокого качества: не только с целью представить ее на конкурс, а ежедневно поставляя в торговые сети.

...ция молочной продукции пред... Вологодской и Ярославской обл.

В номинации **«Сметана»** участвовало 13 образцов, м. д. ж. от 10 % до 25 %. Большинство продуктов получили более 9 баллов по 10-балльной шкале. Высшим баллом была отмечена **сметана** м. д. ж. 25 %, которая и была удостоена **Гран-При (АО «Учебно-опытный молочный завод» ВГМХА им. Н. В. Верещагина**, г. Вологда, с. Молочное).

Вместе с тем отдельные образцы сметаны имели недостаточную плотность консистенции, невыраженную глянцевость и отделение сыворотки, за что и были снижены балловые оценки.

В номинации **«Кисломолочные напитки»** было представлено 18 образцов, в ассортименте которых традиционные простокваша, кефир, ряженка, а также йогурты с разными фруктовыми наполнителями. В целом кисломолочные напитки соответствовали по органолептическим показателям своим характерным требованиям, но были и отдельные замечания, как по вкусу, так и по консистенции. Среди йогуртов выделить какой-либо оригинальный вкус в данном случае не представилось возможным, т. е. все образцы можно отнести к стандартным. Лучшим продуктом признана единственная простокваша, м. д. ж. 8,5 %, производитель которой награжден **Гран-При — АО «Городецкий молочный завод»** (Нижегородская область, г. Городец).

Самая малочисленная номинация **«Молочные консервы»** (сухие и сгущенные) представлена лишь тремя образцами: сухая деминерализованная сыворотка, сухая пахта и сгущенное молоко с сахаром. За достойное высокое качество **Гран-При** присуждено **сыворотке молочной сухой подсырной деминерализованной с уровнем деминерализации 25,0 %**, м. д. ж. 1,0 % (**ООО «Юговской комбинат молочных продуктов»**, Пермский край, п. Юг). Оценка других молочных консервов имела стандартные показатели качества.

По результатам конкурса в тройке лидеров по наибольшему количеству наград разного достоинства за образцы продукции: **ОАО «Молочный Мир»** (Республика Беларусь, г. Гродно) — 9 золотых и одна серебряная медаль, **ООО «Новатор»** (Республика Крым, г. Джанкой) — Гран-При и 8 золотых медалей, **ООО «Юговской комбинат молочных продуктов»** (Пермский край, п. Юг) — Гран-При, 2 золотых и 5 серебряных медалей. Следует отметить, что продукция компании «Новатор» и Юговского комбината молочных продуктов и в прошлом году получила наибольшее количество конкурсных наград.

Мастер-класс компании «Алта-Лакт» по выработке сыра «Фонте ди густо»

Подробная информация об итогах конкурса размещена на сайте ВНИИМС и опубликована в шестом выпуске каталога предприятий **«Молочная гордость России»**, издаваемом с 2016 года: http://catalog.vniims.info/. В современных условиях каталог особенно актуален для поднятия престижа отечественных производителей молочной продукции и доведения до потребителя и заинтересованных структур информации о предприятиях, выпускающих стабильно качественную и гарантированно безопасную молочную продукцию.

Международная молочная неделя в Угличе завершила свою работу. В многочисленных отзывах её участников отмечается *масштабность мероприятия, насыщенная деловая программа, практическая направленность, живое общение с коллегами, позволяющее обмениваться опытом, получать и обсуждать актуальную информацию о новинках в отрасли: технологиях, оборудовании, различных компонентах для выработки продукции, упаковке, изменениях в регулирующих документах и т. д.*

ВНИИМС благодарит всех участников и гостей Молочной недели, выражает признательность спонсорам мероприятия и готовится к новой встрече молочников в Угличе **17–21 июня 2024 года** в год 80-летия ВНИИМС.

19-23 июня 2023 г.

Раздел 1 из 2

Анкета участника Молочной недели

Описание

Обратная связь. Результаты анкетирования

Анкета участника Молочной недели

Описание

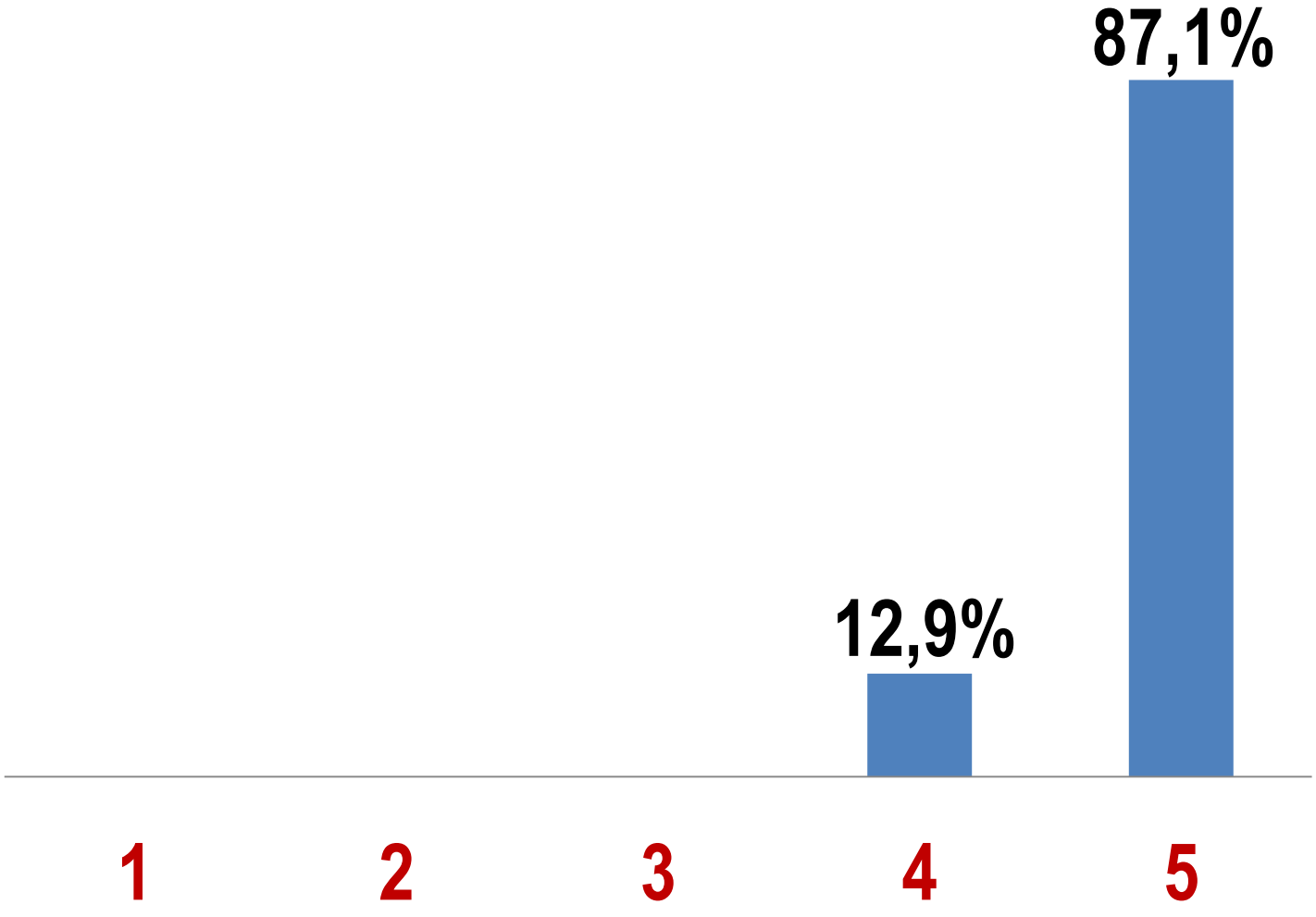
Раздел 1 из 2

Анкета участника Молочной недели

Описание

Насколько мероприятие было интересно и полезно?

*(где **1** – это наименьшая оценка, а **5** – наибольшая)*



Какие выступления понравились?

20 июня (вторник)

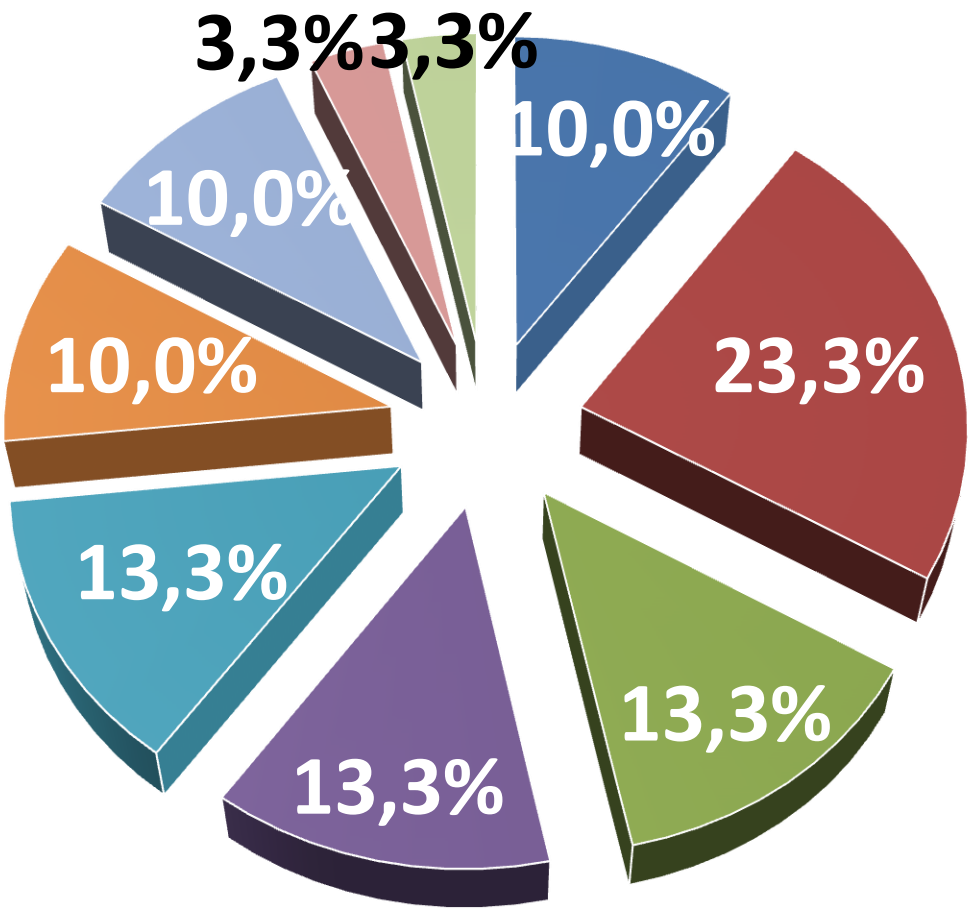
Какие выступления понравились?

21 июня (среда)

Какие выступления понравились?

22 июня (четверг)

Какая тема/проблема наиболее актуальна?

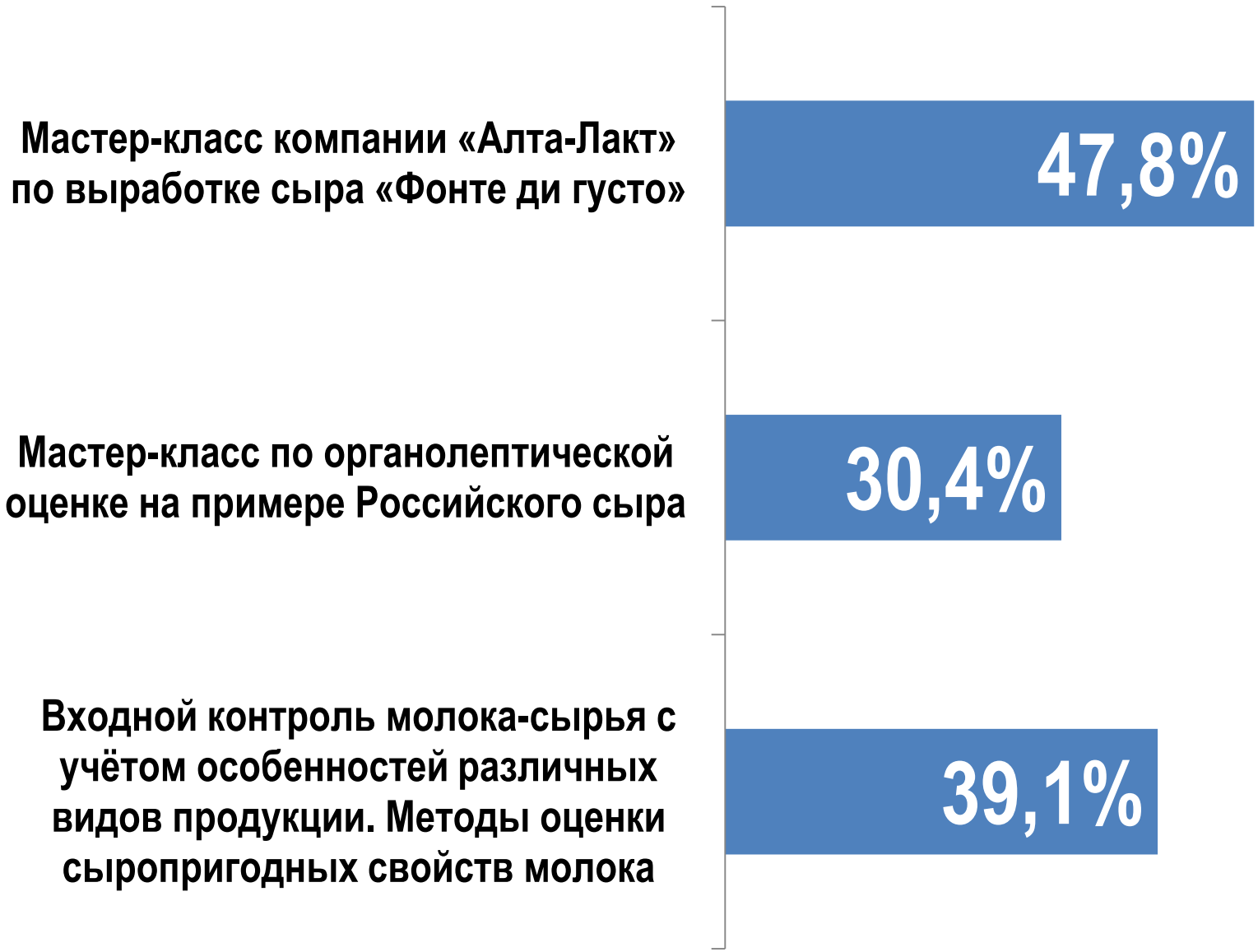


- Новое в законодательной и нормативной базе молочной отрасли
- Современные тренды в производстве и потреблении молочной продукции
- Обеспечение безопасности и качества выпускаемой продукции
- Производственный контроль
- Санитарно-гигиеническая обработка на предприятиях
- Современное оборудование для производства молочной продукции
- Упаковочные решения для повышения хранимоспособности продукции
- Процессы созревания сыров
- Микробиологический контроль, гигиена пищевых производств

Какая тема не была освещена или недостаточно раскрыта?

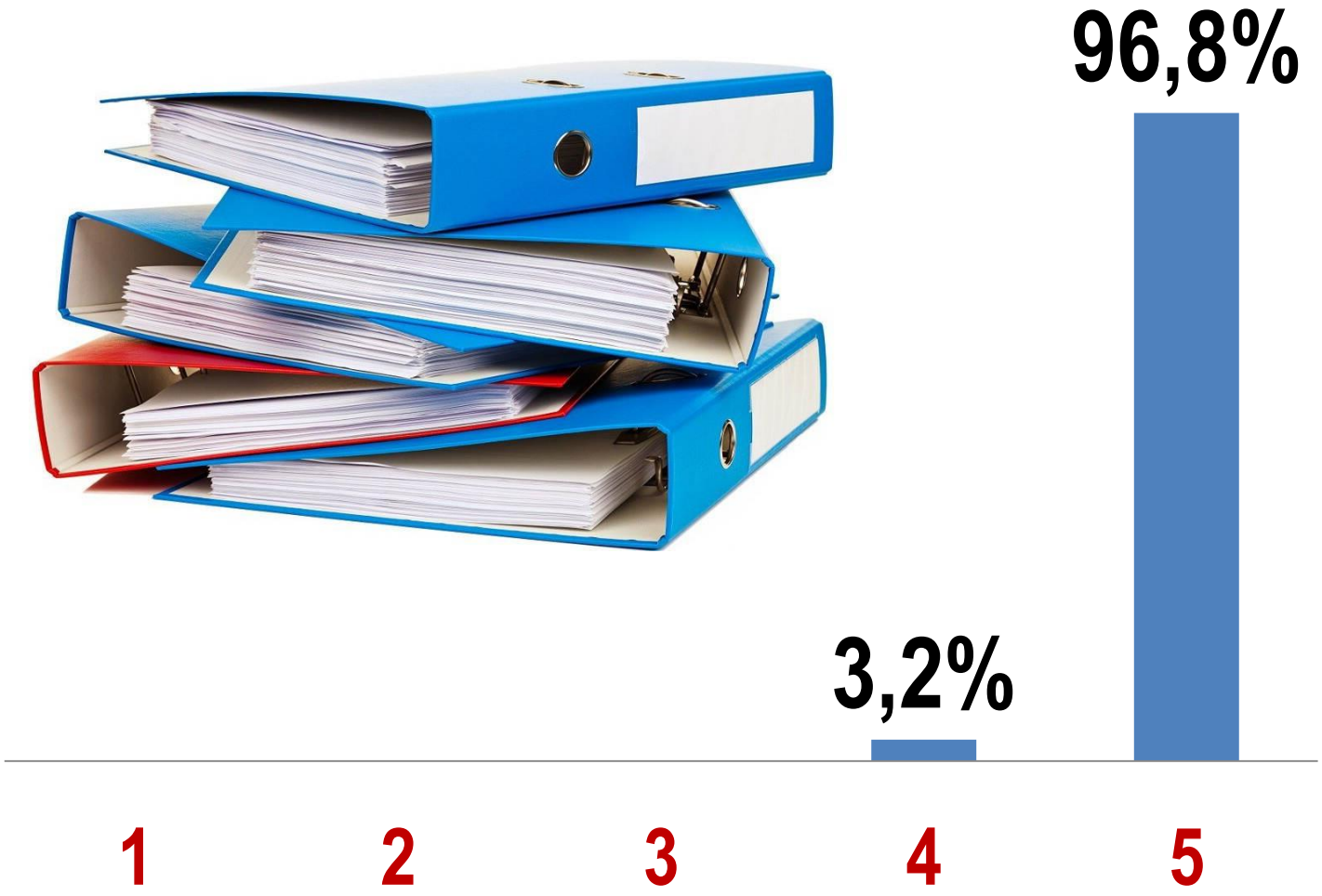
- …Проекты ГОСТов, изменений в ТР ТС, решения Технического комитета по молоку и молочной продукции
- …Безопасность пищевых добавок
- …Улучшение термоустойчивости масла при производстве методом ПВЖС
- …Обеззараживание воздуха в производственных цехах
- …Микробиология молока и готовой продукции в условиях предприятия и контроль санитарно-гигиенических показателей производственной среды *(недостаточно времени в программе)*

Какие мастер-классы понравились?



Общая организация мероприятия

Оформление документов



Общая организация мероприятия

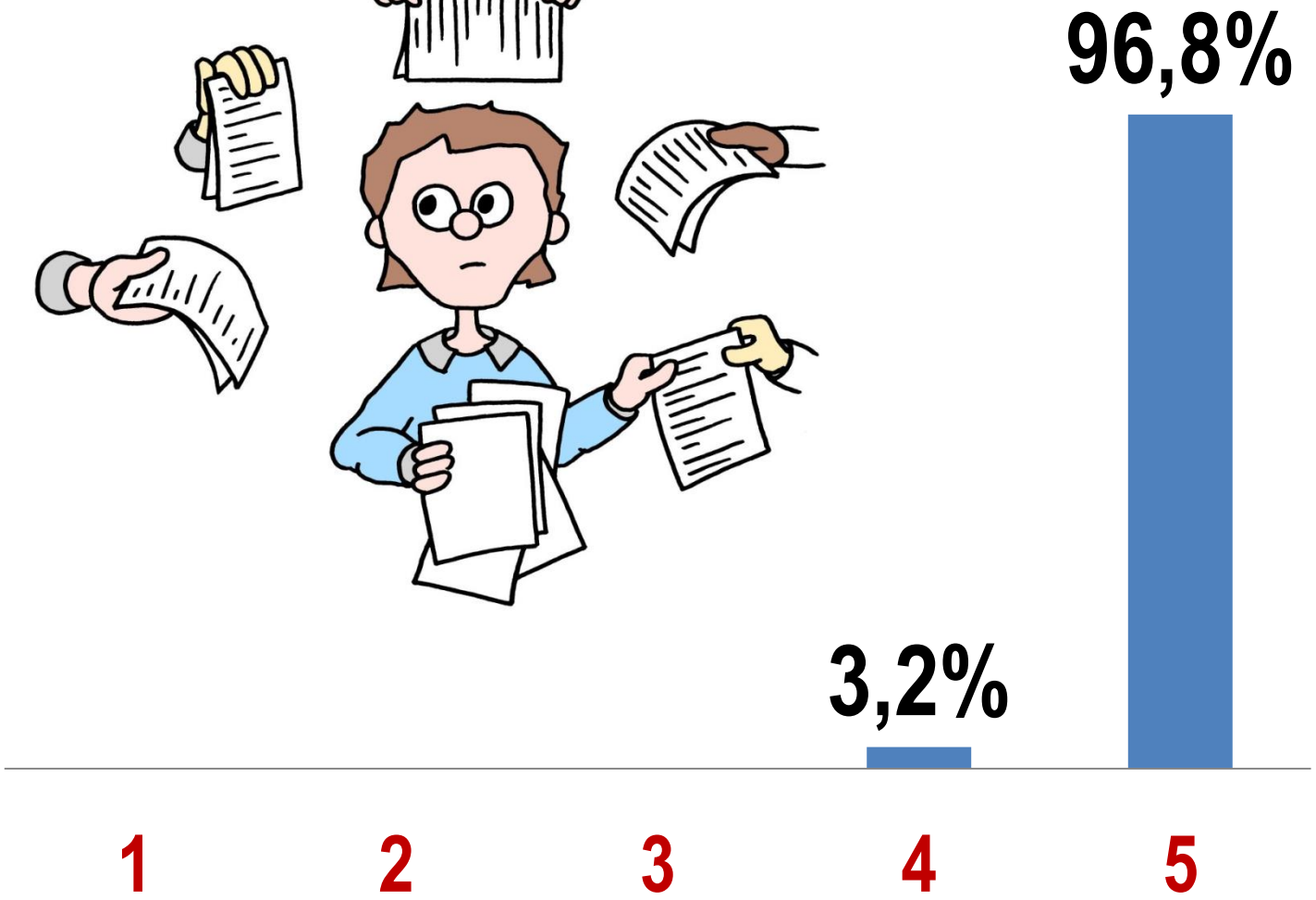
Регистрация участников

Общая организация мероприятия

Кофе-паузы и дегустации

Общая организация мероприятия

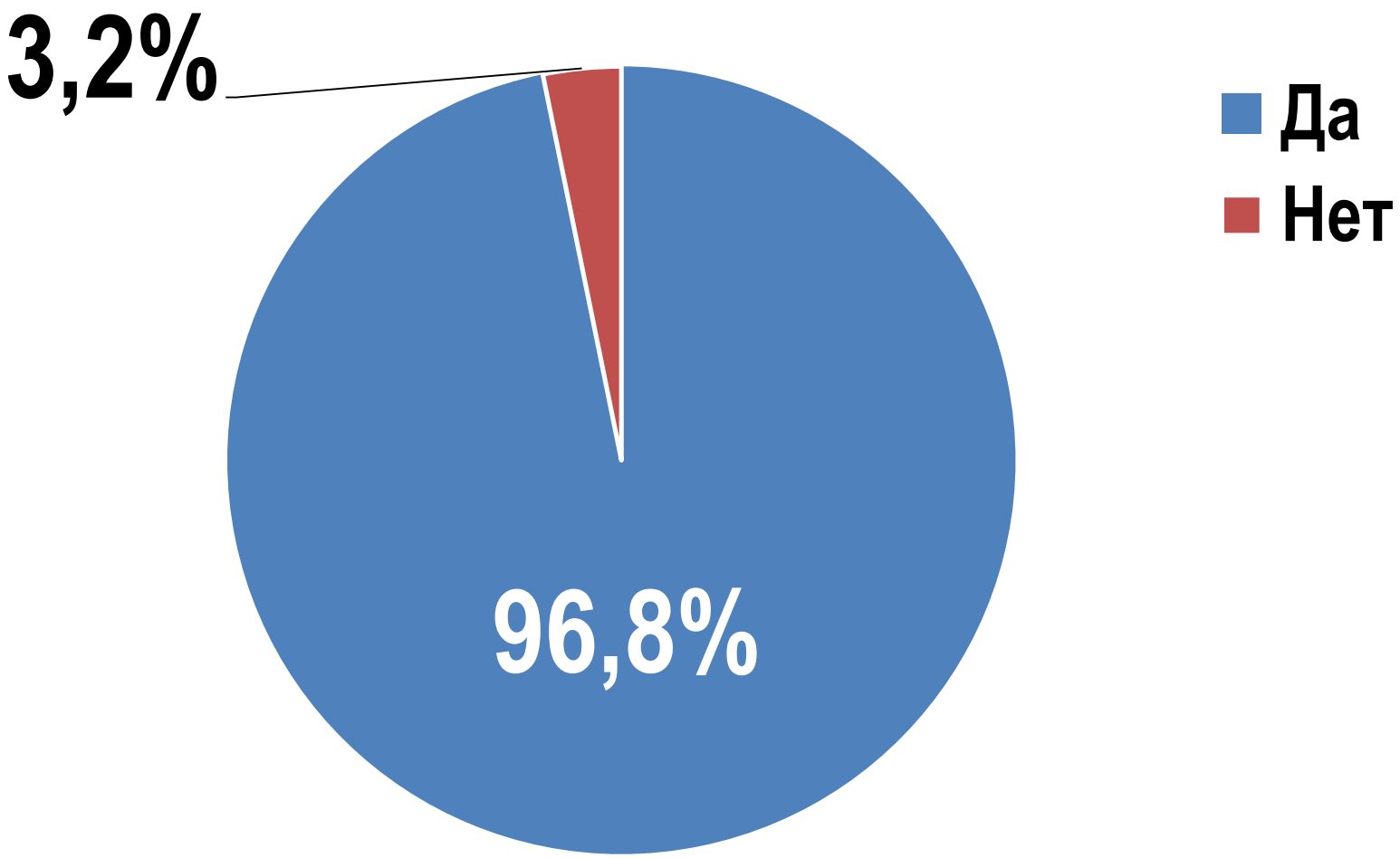
Приём образцов на конкурс



Общая организация мероприятия

Церемония награждения победителей

Замечания/предложения

1. *Увеличить время докладов сотрудников ВНИИМС…*
2. *Выделять больше времени для выступления спикеров…*
3. *Есть замечания по трансферу…*
4. *Расширить культурную программу…*

Хотели бы вы принять участие в Международной молочной неделе 2024 года?