

17-210

ДУБЛЕТ

Федеральное Агентство Научных Организаций
Федеральное Государственное Бюджетное Научное Учреждение
ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
(ФГБНУ «ВНИМИ»)

НАУЧНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

(микробиология, биотехнология, технология,
контроль качества и безопасности, стандартизация)

17-01026

Москва
2016

**Федеральное Агентство Научных Организаций
Федеральное Государственное Бюджетное Научное
Учреждение Всероссийский научно-исследовательский
институт молочной промышленности
(ФГБНУ «ВНИМИ»)**

**Научное обеспечение
молочной промышленности**
(микробиология, биотехнология, технология,
контроль качества и безопасности,
стандартизация)

Сборник научных трудов

Москва 2016

УДК 637.1

ISBN 978-5-94009-135-6

Научное обеспечение молочной промышленности
(микробиология, биотехнология, технология, контроль качества и безопасности, стандартизация). Сборник научных трудов. М.: ФГБНУ «ВНИМИ», Издательство «Франтера». – 2016. – 260 с.

Под общей редакцией доктора технических наук, профессора РАН,
Д.В. Харитонов.

В сборнике опубликованы труды ведущих ученых, молодых ученых, аспирантов и специалистов Федерального государственного бюджетного учреждения Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности по результатам фундаментальных и приоритетных исследований в рамках выполнения Государственного задания, а также прикладных исследований по научному обеспечению молочной промышленности.

Материалы, представленные в сборнике, даны в редакции авторов.

Сборник подготовлен к печати доктором технических наук О.Б. Федотовой и кандидатом технических наук О.В. Соколовой

Компьютерная верстка – О.В. Соколова

ISBN 978-5-94009-135-6

©ФГБНУ «ВНИМИ»

©Коллектив авторов

СОДЕРЖАНИЕ

Агарков А.А., Харитонов Д.В. Применение вращения фильтрующих элементов в процессе фракционирования жидких сред	4
Агаркова Е.Ю., Кручинин А.Г., Рязанцева К.А. Исследование путей модификации состава подсырной сыворожки для усиления ее биологических свойств	10
Галстян А.Г., Радаева И.А., Туровская С.Н., Илларионова Е.Е. К вопросу повышения качества традиционных молочных консервов	18
Денисович Е.Ю., Семенова Е.С., Юрова Е.А. Разработка методики измерения физико-химических показателей молока и молочных продуктов с применением метода ИК спектроскопии	26
Добрян Е.И., Ильина А.М. Исследование влияния теплового воздействия на свойства поликомпонентной смеси	38
Добрян Е.И. Исследование процесса кристаллизации лактозы в условиях вакуумного охлаждения сгущенного молока с сахаром	43
Донская Г.А., Дрожжин В.М. Проектирование рецептуры продукта функциональной направленности	47
Донская Г.А., Дрожжин В.М. Белковые продукты и их ингредиенты	55
Жижин Н.А., Юрова Е.А. Изучение изменений жирно-кислотного состава жировой фазы молока и молочных продуктов в процессе хранения	65
Зобкова З.С., Федотова О.Б., Фурсова Т.П., Зенина Д.В.,	

Гаврилина А.Д., Шелагинова И.Р. Исследование хранимостпособности молочных продуктов с бетулиносодержащим экстрактом	79
Зобкова З.С., Федотова О.Б., Фурсова Т.П., Зенина Д.В., Гаврилина А.Д., Шелагинова И.Р. Исследование антибактериальных свойств лактоферрина в сметане	91
Золотарёв Н.А. Проблемы и перспективы переработки вторичного сырья молочной промышленности	101
Илларионова Е.Е., Галстян А.Г., Радаева И.А., Туровская С.Н., Петров А.Н. Реализация научных разработок в области консервирования молока	106
Кобзева Т.В., Мельденберг Д.Н., Юрова Е.А. разработка методологии оценки изменений белковой фракции молока в процессе хранения	115
Кузина Ж.И., Маневич Б.В., Косьяненко Т.В., Харитонов Е.Б. Комплексоны и комплексоны, их свойства с позиций применения в моющих средствах для мойки оборудования в молочной отрасли	121
Кузина Ж.И., Маневич Б.В., Косьяненко Т.В., Харитонов Е.Б. Рациональное соотношение электролитов для создания высокощелочной основы моющих средств жидкого типа	131
Мельденберг Д.Н., Юрова Е.А. Разработка методик измерений белкового состава и структурно-механических характеристик молока и молочных продуктов	137
Мяленко Д.М., Головань Н.С. Исследования санитарно-гигиенических показателей полимерной выдувной тары, обогащенной комплексом антимикробных и антиоксидантных добавок	148
Мяленко Д.М., Жижин Н.А.	

Исследование возможности определения содержания добавок природного происхождения (дигидрокверцетина) в вытяжках из модифицированных полимерных материалов с применением методов высокоскоростной жидкостной хроматографии	158
Мяленко Д.М., Полякова О.С. Изучение влияния цвета и прозрачности полимерной упаковки на хранимоспособность молочных продуктов	164
Пряничникова Н.С., Макеева И.А. Разработка и внедрение терминологической системы продуктов на основе молока с заменой молочного жира в количестве более 51% и аналогов молочной продукции	171
Лемех Н.Р., Макеева И.А., Пряничникова Н.С., Стратонова Н.В. Прослеживаемость, как элемент реализации программы стратегического развития пищевой промышленности. Базовые документы	183
Радаева И.А., Галстян А.Г., Туровская С.Н., Илларионова Е.Е., Тихонов В.П., Шевченко Т.В. Антиокислитель дигидрокверцетин по новому стандарту и его применение в молочных консервах	196
Рябова А.Е., Галстян А.Г., Малова Т.И., Радаева И.А., Илларионова Е.Е., Туровская С.Н. Экранирование активных зон кристаллов лактозы с применением имитационных зародышевых центров	207
Рязанцева К.А., Агаркова Е.Ю. Разработка эмульсионного творожного продукта с функциональными ингредиентами животного и растительного происхождения	211
Семенихина В.Ф., Рожкова И.В., Бегунова А.В., Ширшова Т.И. Исследование кислотообразующей, антагонистической активности <i>L. Rhamnosus</i> и разработка питательной среды для накопления биомассы клеток <i>L. Rhamnosus</i>	214
Семенихина В.Ф., Рожкова И.В., Бегунова А.В., Ширшова Т.И.	

Исследование физико-химических и технологических свойств штаммов молочнокислых бактерий <i>streptococcus thermophilus</i>	222
Соколова О.В. Влияние состава питательной среды для кефирных грибков на выработку микробных экзополисахаридов	233
Федотова О.Б. Миграция в современной упаковке	243
Шерстнева Н.Е. Применение процесса ультрафиолетовой обработки для инактивации патогенных микроорганизмов в молоке	252