



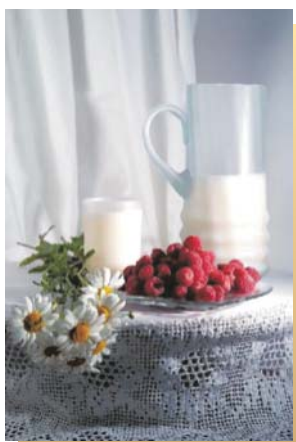
Молочные продукты Полноценные = обогащенные

Теория и действительность

Молоко - это первая пища человека. Хотя молочные продукты обычно выбирают по жирности, в действительности самый ценный их компонент не жир, а белок. Вообще молоко является уникальным продуктом, содержащим около 100 различных ценных для организма веществ. Молочные продукты являются важным источником витаминов, в первую очередь витамина B2 (рибофлавин), который в более старой научной литературе часто называли «лактофлавином» («лакто» - молочный), и витамина А (включая β-каротин). Они содержат важнейшие макроэлементы, такие как кальций и фосфор, а также микроэлементы: цинк, железо, йод и др.

Однако, при всей неоспоримости пользы молока и большом наборе полезных веществ, количественное содержание большинства из них не-

достаточно велико. Кроме того, содержание витаминов в молоке и молочных продуктах сильно зависит от сезона, вернее от кормления животных. Так, при зимнем стойловом кормлении содержание, например, витамина А и β-каротина может уменьшаться в 4 раза по сравнению с летним периодом при кормлении зелеными кормами, а витамина D - в 5-8 раз. Кстати, в обезжиренном молоке эти жирорастворимые витамины и вовсе отсутствуют. Содержание йода в молоке также зависит от его содержания в корме животного, поэтому в молочных небогатых продуктах йод, вопреки ожиданиям, практически отсутствует. Происходят потери нутриентов и при обработке молока: сепарировании, нормализации по жиру, стерилизации, кипячении, сушке с последующим восстановлением.



www.photoforum.ru

Продолжение на стр. 4

www.zdorovbazar.ru

Читайте о проекте на стр. 6

Содержание номера:

Новости

Около 20 млрд руб. необходимо выделить в рамках федерального финансирования программы «Школьное молоко»

стр. 2

Внимательно читаем регламент

Как будет называться молоко (молоком или молочным напитком), если в него добавить витамины или минералы?

стр. 6

Крупным планом

ОАО «Русское молоко»
«От поля до прилавка»

стр. 7

Новости техрегулирования

стр. 8

Поздравляем

Хлебозаводу «Виктория» - 45 лет!

стр. 8

Эксперты отвечают

Есть хоть что-то полезное в «порошковом» молоке?

Стр. 8

13.05-15.05.2010

Health Life - Здоровый образ жизни - 2010 (Москва) 4-я Международная выставка



19.05-21.05.2010

ОмскПродОпт - 2010 (Омск) Специализированная выставка

19.05-21.05.2010

Сделано в России - 2010 (Архангельск) Межрегиональная универсальная выставка-ярмарка отечественных товаров и услуг

21.05-23.05.2010

Товары земли Вятской - 2010 (Сыктывкар) Выездная выставка-ярмарка

27.05-29.05.2010

ПродЭкспо-КМВ - 2010 (Пятигорск) 8-я Специализированная выставка продуктов питания, оборудования для пищевой и перерабатывающей промышленности, фасовки и упаковки

25.05-28.05.2010

FoodExpo Kazakhstan - 2010 (Алматы) Международная выставка продуктов питания и напитков

03.06-05.06.2010

Саратов-Агро 2010 (Саратов) 1-я Специализированная агропромышленная выставка

03.06-05.06.2010

Продэкспо. Продмаш - 2010 (Саратов) 11-я Специализированная выставка с международным участием



08.06-11.06.2010

Хлеб - 2010 (Киев) 15-я Юбилейная международная специализированная выставка

08.06-11.06.2010

КондитерЭкспо - 2010 (Киев) 4-я Международная специализированная выставка

События месяца

Дмитрий Медведев, Президент России:

«Необходимо обеспечить бесплатным горячим питанием учеников всех классов. Нужно переходить постепенно на полное обеспечение горячим питанием в школе».

Елена Скрынник, министр сельского хозяйства:

«Минздравсоцразвития не поддержал программу «Школьное молоко», но мы надеемся, что молоко, закупаемое в интервенционный фонд, будет передаваться в школы».

Владимир Лабинов, исполнительный директор Молочного союза России:

«Стоимость на федеральном уровне программы «Школьное молоко» оценивается примерно в 25 миллиардов рублей, и для этого необходимы бюджетные средства. Необходимость реализации программы сегодня поддерживается властями, однако старт ей так и не дан. Денег нет, или их недостаточно».

Геннадий Иванов, зав.отделом организации санитарного надзора по гигиене питания Роспотребнадзора:

«Распоряжением правительства утвержден план мероприятий в рамках Доктрины продовольственной безопасности. К августу 2010 года будут утверждены новые принципы госполитики в области здорового питания».

Николай Ваньков, зам.руководителя Департамента продовольственных ресурсов Москвы:

«Правительство Москвы приняло решение о расширении городского заказа на пищевые продукты для школьного питания: молоко и молочную продукцию. С сентября в московские школы поступят отечественные продукты высшего качества: молочные продукты из натурального молока без генно-модифицированных компонентов (возможно, продукция компании Медынь-агропром)».

Вероника Скворцова, заместитель министра здравоохранения и социального развития РФ:

«Готовится новая система здравоохранения в России. Одним из принципов системы станет профилактика, основанная на формировании здорового образа жизни и на массовых профилактических мероприятиях».

Григорий Герасимов, региональный координатор по странам Восточной Европы и Центральной Азии Международного совета по контролю за йоддефицитными заболеваниями, доктор медицинских наук, профессор:

«Беларусь может получить статус страны, свободной от йоддефицита. В настоящее время Беларусь достигла показателей, которые свидетельствуют о том, что страна добилась устранения дефицита йода в питании и уменьшения йоддефицитных заболеваний».

Валентина Качан, главный санитарный врач республики Беларусь:

«Белорусское правительство в ближайшее время рассмотрит программу популяризации здорового питания. Концепция была представлена Министерством здравоохранения страны».



www.schoolmilk.ru

Федеральные новости

Для возвращения молока в школьные столовые потребуется 20 млрд рублей

По словам председателя общественного совета при Минсельхозе России Надежды Школкиной, сейчас программа «Школьное молоко» реализуется в 31 регионе России «исключительно на общественных началах и благодаря доброй воле губернаторов». Молоком в школах обеспечены лишь 2,1 млн учеников, в то время как общее количество школьников в России составляет 13,3 млн. Программа реализуется в основном за счет региональных бюджетов.

По мнению Школкиной, внедрение программы на федеральном уровне «крайне актуальный» и «требующий решения» вопрос. Сегодня 98% россиян испытывают недостаток витаминов и минеральных веществ в организме. По данным Минздравсоцразвития, менее 5% выпускников школ можно считать здоровыми. Главные причины такой ситуации «несовершенство школьного питания и, в частности, нехватка молока в рационе ребят», заявила Школкина в интервью «Российской газете».

Российская газета

Тюмень

«Юнимилк» начал розлив молока «Смешарики»

www.sostav.ru

Новый проект «Юнимилк - здоровое для здоровья» стартовал в Ялуторовске. Школьникам первых-четвертых классов прочтут лекции о здоровом образе жизни, о том, что такое правильное питание. С сентября текущего года

планируется внедрить проект компании «Юнимилк» в школах Тюмени. 26 марта на молочном комбинате «Ялуторовский» была запущена линия по его производству. Молоко обогащено йодированным белком, адаптировано для детского организма, апробировано на аллергены.

www.rg.ru

Россия

Витаминами и микронутриентами улучшаем демографическую ситуацию

● В Орловской области утверждена концепция демографического развития региона до 2015 года, в которую включены вопросы профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, - рассказал руководитель регионального управления Роспотребнадзора Геннадий Захарченко. - В 2009 году на территории области выработано и реализовано свыше четырех тысяч тонн хлебобулочных изделий, обогащенных макро- и микронутриентами, увеличился выпуск обогащенного витаминами молока - с 180 до 440 тонн.

● Управление Роспотребнадзора по Республике Адыгея подготовило на имя руководителей предприятий

хлебопекарной промышленности Республики письмо, в котором рекомендовало внедрить в ассортимент производимых хлебобулочных изделий хлеб и хлебобулочные изделия, обогащенные йодированным белком, а производителям обогащенной хлебобулочной продукции увеличить объемы производства и реализации данной продукции.

● Управление Роспотребнадзора по Волгоградской области, на основании письма Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 11.02.2010 № 1/1867-0-32 «Об обогащении микронутриентами пищевых продуктов, в том числе массовых сортов хлеба», рекомендует предпринимателям, осуществляющим производство и реализацию хлебобулочных изделий, обогащать свою продукцию микронутриентами.

Российская газета

молока переформулировать, что же такое «молочный напиток».

«В сухом молоке нет ничего немолочного», - возмутился в разговоре с «МК» исполнительный директор Российского союза предприятий молочной отрасли Владимир Лабинов (техрегламент постановлял продукту с добавлением сухого молока называться молочным напитком). По информации нашего собеседника, как только закон вступил в силу (январь 2009 года), производители честно сделали несколько десятков тысяч тонн «молочного напитка». В конечном итоге 60% нововведения пришлось отправить в утиль. Граждане попросту от него шарахались.

www.mk.ru

«В сухом молоке нет ничего немолочного»
мнение экспертов на стр.8

Саратов

Вопросам здоровья школьников будет уделяться больше внимания

На прошедшем недавно в Саратове Областном педагогическом Форуме обсуждались результаты реализации социальных программ, направленных на сохранение и укрепление здоровья наших детей: ведется мониторинг и коррекция здоровья, организовано школьное питание, реализуется программа «Школьное молоко». Однако, по словам главы региона Павла Ипатова, вопросам здоровья школьников уделяется недостаточно внимания, и это должно быть исправлено.

www.ng.ru

Россия

У россиян не пошел «молочный напиток»

Проработавший год закон, позволяющий называть молоком только то, что дает корова, вчера вновь всплыл в Госдуме. После замечаний, внесенных правительством, Аграрный комитет ГД принял решение «перевнести» документ. Однако самый нервный вопрос - быть или не быть «молочному напитку» - остался нерешенным. Замечания правительства, кстати сказать, в количестве 35 штук, касались чисто технических вопросов: указание массовой доли жира, уточнение в градации детских смесей и т.д. Из заметного: молоку с искусственным добавлением в него витаминов (обогащенное) разрешили называться молоком, а не молочным напитком. Из смешного: производителям дозволили самим расставлять слова на упаковке. К примеру,

действующий техрегламент позволял пачке масла называться маслом сливочным, а никак не сливочным маслом. Однако главный вопрос, о который сломано уже немало копий, вновь отодвинули на потом - призыв переработчиков



www.citydoctor.ru

Воронеж

Надо производить функциональную продукцию

11 марта в Воронежской области состоялось мероприятие, посвященное проблеме сбалансированного питания. В ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Воронежской области» на встрече собралось около двухсот специалистов разных структур: руководство Управления Роспотребнадзора по Воронежской области; представители заводов-производителей хлебобулочного и кондитерского направления Воронежской области; сотрудники Воронежской государственной технологической академии и президент Гильдии пекарей и кондитеров Воронежской области.



clipart

Заместитель начальника отдела санитарного надзора Грушнина Елена Викторовна выступила с актуальной в настоящее время темой «Обогащение микронутриентами массовых сортов хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий». Собравшиеся озвучили проблемы, связанные с реализацией функциональной продукции. Главные из них, по мнению специалистов, кроются в отсутствии точек сбыта обогащенной продукции; низком спросе на обогащенную продукцию, в связи с непониманием проблемы дефицита микронутриентов и, соответственно, полезности данных продуктов. Представители заводов говорили о том, что в тендерах на поставку продуктов питания в муниципальные учреждения, нет соответствующих позиций на функциональную продукцию, например на «хлеб йодированный», и обращались с просьбой к руководителю Управления Роспотребнадзора Чубирко М. И. помочь в решении данной проблемы.

Подводя итог встречи, президент гильдии пекарей и кондитеров Воронежской области Лютикова Марина Владимировна заявила о своем намерении обратиться к Губернатору Воронежской области, в Российскую гильдию пекарей и кондитеров, а также к Г.Г. Онищенко с просьбой об оказании помощи в развитии и расширении направления хлебопекарной промышленности области, в том числе по обогащению микронутриентами продукции. Со своей стороны, руководитель Управления Роспотребнадзора Чубирко Михаил Иванович обещал в дальнейшем информационную поддержку о необходимости употребления обогащенной продукции.

Продолжение. Начало на стр. 1

Бактерии - это не всегда плохо

Вообще говоря, практически все из нас употребляют обогащенные/функциональные молочные продукты, не задумываясь об этом. Кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин и др. - любой кисломолочный продукт, изготовленный с помощью специальных заквасок, может считаться функциональным или обогащенным пробиотиками (молочнокислыми бактериями). Клеточные стенки молочнокислых бактерий, взаимодействуя со специфическими рецепторами энтероцитов (клеток эпителия кишечника), инициируют выработку биологически активных пептидов (цитокинов), которые, в свою очередь, реализуют различные биологические реакции в организме.

Но основное благоприятное действие пробиотиков на организм связано не с самими бактериями, а с продуктами, которые они вырабатывают. Продукты жизнедеятельности молочнокислых бактерий представляют собой комплекс биологически активных компонентов:

- сахаридов (в большей степени, лактозы),
- органических кислот (в большей степени, молочной),
- белков и аминокислот,
- бактериоцинов (бактериостатиков),
- витаминов (в частности, группы В).

Органические кислоты, бактериоцины (лактоцины В, F, G, M) и другие продукты жизнедеятельности молочнокислых бактерий способствуют подавлению роста условно-патогенной и гнилостной флоры в кишечнике, снижают газообразование. Они обеспечивают благоприятные условия в кишечнике для роста собственных лакто- и бифидобактерий (формирование собственной микрофлоры), а также способствуют лучшему приживлению живых лакто- и бифидобактерий, получаемых с продуктами питания. Благоприятная микрофлора способствует лучшему усвоению витаминов, микро- и макроэлементов.

Органические кислоты также

способствуют нейтрализации вредных токсичных веществ (продуктов разложения и переработки лекарственных препаратов, алкоголя, никотина, пищевых ядов и т.д.), улучшают переваривание белков молока, усвоение кальция, фосфора и железа, стимулируют секрецию желудочного сока и служат источником энергии в дыхательном цикле.

Для роста собственных бифидо- и лактобактерий и формирования в кишечнике нормальной микрофлоры бактериям необходимо питание в виде, так называемых, пребиотиков. Пребиотики - неперевариваемые или плохоперевариваемые пищевые углеводы (пищевые волокна, лактулоза, инулин и др.), которые не расщепляются в верхних отделах ЖКТ, но, достигая кишечника, становятся оптимальной средой обитания для бифидо- и лактобактерий, населяющих его.

Наряду с живыми бактериями перспективным направлением является обогащение молочных продуктов комплексами из инактивированных (неживых) молочнокислых бактерий и продуктов их жизнедеятельности. Такой подход имеет свои плюсы. Известно, что более 70% пробиотических микроорганизмов погибает в кислой среде желудка и доходит до кишечника в «нерабочем» состоянии. Оставшимся в живых бактериям нужно время для адаптации к индивидуальным условиям новой среды обитания, приживания в кишечнике (а приживаются не все) и начала выработки продуктов метаболизма, собственно ради

которых все это и затевалось. В отличие от живых бактерий, комплексы из инактивированных бактерий устойчивы к действию пищеварительных ферментов, кислот и желчи и уже содержат готовые продукты жизнедеятельности бактерий. Такие комплексы, являющиеся скорее пребиотиками, не содержат живые «чужие» бактерии и не замещают собой микрофлору кишечника, а создают благоприятные условия для формирования собственной микрофлоры.



www.megabook.ru

БИФИДОБАКТЕРИИ

в кишечнике нормальной микрофлоры бактериям необходимо питание в виде, так называемых, пребиотиков. Пребиотики - неперевариваемые или плохоперевариваемые пищевые углеводы (пищевые волокна, лактулоза, инулин и др.), которые не расщепляются в верхних

отделах ЖКТ, но, достигая кишечника, становятся оптимальной средой обитания для бифидо- и лактобактерий, населяющих его.

Наряду с живыми бактериями перспективным направлением является обогащение молочных продуктов комплексами из инактивированных (неживых) молочнокислых бактерий и продуктов их жизнедеятельности. Такой подход имеет свои плюсы. Известно, что более 70% пробиотических микроорганизмов погибает в кислой среде желудка и доходит до кишечника в «нерабочем» состоянии. Оставшимся в живых бактериям нужно время для адаптации к индивидуальным условиям новой среды обитания, приживания в кишечнике (а приживаются не все) и начала выработки продуктов метаболизма, собственно ради

Цифры и факты

Более 70% пробиотических микроорганизмов погибает в кислой среде желудка и доходит до кишечника в «нерабочем» состоянии.

Полезная информация

Микрофлора кишечника, состоящая из разного вида микроорганизмов, способствует нормальному функционированию организма человека:

принимает непосредственное участие в метаболизме белков, жиров, углеводов, нуклеиновых кислот.

обеспечивает кишечно-печеночную циркуляцию органических и неорганических соединений, гормонов, цитокинов, солей желчных кислот, желчных пигментов, холестерина, ряда макро- и микроэлементов.

регулирует всасывание через кишечную стенку ионов кальция, железа, жирорастворимых витаминов, продуцирует витамины группы В, витамин К.

продуцирует различные биологически активные соединения (бактериоцины, лизоцим, антибиотикоподобные вещества, цитокины), подавляющие рост и размножение патогенной и условно-патогенной флоры.

МНЕНИЕ СПЕЦИАЛИСТА



НИИ питания РАМН

Скурихин И.М., проф.,
член-корр. МАИ

Тутельян В.А., Проф.,
академик РАМН,
директор НИИ Питания РАМН

Молочнокислые микроорганизмы вырабатывают естественные антибиотики, например, низин, способные угнетать возбудителей некоторых болезней, в том числе туберкулеза легких. Почти во всех санаториях дают перед сном стакан кефира. Полезно на ночь выпивать по стакану и дома. Надо только принять к сведению, что свежий (однодневный) кефир оказывает послабляющее, а старый, или «крепкий» (трехдневный), запорное действие.



Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. М.: ДеЛи принт, 2007. 276 с.



www.azbuka-vkusa.ru

совместно про- и пребиотиками) позволяют усилить положительное влияние про- и пребиотиков на микрофлору кишечника и организм человека в целом.

Молочные функциональные продукты на страже здоровья нации

Молоко полноценный продукт, содержащий все (пусть и в недостаточном количестве) необходимые для жизнедеятельности организма вещества. Молочные продукты широко используются в питании как детского, так и взрослого населения. Именно поэтому они, как никакие другие продукты, подходят для профилактики заболеваний, связанных с микронутриентной недостаточностью широких масс населения. Неслучайно приоритетным национальным проектом «Образование» предусмотрено обеспечение молоком и молочными продуктами обучающихся в общеобразовательных учреждениях. И неслучайно рекомендовано поставлять в школы именно обогащенное молоко. Сотрудники, занятые на работах с вредными условиями труда, также защищают свой организм от действия вредных факторов с помощью молока и обогащенных молочных продуктов.

Онищенко Г.Г. (Письмо № 0100/1261-06-32 от 08.02.2006 «О дополнительных мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов»):

Наиболее оптимальный путь, признанный во многих странах, для коррекции структуры питания различных социально-демографических групп населения - обогащение микронутриентами продуктов питания массового потребления (мука, хлеб, молочные продукты).

Обогащенные молочные продукты - это не просто витаминизированное молоко или бифидок. Добавление в молочные продукты незаменимых нутриентов позволяет придать продуктам интересные свойства, не чудодейственные, конечно, а связанные с влиянием этих микронутриентов на организм. Например, мороженое с биофлавоноидами может не только доставить удовольствие, но и способствовать улучшению зрения, что очень актуально при сегодняшней повальной компьютеризации, сгущенное молоко с йодом - улучшать память, а сметана с селеном положительно влияет на мужское здоровье.

Разнообразии нутриентов (ви-

Витаминизация молочных продуктов в развитых странах регламентирована законом

Сегодня технологии производства пищевой продукции не способствуют сохранению витаминов, именно поэтому в большинстве развитых западных стран, а также во многих развивающихся странах Африки, Азии и Латинской Америки законодательно регламентировано обогащение продуктов питания витаминами и микроэлементами.

В Германии по существующему законодательству любое молоко, предназначенное для переработки или производства детского питания, должно быть обогащено витамином D в количестве 10 мкг на 1 литр.

В Австралии, Великобритании, Канаде и Швеции проводится обязательное обогащение всех сортов маргарина витаминами А и D.

В Боливии, Бразилии, Дании, Коста-Рике, Никарагуа, Нигерии, Перу, Португалии, Филиппинах, Финляндии, Швейцарии, Японии и других странах разработаны специальные государственные программы по обогащению молочных изделий. Во многих странах действуют национальные программы по борьбе с йододефицитом, которые включают обогащение продуктов питания йодом.

www.moloko.cc

тамины, минералы, флавоноиды, пищевые волокна и т.п.) и самих молочных продуктов открывает широкие возможности производителям для расширения ассортимента, покупателям - для выбора продукта в соответствии со своими вкусами и потребностями, медицинским работникам и санитарным врачам - для коррекции микронутриентной недостаточности и эффективной профилактики заболеваний в подведомственном регионе.

Не стоит забывать, что все молочные продукты (будь то кефир, творог, мороженое, сыр, сгущенное или сухое молоко) производят из молока, поэтому они бедны теми микронутриентами, которых было недостаточно в исходном сырье. И дополнительное обогащение витаминами и минералами молочных продуктов (тем более маложирных, стерилизованных и восстановленных), не только целесообразно, но и необходимо.

Цифры и факты

В обезжиренных молочных продуктах нет молочного жира, способствующего развитию атеросклероза, но нет и жирорастворимых витаминов, таких, как А, D, E, каротиноиды.

Вероятно, целесообразно обогащение молочных продуктов совместно пробиотиками (живыми микроорганизмами) и пребиотиками (питательными веществами для собственной микрофлоры), в том числе комплексами готовых продуктов жизнедеятельности бактерий. Синбиотики (такое название получили продукты, обогащенные

Проф. Московского Гос. Университета пищевых производств, д.м.н. Шендеров Б.А.

Микробная экология каждого человека представляет собой очень сложную по своему составу экосистему, на формирование которой потребовались миллионы лет эволюции. Поэтому трудно разработать пробиотики, адекватные для каждого человека, чтобы эффективно поддерживать его нормальную микрофлору на оптимальном уровне путем механического объединения отдельных чистых культур микроорганизмов.

Со временем стала накапливаться информация о том, что положительный эффект пробиотиков даже при длительном применении нередко носит транзиторный характер, а порой, к сожалению, и вовсе отсутствует. Также опубликованы отдельные сообщения о появлении после длительного приема живых пробиотических микроорганизмов различных осложнений. Одной из причин неэффективности пробиотиков могут быть входящие в их состав чужеродные для человека микроорганизмы. Хотя они проявляли свою активность в экспериментальных условиях, их поведение в организме человека оказывается другим.

«Переработка молока» №10, 2006 г.



Здоровый базар

вся правда о функциональных продуктах ...

Логин:

Пароль:

[Регистрация](#)

Поиск

Главная
Новости
Производители
Продукция
Форум
Полезное
Обратная связь

Воронежская обл.

Рязанская обл.

Курская обл.

Ярославская обл.

Производители

Курская обл.

[Сыродел ОАО г.Курск](#)

[Курская птицефабрика ОАО](#)

[Курский безалкогольный комбинат ООО](#)

Возможность создать страничку компании

www.zdorovbazar.ru

Внимательно читаем регламент

Вопрос: Как будет называться молоко, если в него добавить витамины или минералы: молоком или молочным напитком?

Данный вопрос действительно стал часто задаваемым в связи с вступлением в силу Технического Регламента на молоко и молочную продукцию (№88-ФЗ) и прописанным в статье 4 понятием «молоко»: «молоко продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных...» и далее слова: «без каких-либо добавлений к этому продукту», из-за которых и возникает вопрос.

Сразу хочется заметить, что в настоящее время готовится изменение к данному регламенту, в котором спорные моменты должны быть устранены. Но пока попробуем разобраться в том документе, который действует сегодня.

Если не ограничиваться понятием «молоко», а внимательно прочитать и другие понятия в статье 4, такие как «сырое молоко» и «молочный продукт», «питьевое молоко» и «составные части молока», «молочный напиток», а также понятие «обогащение» в статье 9 и требования к маркировке в статье 36, то вы придете к следующим выводам. Наименования продуктов «молоко» и «молочный напиток» относятся только к молочному сырью, и понятия «обогащенное»/«обогащенный» не имеют к этому никакого отношения. Если продукт произведен без использования сухого молока, он должен иметь наименование «молоко», а если с использованием сухого молока «молочный напиток». Понятия «обогащенное»/«обогащенный», как и «ароматизированное»/«ароматизированный», «с кусочками фруктов» и т.п., применяются в сочетании с наименованием продукта. Т.е. если продукт изготавливался без применения сухого молока, то «молоко обогащенное», если с применением «молочный напиток обогащенный».

Письмо №02-33 от 17.11.2008 Лабинова В.В., заместителя председателя Технического Комитета по стандартизации «Молоко и продукты переработки молока» ТК 470



«Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста, обогащенное йодом и витаминами»

Сообщаем Вам, что в соответствии с Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию и национальным стандартом ГОСТ Р 783-2007 «Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста», «технические условия» продукт должен иметь наименование «Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста» или «Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста, обогащенное йодом и витаминами» в зависимости от сырьевого состава продукта.

Наименование «молочный напиток» не имеет отношения к данному продукту, так как при его изготовлении не используется сухое цельное и сухое обезжиренное молоко.

Наименование «молочный напиток» не имеет отношения к данному продукту, так как при его изготовлении не используется сухое цельное и сухое обезжиренное молоко.

Исполнительный директор,

Зам. Председателя ТК 470

В. В. Лабинов

Рузский район, Московская область

ОАО «РУССКОЕ МОЛОКО»: «ОТ ПОЛЯ ДО ПРИЛАВКА»

Агропромышленный холдинг «Русское молоко» - один из крупнейших агрохолдингов Московской области и России. В основе идеологии компании - забота о здоровье потребителя, соответствие высоким стандартам качества, позволяющим внести свой вклад в обеспечение продовольственной безопасности страны. Компания была основана в 2003 году в Рузском районе Московской области. Сегодня «Русское молоко» - это восемь сельскохозяйственных предприятий Рузского района, комбикормовый завод «Богородское», цех по производству биогуруса и молочный завод «Русское молоко». Нам удалось побеседовать с заместителем Генерального директора по пищевым производствам управляющей компании ОАО «Русское молоко» Бабенко Алексеем Владимировичем.

- Алексей Владимирович, расскажите, пожалуйста, о Вашем предприятии.

- Завод ОАО «Русское молоко» был построен в Рузском районе Подмосковья в 1965 году. В 2003 году он вошел в состав агропромышленного холдинга «Русское молоко», став звеном в цепочке производства молочных продуктов полного цикла «от поля до прилавка». Сегодня это современное высокотехнологичное предприятие, отвечающее всем санитарным нормам. Для этого на заводе создана и сертифицирована Система менеджмента качества в соответствии с международным стандартом ISO 9001:2008. Ведется работа по созданию Системы менеджмента безопасности пищевого производства на основе принципов HACCP в соответствии с международным стандартом ISO 22000. Это отражает нашу главную цель - максимальную уверенность в том, что покупатели удовлетворены продукцией марки «Русское молоко».

Так как в соответствии с нашей производственной политикой мы абсолютно не используем ингредиенты, позволяющие придавать готовому продукту требуемые свойства в независимости от характеристик сырья и технологии производства (консерванты, ароматизаторы, красители, стабилизаторы, сухое молоко, заменители молочного жира и белка и т.п. нами не применяются), качество наших продуктов во многом зависит от качества исходного сырья. Каждая партия молока при поступлении на завод подвергается лабораторным исследованиям по большому числу показателей, характеризующих органолептические (вкус, запах, цвет, консистенция), микробиологические и физико-химические свойства молока. Только при соответствии всех этих свойств требованиям регламентирующих документов молоко может быть принято на завод для производства молочной продукции. Основное преимущество агрохолдинга при реализации сырьевой политики заключается в том, что сырьевая зона географически довольно компактная (расположена в границах Рузского района), и все поставщики сырого



Фото предоставлены ОАО «Русское молоко»

молока входят в состав холдинга, это позволяет управлять качеством сырья еще на стадии производства кормов для животных (агрохолдинг полностью обеспечивает свою потребность в сочных, грубых и концентрированных кормах). На всех стадиях технологического цикла ведётся жесткий контроль, гарантирующий высокое качество и безопасность нашей продукции.

- А можно подробнее о самой продукции?

- В настоящее время «Русское молоко» производит более 25 видов полезных молочных продуктов из **натурального** (подчеркиваю, натурального) молока. Это традиционные молоко, кефир, сметана, сливки, творог классический и зернёный, сладкосливочное масло, различные сорта сыра. Продукты с лечебно-профилактическими свойствами серии «Красота и здоровье»: биокефир, бифилайф, кефир, обогащенный лактулозой и кефир, обогащенный йодированным белком, а также «Линия фитнес» для людей, ведущих активный образ жизни - продукты с пониженным содержанием жира: обезжиренные молоко, кефир, творог и незаслуженно забытый напиток пахта - продукт богатый белком и фосфолипидами, усиливающими способность к регенерации тканей нашего организма.

Вся продукция производится по классической традиционной технологии на современном оборудовании, поэтому сочетает в себе лучшие вкусовые свойства с высоким уровнем качества и безопасности.

- У Вас должен быть хорошо налажен сбыт, ведь натуральность продукции подразумевает очень ограниченные сроки хранения.

- Да, с этим у нас все в порядке. На сегодняшний день продукция реализуется более чем в 1000 торговых точках Москвы. Партнерами компании являются, например, группа компаний «Виктория», сеть удобных магазинов «Магнолия», торговые сети «Перекресток» и «Седьмой континент», «Азбука Вкуса» и «Алые паруса», красная площадь ГУМ и другие. Поскольку мы производим продукты с коротким сроком годности и возможностью хранения при температурах от 2°C до 6°C, созданы соответствующие условия в логистической цепочке доставки продуктов в магазины. При поставке в Москву вся продукция доставляется специализированным транспортом, оборудованным системой контроля и

регулирования температуры в распределительный центр, откуда ведется доставка непосредственно в торговые точки по маршрутам, при этом весь используемый нами транспорт поддерживает заданный тем-

пературный режим не только в летнюю жару, но и в зимние морозы, т.к. переохлаждение продукции не допускается. Суммарное время доставки продукции до самой отдаленной точки не превышает 12 часов, именно поэтому наше молоко всегда такое свежее. Также много продукции продается в Московской области, в основном с западной стороны, прорабатывается организация поставок продукции в Санкт-Петербург, и скоро жители этого города смогут убедиться в качестве наших продуктов.

- И, напоследок, расскажите немного о планах на будущее.

- Сегодня на молочном заводе ведется модернизация, в результате которой объем переработки молока возрастёт вначале до 100 - 150 тонн в сутки, а затем и до 300 тонн в день. Закуплено новое ёмкостное и процессное оборудование для производства молока и кисломолочных продуктов, работает целый многоконтурный комплекс безразборной мойки технологического оборудования (CIP), обновляется парк фасовочно-упаковочного оборудования, многие технологические процессы автоматизируются и механизмируются, ведётся замена инженерных коммуникаций и оборудования для обеспечения производства сервисными средами, увеличиваются площади холодильных камер - завод последовательно готовится к увеличению масштабов производства.

- От всей души желаем Вам достижения поставленных целей и успехов во всех начинаниях!

«Элита молочного бизнеса России» дипломом с таким названием удостоилась первый заместитель Губернатора области Тамара Бритвина. Эта награда присуждена в рамках Международного форума молочной индустрии за содействие в реализации программы «Школьное молоко» на территории области.

www.transmit.ru

Хлебозаводу «Виктория» - 45 лет!

Компания «Виктория» уже много лет занимает достойное место на заполярном рынке: продукция компании доставляется по всей Мурманской области, в заполярной столице есть собственные фирменные точки, расположенные в разных частях города, и специализированный магазин. В условиях рыночной экономики предприятие сделало главный упор на модернизацию оборудования, внедрение новых видов продукции, расширение ассортимента и, конечно же, достижение высокого качества производимого товара. Сегодня за торговой маркой «Виктория» - более полутора сотен наименований изделий, среди которых как традиционные сорта, так и освоенные разработки последних лет. Принимая решение, что внедрить в производство, специалисты предприятия, прежде все-

го, ориентируются на запросы покупателей, стараясь шаг за шагом в ногу со временем. Осваивая новшества и современные технологии, предприятие, тем не менее, не изменяет классическим хлебопекарным правилам - это святая святых для профессионалов, чьи навыки в производстве главного народного продукта закладывались давно и основательно.

Желаем ОАО «Виктория» и дальше жить дружным коллективом, достигать новых высот в развитии производства, закрепиться на достигнутых рубежах и последовательно двигаться вперед!



1. Что подразумевается под понятием «витаминизированное» молоко?

Строго говоря, «витаминизированное» - это значит «обогащенное витаминами». Однако, нередко под витаминизацией понимают обогащение любыми микронутриентами: витаминами, макроэлементами (кальций, фосфор и др.) и микроэлементами (йод, цинк, селен, железо и др.), пищевыми волокнами, флавоноидами, пробиотиками и другими. Так, например, в Методических рекомендациях МосМР 2.4.5.005-02 «Формирование рационов питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах с использованием пищевых продуктов повышенной пищевой и биологической ценности» по тексту термин «витаминизация» сопровождается расшифровкой («обогащение микронутриентами»).

2. Есть хоть что-то полезное в «порошковом» молоке?

Мнение Тутельяна В.А., проф. академика РАМН, директора НИИ Питания РАМН:

Молочные продукты - поставщики белка. В молоке из порошка белок сохранен полностью. В нем несколько меньше витаминов, но пищевая ценность продукта из порошка практически не изменена. (<http://www.rg.ru/2009/01/16/pitanie.html>)

Мнение нашего эксперта:

Вызывают недоумение возмущения, высказываемые в адрес производителей восстановленного (порошкового) молока, в новой терминологии именуемого «молочным напитком». Кормят, мол, людей гадостью. При этом мы забываем, что этой же «гадостью», обогащенной витаминами и минералами и адаптированной по белку и жирам, мы с удовольствием кормим новорожденных. И в этом случае «гадость» имеет куда более благозвучное и уважительное название - заменитель грудного молока. По всем показателям, регламентирующимся Техническим Регламентом, включая пищевую ценность, молочный напиток и молоко абсолютно не отличаются друг от друга. В молочном напитке несколько меньше содержание микронутриентов, но этот недостаток легко восполнить с помощью обогащения.

Информация ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ о введении в действие ГОСТов, изменений к ним или их аннулировании с 01.02.2010 года:

ГОСТ Р 53773-2010 «Продукция соковая. Методы определения антоцианов» [утверждение стандарта 24.02.2010]

ГОСТ Р 53774-2010 «Молоко и молочные продукты. Иммуноферментные методы определения наличия антибиотиков» [утверждение стандарта 26.02.2010]

ГОСТ Р 51600-2010 «Молоко и молочные продукты. Микробиологические методы определения наличия антибиотиков» [утверждение стандарта 26.02.2010]

ГОСТ Р 52179-2003 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля» [утверждение поправки к стандарту 10.03.2010]

ГОСТ Р 53776-2010 «Масло пальмовое. Рафинирован-

ное дезодорированное для пищевой промышленности. Технические условия» [утверждение стандарта 24.03.2010]

ГОСТ «Молоко сухое. Определение содержания молочной кислоты и лактатов» [завершение обсуждения проекта 29.03.2010]

ГОСТ «Продукты из свинины варено-копченые. Технические условия» [завершение обсуждения проекта 19.03.2010]

ГОСТ «Мед. Методы определения активности сахарозы, диастазного числа, нерастворимого вещества» [завершение обсуждения проекта 10.03.2010]

ГОСТ «Мука кормовая (рыбная). Технические условия» [уведомление о разработке проекта 15.03.2010]