

По инициативе кафедры ТППТ Полтавской государственной аграрной академии 7-8 февраля 2013 года состоялась Международная конференция для специалистов молочной промышленности Украины на тему: «Актуальные вопросы производства сыров, продуктов сырных и переработки сыворотки»

Конференция прошла в г. Киеве (Пуща Водица, готельный комплекс «Днипро»). Мероприятие собрало 55 участников и носило характер международного экспертного форума

В рамках двухдневной программы...

...одним из первых обсудили вопрос государственного контроля качества и безопасности молочных продуктов: были освещены наиболее распространенные нарушения в данной сфере и возможные варианты их устранения. С докладом на эту тему выступила Мария Остапюк, зав. отделом гармонизации законодательства к требованиям ЕС и оценки рисков на предприятиях НИИ лабораторной диагностики и ветеринарно-санитарной экспертизы. Также в своем выступлении госпожа Остапюк обратила внимание на наиболее проблемные вопросы, связанные с перспективами экспорта молочной продукции в страны Таможенного Союза и ЕС.

С обновлениями...

...нормативно-правовой базы по безопасности и качеству пищевой продукции слушателей ознакомил Анатолий Подрушняк, зам. директора Института гигиены и токсикологии им. Л.И. Медведя. Нюансы новой нормативной документации по производству сыров осветил Юрий Орлюк, к.т.н., зав. отделом сыроделия Института продовольственных ресурсов. Часть его выступления была посвящена Проекту СОУ на сырные продукты. Евгения Крицкая, нач. научно-технического отдела ГП «Укрметртестстандарт», отметила животрепещущие вопросы, касающиеся законодательной документации, в частности, действующих классификаторов ДК 016.

Технологический аспект

Были рассмотрены тонкости технологии производства сырных продуктов. Освещались аспекты современной технологии производства плавленых сыров, технология сыра для пиццы. Обсуждалось современное оборудование для производства твердых сыров, в частности – системы баромембранной фильтрации в молочной промышленности. Поднимались вопросы оборудования для производства твердых и мягких сыров, творога, переработки молочной сыворотки. Описывались технологии производства различных видов сыра, экзотического в условиях отечественного рынка – в частности, сывороточных сыров итальянского (рикотта) и скандинавского (мюзост, месмор) типа (доклад Галины Ножечкиной, к.т.н., доцент кафедры ТППЖ Полтавской государственной аграрной академии).

Ингредиенты

Поднимался вопрос о заквасочных культурах и молокосвертывающих препаратах для производства сыров и сырных продуктов. Рассматривались перспективы производства новых видов сыров, новые направления переработки подсырной сыворотки, в частности, технология карамельного красителя. Владимир Курченко, к.б.н., зав. НИЛ прикладных проблем биохимии Белорусского государственного университета представил разработанную новую комплексную технологию переработки молочной сыворотки для

получения концентрата сывороточных белков, его ферментативного гидролизата и лактоферрина.

Отдельно был сделан акцент на вопросах санитарии и гигиены производства как основных факторов безопасности и качества молочной продукции.

По окончании форума с подведением итогов мероприятия его организаторами в лице Галины Ножечкиной всем делегатам были торжественно вручены сертификаты участников и материалы конференции.

Комментарии участников

Татьяна Бондаренко, инженер по качеству Глобинского маслозавода

В рамках данной конференции для нас интерес представляли вопросы, связанные с нормативными документами. Тема служб безопасности и качества сегодня очень актуальна; в частности, для себя мы выделили систему НАССР. Весьма познавательным был доклад о Таможенном союзе, дополнениях к таможенному кодексу в Российской Федерации. Мы уже проходили российскую комиссию, и здесь, на конференции, вновь обратили внимание на то, какие недостатки у нас следует исправить в будущем.

Ирина Босенко, директор Ахтырской молочной компании

Нас заинтересовали вопросы оборудования: как на определенных началах взять оборудование в аренду.

Сегодня очень актуальны вопросы качества и безопасности. На нашем предприятии уже внедрена система контроля ISO 9001, и к лету планируем выйти на ISO 22000.

Еще один положительный момент – расширение контактов. Мы стремимся производить пастообразные плавленые сыры, хотим совершенствовать технологию их производства. А здесь на дегустации познакомились с технологами, с которыми, полагаю, сможем сотрудничать по этому и другим вопросам.

Наталья Веретенникова, менеджер компании «Эфко-Каскад»

У вас, в Украине, очень интересно работать, конкуренция здесь наблюдается весьма интересная. Наша компания оказывает технологический сервис предприятий: помогает подбирать технологии, ингредиенты и т. д. А потому мы всегда стремимся к новым технологическим решениям, стараемся всегда быть в курсе событий. Данная конференция интересна для нас, в первую очередь, рассмотрением технологических вопросов. Чтобы оставаться на высоте и предоставлять наилучший сервис нашим клиентам, нам необходимо узнавать как можно больше нового.

Наталья Канивец, директор по качеству Решетилковского маслозавода

Для нас эта конференция интересна, в первую очередь, рассмотрением законодательных аспектов.

Актуальной остается проблема дешевых видов продукции и разработка технологии, которая бы позволила сделать их более качественными. Также, очень важно услышать разные точки зрения по поводу изменений в законодательстве, узнать и сравнить требования разработчиков и требования людей, через которых проходят эти стандарты. Хотелось бы, чтобы мы подошли к единому мнению и решили вопрос с терминологией молокосодержащих продуктов.

Ольга Скалиущ, заместитель директора Старобельского молокозавода

Первый положительный момент в этой конференции – возможность найти новых партнеров, а также, пообщаться с менеджерами компаний, с которыми уже давно сотрудничаем, и заключить новые договоренности.

Следует отметить и хорошую подборку тем. Мы для себя выделили четыре основных позиции: вопросы упаковки (скоро запускаем йогурт в бутылках, подыскиваем поставщиков); ингредиенты (нашли здесь фирму, сотрудничество с которой позволит нам увеличить выход творога); оборудование (после таких конференций при необходимости найденные контакты можно использовать); качество (хотим внедрить систему контроля НАССР, необходима подготовка).

Александр Фесенко, директор молочной компании «Дружба»

Конференция достаточно интересна с точки зрения переработки вторичного сырья. Здесь представлены новые технологии переработки сыворотки. Также для нас интересна тема использования восстановленного молока в сироделии: этот вопрос на сегодня очень важен для Украины, потому что сезонность большая, а вместе с ней и дефицит молока. Восстанавливать молоко пытаются сегодня многие заводы (успешно и не очень), но данная тема поднимается, что уже немаловажно. Приятно было видеть представителей разных отраслей, которые помогают молочной промышленности, и приятно, что эти люди понимают, о чем идет речь.

Каждая тема данной конференции по-своему важна для нашей отрасли и надеюсь, что полученная информация поможет нам в решении актуальных производственных вопросов.