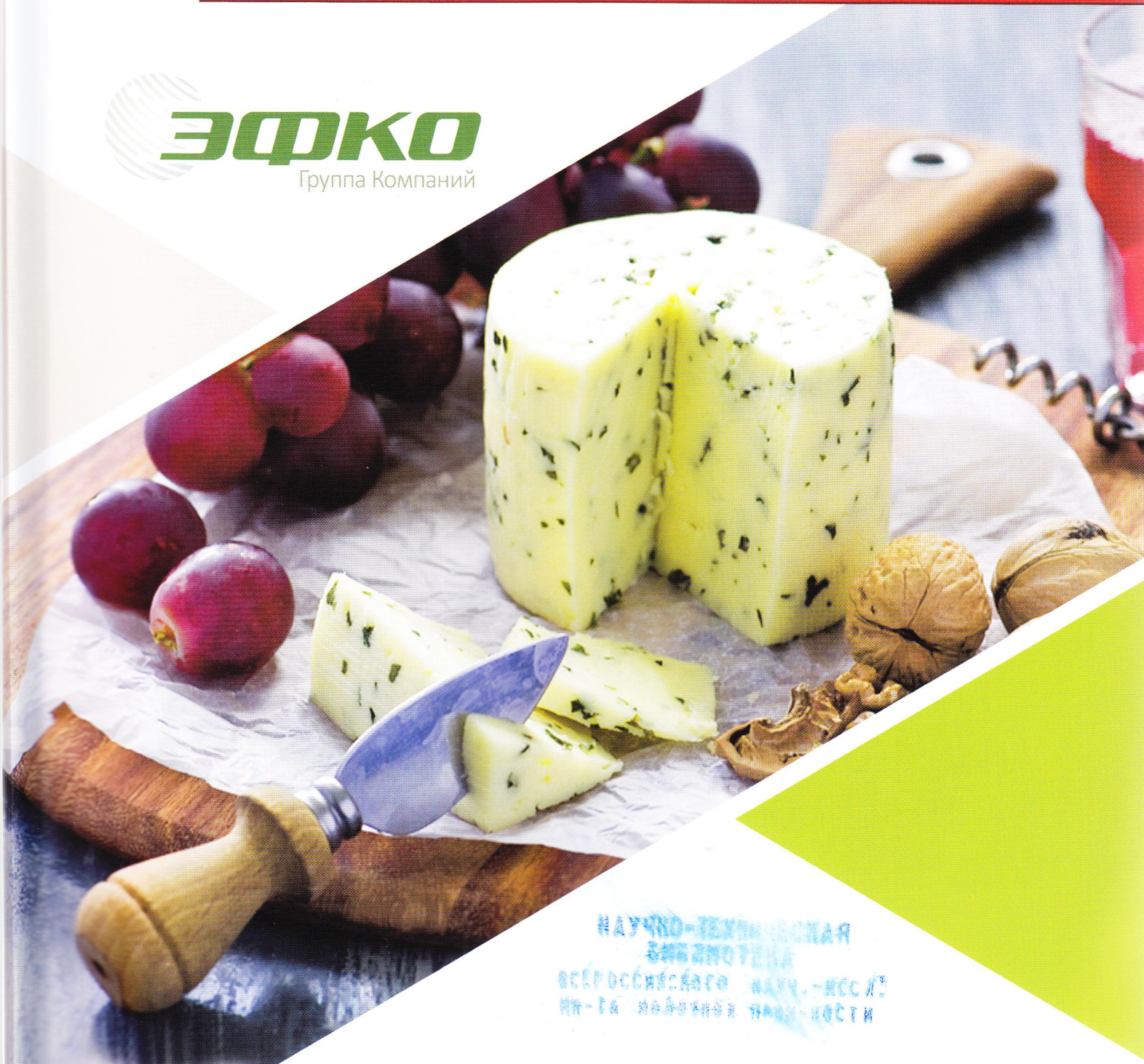


Молочная

DAIRY INDUSTRY ISSN 1019-8946

ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

№ 8, 2017



НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ
ЭФИЦИЕНТНАЯ
ВСЕРОССИЙСКАЯ НАУЧ.-ИССЛ.
ИИ-ТА МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ПРОИЗВОДСТВО И ПОСТАВКА СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ЖИРОВ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Официальный дистрибьютор - ООО «КРЦ «ЭФКО-Каскад»
тел.: +7 (47234) 77-100, моб. тел.: +7 (980) 32-77-100
e-mail: food@efko.ru, www.efko.ru

на правах рекламы



№ 8, 2017
Научно-технический
и производственный журнал

С 1902 г. журнал издавался под названием
 «Молочное хозяйство»,
 с 1934 г. – «Молочная промышленность»

Учредители: ВНИМИ, коллектив редакции

Главный редактор Т.А.Кузнецова

Телефон: (499) 264-26-26

ЧЛЕНЫ РЕДКОЛЛЕГИИ:

канд. с.-х. наук В.В.Лабинов, д-р экон. наук В.Н.Острецов,
 д-р техн. наук К.К.Полянский, д-р техн. наук А.Ю.Просеков,
 чл.-корр. РАН В.Н.Сергеев, д-р техн. наук Н.А.Тихомирова,
 д-р с.-х. наук И.М.Файзуллин, акад. РАН В.Д.Харитонов,
 д-р техн. наук Д.В.Харитонов, акад. РАН А.Г.Храмцов

ЧЛЕНЫ РЕДАКЦИОННОГО СОВЕТА:

канд. техн. наук С.В.Анисимов, канд. техн. наук Г.Ф.Вальтер,
 Р.А.Даутов, А.Ю.Максимов, д-р техн. наук А.Н.Пономарев,
 д-р с.-х. наук Г.В.Родионов, В.К.Сураев, А.И.Ширинкин,
 канд. экон. наук И.Н.Трубин

ГРУППА РЕДАКЦИОННОЙ ПОДГОТОВКИ

Телефон: (499) 264-87-82

Ответственная за выпуск

Н.В.Ананьева – зам. главного редактора

Редакторы Г.В.Быковская, И.Г.Бушуева,

Е.Ю.Райчева

Корректор

Г.В.Абатурова

ГРУППА ВЫСТАВОК И РЕКЛАМЫ

Телефон/факс: (499) 264-87-63

Ю.М.Федотова, Е.В.Фроленкова

ГРУППА ПРЕДПЕЧАТНОЙ ПОДГОТОВКИ

Телефон/факс: (499) 264-87-63

Компьютерный набор

Г.М.Баньковская

Компьютерная верстка и дизайн

О.С.Зязева

Переводчик А.В.Бережная

БУХГАЛТЕРИЯ

Телефон/факс: (499) 264-03-44

Э.С.Велишаева, О.Б.Солдатова

АДРЕС РЕДАКЦИИ:

107140, Москва, 3-й Красносельский пер., д. 21, стр. 1

E-mail: info@moloprom.ru

<http://www.moloprom.ru>


Не принятые к опубликованию статьи не возвращаются
 и не рецензируются

Полная или частичная перепечатка материалов
 возможна только при официальном разрешении редакции

Мнение редакции не всегда совпадает с позицией
 авторов публикаций

Ответственность за достоверность изложенных фактов
 и правильность цитат несут авторы

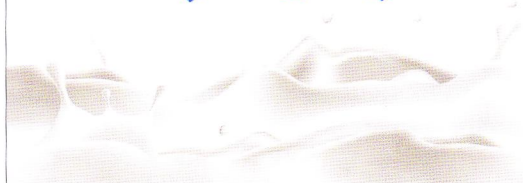
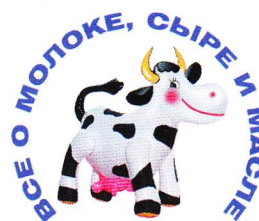
За достоверность информации в рекламных материалах
 отвечает рекламодатель

Материалы со знаком  публикуются на коммерческой основе

Rybalova T.I. Up-to-date vectors of the dairy sector development in Russia	4
Karychev R.Z., Lastochkina V.A. Up-to-date methods of controlling safety of milk and milk products from the company Charm	8
Abdullaeva L.V. Requirements of the acting legislations to raw milk	9
Sviridenko G.M. Problem of milk products safety in connection with cattle leucosis	13
Ananyeva N.V. A Dairy farm of Europe	17
Sinetskii K.V. Position of milk producers and milk processors of Kuban related with introduction of the electronic veterinary certification (EVC) of milk and milk products	21
Zobkova Z.S. The history of yogurt production	24
Eliseeva Yu. Dialogues about quality	26
Gushcha Yu.M., Gusarova N.A. Technologies of the preliminary concentrating of milk for curds production	30
Budrik V.G., Tihomirova N.A., Ivanov N.V. Equipment for curds products manufacturing	32
Zolotaryov N.A., Fedotova O.B., Agarkova E.Yu. Curds whey hydrolyzates for curds emulsion products	36
Lyalin V.A. The plant for membrane sterilization of milk	40
Grunskya V.A., Koneva D.A. Curds products enriched with probiotic microflora	41
Shabalova E.D. «Stemix Norma» – a food complex without the «E» codes for fermented milk products manufacturing. Innovative approach to the technologies	44
The company «Baltic Group» presents up-graded laboratory	46
Russkih V.M. Production of semihard cheese in the farmer economies	48
With the jubilee!	50
Kladov K.A., Kapranchikov V.S. Dry whey-fat concentrates and functional mixtures for food sector	51
Kuzina J.I., Manevich B.V., Kosiyanenko T.V. Regulation of disinfecting agents and ways to improve efficiency of preparations containing chlorine	52
Surovtsev V.N., Nikulina Yu.N., Dunyasheva E.D. Economy of the milk cow paunch	56
Yurova E.A., Semenova E.S., Meldenberg D.N., Kangina K.A., Robkova T.O. Comparative assessment of milk of the agricultural ruminants	60
Kutishchev A. Per aspera ad Milky Way	64
Goroshchenko L.G. Prices on the Russian market of milk products in 2017	66
Production recordong. Recalculation of the norms of the raw materials usage for ice-creame	71

Рыбал
 Сарен
 Карын
 Сарен
 и коло
 Абдул
 Требов
 Саврид
 Пробле
 в окол
 Ананье
 Шолов
 Синецк
 Позизи
 по анд
 Зобков
 Штори
 Елизее
 Дилел
 Гуша Ю
 Теноло
 в произ
 Будрик
 Прокив
 Золотар
 Гудрол
 для паст
 Лалин В
 Установ
 Грунска
 Творон
 Шабало
 «Стемик
 нистова
 Компан
 предста
 Русских
 Произв
 в креслы
 С юбиле
 Кладов К
 Суле сь
 и функц
 Кудина J
 Регламе
 дефект
 Суровце
 Эконом
 Юрова Е
 Кангина
 Сравните
 сельско
 Кутищев
 Через те
 Горощен
 Ценовая
 молочной
 Произво
 Пересчет

Рыбалова Т.И.	
Современные векторы развития молочной отрасли России	4
Карычев Р.З., Ласточкина В.А.	
Современные методы контроля безопасности молока	
молочных продуктов компании Charm	8
Абдуллаева Л.В.	
Требования действующего законодательства к сырому молоку	9
Савриденко Г.М.	
Проблема безопасности молочных продуктов	
взаимо с лейкозом крупного рогатого скота	13
Аненьева Н.В.	
Молочная ферма Европы	17
Синецкий К.В.	
Позиция производителей и переработчиков молока Кубани	
по направлению ЭВС молока и молочной продукции	21
Забикова З.С.	
История производства йогурта	24
Блиссеева Ю.	
Диалоги о качестве	26
Грица Ю.М., Гусарова Н.А.	
Технологии предварительного концентрирования молока	
в производстве творога	30
Будрик В.Г., Тихомирова Н.А., Иванов Н.В.	
Производство творожных продуктов на отечественном оборудовании	32
Зелотарёв Н.А., Федотова О.Б., Агаркова Е.Ю.	
Гидролизаты творожной сыворотки	
для творожных эмульсионных продуктов	36
Левин В.А.	
Установки для мембранной стерилизации молока	40
Гранская В.А., Конева Д.А.	
Творожные продукты, обогащенные пробиотической микрофлорой	41
Шабалова Е.Д.	
«Стимикс Норма» – пищевой комплекс без кодов «Е» для производства	
молочномолочных продуктов. Инновационный подход к технологиям	44
Компания «Балтийская Группа»	
представляет модернизированную лабораторию	46
Русских В.М.	
Производство полутвердых сыров	
в крестьянско-фермерских хозяйствах	48
Счабием!	50
Кладов К.А., Капранчиков В.С.	
Сырые сывороточно-жировые концентраты	
и функциональные смеси для пищевой промышленности	51
Куркина Ж.И., Маневич Б.В., Косьяненко Т.В.	
Регламентирование дезинфицирующих средств и пути повышения	
эффективности хлорсодержащих препаратов	52
Суровцев В.Н., Никулина Ю.Н., Дунашева Е.Д.	
Экономика рубца молочных коров	56
Корова Е.А., Семенова Е.С., Мельденберг Д.Н.,	
Кангина К.А., Робкова Т.О.	
Сравнительная оценка молока-сырья жвачных	
сельскохозяйственных животных	60
Кутышев А.	
Через тернии к Млечному Пути	64
Порощенко Л.Г.	
Ценовая конъюнктура на российском рынке	
молочной продукции в 2017 г.	66
Производственный учет.	
Пересчет норм расхода сырья на мороженое	71



ЖУРНАЛ
«МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ»
ЖУРНАЛ
«СЫРОДЕЛИЕ И МАСЛОДЕЛИЕ»
ГАЗЕТА
«ВСЕ О МОЛОКЕ, СЫРЕ И МОРОЖЕНОМ»



[Подробнее](#)

**ПРИГЛАШАЕМ ПОСЕТИТЬ
ОБНОВЛЕННЫЙ
САЙТ РЕДАКЦИИ
www.moloprom.ru**

**На нем появились новые
тематические рубрики:**

- **Вопрос-ответ**
- **Новости предприятий**
- **Новости отрасли**
- **Актуальные статьи**
- **Новые документы**
- **Выставки и семинары**
- **Отраслевая литература**

Наш сайт постоянно пополняется актуальной информацией о текущих событиях в молочной отрасли, изменениях в законодательстве, передовых технологиях производства молочных продуктов и о многом другом. Приглашаем Вас принять участие в наполнении сайта журнала: рассказать о своих предприятиях и компаниях, задать вопросы ведущим экспертам молочной отрасли или, наоборот, поделиться опытом, оставить комментарии по волнующим темам. На сайте также можно оформить подписку на наши издания: журналы «Молочная промышленность», «Сыроделие и маслоделие», газету «Все о молоке, сыре и мороженом».

НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ
БИБЛИОТЕКА
ВСЕРОССИЙСКОГО НАУЧ.-ИССЛ.
ИН-ТА МОЛОЧНОЙ ПРОМ-НОСТИ

Гидролизаты творожной сыворотки для творожных эмульсионных продуктов

Н.А.ЗОЛОТАРЁВ,

д-р техн. наук **О.Б.ФЕДОТОВА,**
канд. техн. наук **Е.Ю.АГАРКОВА**
ВНИИ молочной промышленности

Повышенный интерес к разработке и внедрению технологических функциональных молочных продуктов обусловлен закономерным расширением ассортимента ряда в условиях постоянно растущей конкуренции и импортозамещения. Спрос на данные виды продукции продиктован тем, что они все чаще становятся неотъемлемой частью комплексной диетотерапии при профилактике и лечении многих заболеваний, связанных с образом жизни и питанием современного человека [5, 8].

Одним из перспективных подходов при разработке функциональных молочных продуктов является биокаталитическая конверсия белков молока, способная придать полученным гидролизатам ряд полезных биологических свойств: антиоксидантные, иммуномодулирующие, гипотензивные и др. [1, 2, 5, 6, 8]. Основным сырьевым источником для получения белковых гидролизатов является подсырная сыворотка. В первую очередь это связано с тем, что она имеет показатель активной кислотности, приближенный к оптимуму действия большинства протеолитических ферментов [5].

Несмотря на то что объемы получения творожной сыворотки выше, чем подсырной, данных по ее использованию в качестве сырья для выделения биологически ценных белковых компонентов мало. Это связано с тем, что она имеет высокую кислотность и повышенные трудозатраты на переработку. Следует отметить, что существенным ограничением комплексной переработки творожной сыворотки является наличие значительного количества казеина, провоцирующего появление горького привкуса в гидролизатах при протеолизе [3, 7]. Вызывает научный и практический интерес подбор протеолитического ферментного препарата, способного действовать в

условиях кислой среды творожной сыворотки и обеспечивать получение белковых гидролизатов, пригодных для использования в рецептурах творожных эмульсионных продуктов.

Цель работы – изучение влияния дозы гидролизатов творожной сыворотки на органолептические и структурно-механические свойства эмульсионного творожного продукта. Органолептическую оценку проводили в соответствии со стандартами ISO 6564:1985 «Sensory analysis. Methodology. Flavor profile method», ISO 11036:1994 «Sensory analysis. Methodology. Texture profile», ISO 4121:2003 «Sensory analysis. Methodology. Evaluation of food products by method using scales» и ISO 6658:2005 «Sensory analysis. Methodology. General guidance». Степень гидролиза в полученных гидролизатах определяли спектрофотометрическим методом; оптическую плотность растворов при длине волны 340 нм – на микропланшетном фотометре-флуориметре «Synergy 2» («Bio Tek», США); массовую долю общего белка в концентрате сывороточных белков и гидролизате – методом Кельдаля по ГОСТ Р 53951–2010; структурно-механические характеристики – на ротационном вискозиметре «Реотест-2». Степень тиксотропности рассчитывали по разности площадей функций прямого и обратного хода кривых кинетики деформации, полученных при исследовании структурно-механических характеристик.

Для апробации технологии белковых гидролизатов творожной сыворотки была использована разработанная ранее рецептура на творожный эмульсионный продукт, включающая творог, сливки, заменитель молочного жира (ЗМЖ) и стабилизационную систему [4]. Для ферментативного гидролиза была выбрана протеаза грибового происхождения продуцента *Aspergillus oryzae* (активность – 400 ед/см³), оптимум действия которой находится в диапазоне pH от 3 до 5 [3, 6].

Перед гидролизом творожную сыворотку направляли на ультрафильтра-

ционную установку AL 362.00.00.01 ИЭ, предназначенную для концентрирования и очистки молочного сырья. Эта операция необходима, поскольку в используемой творожной сыворотке массовая доля белка составляла 0,4–0,5 %, что недостаточно для гидролиза. После ультрафильтрации получен концентрат сывороточного белка (КСБ) с массовой долей белка 1,4 %, который гидролизировали в течение 2 ч при 30 °С с использованием трех доз ферментного препарата, затем образцы пастеризовали для инактивации фермента при 80 °С в течение 15 мин.

Степень гидролиза образцов прогнозируемо возрастает с увеличением дозы фермента (табл. 1). Так, у образцов № 2 и 3 степень гидролиза составляет 10–14 %, что позволяет отнести их к среднегидролизованым пептидным композициям. Такие композиции будут содержать максимальное количество пептидов средней длины, а значит, обладать доказанными функциональными свойствами [7]. Опираясь на полученные данные, было принято решение применять образцы № 2 и 3 в составе творожного эмульсионного продукта для замены одного из основных компонентов.

Таблица 1

Образец	Доза внесения фермента, мг/100 г	Степень гидролиза, %
Контроль	–	–
№ 1	1,75	2,01±0,09
№ 2	15,75	10,53±0,85
№ 3	33,25	14,55±0,41

С использованием полученных гидролизатов (ГСБ № 2 и 3) были составлены рецептуры образцов творожных продуктов, в экспериментальных образцах (№ 2.1–3.3) сливки заменяли на гидролизат в соотношениях 1:3, 2:3, 1:1 соответственно (табл. 2). Помимо экспериментальных было приготовлено два контрольных образца: 1 – исходная рецептура; 2 – рецептура с полной заменой сливок на КСБ.

В соответствии с рецептурами были выработаны образцы творожных про-

Таблица 2

Компонент	Образец							
	Конт-роль № 1	Конт-роль № 2	№ 2.1	№ 2.2	№ 2.3	№ 3.1	№ 3.2	№ 3.3
Творог	439	439	439	439	439	439	439	439
Сливки	450	–	300	150	–	300	150	–
ЗМЖ	80	80	80	80	80	80	80	80
КСБ	–	450	–	–	–	–	–	–
ГСБ № 2	–	–	150	300	450	–	–	–
ГСБ № 3	–	–	–	–	–	150	300	450
Стабилизационная система	36	36	36	36	36	36	36	36
Итого	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Таблица 3

Характеристика	Образец							
	№ 2.1	№ 2.2	№ 2.3	№ 3.1	№ 3.2	№ 3.3	Конт-роль № 1	Конт-роль № 2
Внешний вид								
Наличие посторонних включений	1	1	1	1	1	1	1	1
Однородность	5	5	5	5	5	5	5	5
Запах								
Молочный	1	1	1	1	1	1	1	1
Кисломолочный	4	4	4	4	4	4	4	5
Кислый	1	1	1	1	1	1	1	1
Интенсивность запаха	4	4	4	4	4	4	4	4
Прогорклый (окисленный)	1	1	1	1	1	1	1	1
Посторонний	1	1	1	1	1	1	1	1
Вкус								
Кислый	3	3	4	3	3	4	2	4
Соленый	1	1	1	1	1	1	1	1
Сладкий	4	4	3	4	4	3	5	1
Горький	3	3	4	2	3	4	1	1
Металлический	1	1	1	1	1	1	1	1
Насыщенность вкуса	5	4	4	5	4	4	5	4
Прогорклый (окисленный)	1	1	1	1	1	1	1	1
Посторонний	1	1	1	1	1	1	1	1
Флейвор								
Молочный	4	4	4	4	4	4	5	3
Сывороточный	1	1	1	1	1	1	1	3
Посторонний	1	1	1	1	1	1	1	1

Примечание: 1 балл – признак отсутствует; 2 балла – интенсивность характеристики очень слабая (на грани порога распознавания); 3 балла – слабая, но хорошо распознаваемая; 4 балла – умеренная; 5 баллов – очень сильная.

дуктов по традиционной технологии. Для установления влияния ГСБ определяли органолептические свойства образцов (табл. 3).

Все образцы имели гомогенную пастообразную консистенцию, умеренный кисломолочный запах (кроме контрольного образца № 2), но отличались по вкусу. Например, горечь, свойственная ГСБ, наиболее сильно проявлялась в образцах со 100 %-ной заменой сливок на гидролизат (образец № 2.3 и 3.3). Горечь также была заметна и в образцах № 2.2 и 3.2. Наиболее привлекательными по вкусовым характеристикам оказались образцы № 2.1 и

3.1 (замена сливок на ГСБ 33,3 %). Они имели умеренный сладко-сливочный вкус, но при этом в послевкусии проявлялись едва уловимые признаки горечи. Вкусовые характеристики данных образцов были наиболее приближены к контролю № 1, полученному по исходной рецептуре.

Полное избавление от горечи – достаточно сложная задача. Горечь, свойственная ГСБ, является следствием избыточного количества свободных аминокислот, таких как изолейцин и фенилаланин [3]. Дальнейшие исследования, направленные на подбор рациональных режимов гидролиза и

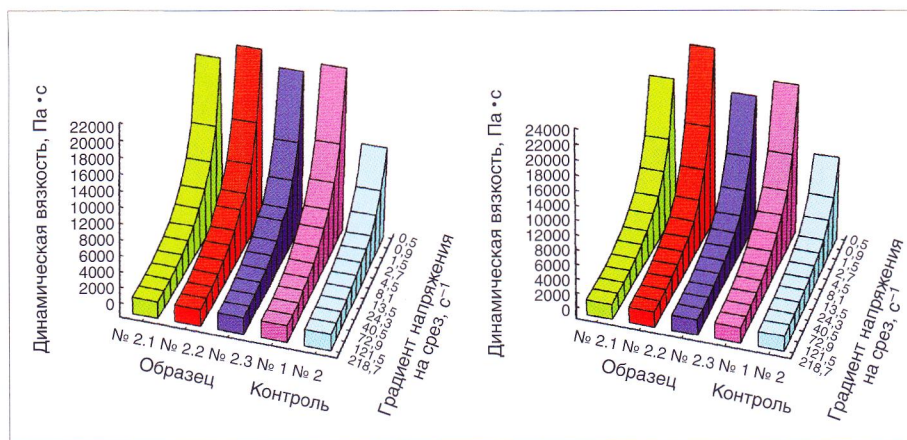
дозировок ферментного препарата, позволят максимально снизить содержание этих аминокислот и получить функциональный творожный продукт с наиболее привлекательными органолептическими характеристиками.

Поскольку значительная часть технологических операций при производстве эмульсионных продуктов сопровождается созданием или разрушением структуры, структурно-механические характеристики являются определяющими и непременно должны учитываться при разработке новых пищевых эмульсий. Высокие тиксотропные свойства продукта сохраняют устойчивость эмульсионной системы и ее консистенции, предупреждая расслоение продукта.

ГСБ в составе творожного продукта не влияет существенно на изменение его структурно-механических характеристик (см. рисунок). При этом наиболее высокие вязкостные свойства показали образцы № 2.2 и 3.2 с частичной заменой сливок 66,6 % при степени тиксотропности 69,3 и 76,1 % соответственно, что сравнимо с вязкостными характеристиками контрольного образца, приготовленного по исходной рецептуре (контроль № 1, степень тиксотропности 69,2 %).

Тем не менее начальная вязкость образцов № 2.1 и 2.3 была одинакова, но ниже, чем у образца № 2.2 и контроля № 1. При этом тиксотропные свойства значительно отличались, степень тиксотропности составила 64,3 и 84,8 % соответственно. Идентичная картина наблюдалась и у образцов № 3.1 и 3.3, для которых степень тиксотропности достигала 64,2 и 79 % соответственно. В то же время контрольный образец с использованием КСБ (контроль № 2) проявил себя как наименее устойчивая эмульсионная система по сравнению со всеми образцами, степень тиксотропности составила 52,9 %. Полученные данные структурно-механического анализа образцов вновь доказывают наличие у гидролизатов сывороточных белков эмульгирующих и влагосвязывающих свойств.

Таким образом, при выбранных условиях эксперимента полученные образцы творожных продуктов обладают приемлемыми органолептическими показателями, зависящими от дозы ферментного препарата. Созданы предпосылки для избавления от горечи, свойственной гидролизатам сывороточных белков в послевкусии, за счет варьирования дозы ГСБ. Применение ГСБ



Структурно-механические характеристики творожных продуктов с ГСБ

в составе творожного продукта не влияет на стойкость полученных эмульсионных систем, а в некоторых образцах улучшает структурно-механические характеристики. Подбор рационального количества ГСБ позволяет увеличить вязкостные и тиксотропные свойства эмульсионной системы, что, в свою очередь, придает устойчивость структуре получаемого продукта к разрушающим воздействиям и позволяет добиться его привлекательного внешнего вида и приятной консистенции.



СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. **Fedorova T.V.** Functional ingredients and food production in Russian Federation: state of art and future trends / T.V.Fedorova, A.A.Torkova, E.Yu.Agarkova, A.G.Kruchinin, E.A.Smironova, O.V.Koroleva // *Superfoods for nutrition and well-being: international conference on nutraceuticals and functional foods* (7–9 July

2016). – *Current Research in Nutrition and Food Science*, 2016. С. 9–10.

2. **Torkova A.** Cheese whey catalytic conversion for obtaining a bioactive hydrolysate with reduced antigenicity / A.Torkova, K.Ryazantzeva, E.Yu.Agarkova, M.Tsentulovich, A.Kruchinin, T.V.Fedorova // *Current Research in Nutrition and Food Science*. Vol. 4 (SI. 2). 2016. P. 182–196.

3. **Vishwanatha K.S.** Acid protease from *Aspergillus oryzae*: structure-stability and enhancement of the activity by physical, chemical and molecular biological approaches // A thesis submitted to the university of Mysore for the degree of doctor of philosophy in biochemistry // Department of Protein Chemistry and Technology Central Food Technological Research Institute. – Mysore, 2009. – 266 p.

4. **Агаркова Е.Ю.** Эмульсионные продукты пониженной жирности / Е.Ю.Агаркова, В.Г.Будрик, С.Е.Димитриева, О.А.Алянчикова, К.А.Березкина, Т.И.Давыдова //

Молочная промышленность. 2013. № 3. С. 71–72.

5. **Агаркова Е.Ю.** Современные технологические подходы к обогащению молочных продуктов / Е.Ю.Агаркова, А.Г.Кручинин, К.А.Рязанцева // 4-я глава коллективной монографии «Инновационные технологии обогащения молочной продукции (теория и практика)»: монография. – М.: Изд-во «Франтера», 2016. – 374 с.

6. **Золотарёв Н.А.** Перспективность гидролиза белков творожной сыворотки кислыми протеазами // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. X Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, 28–29 апреля 2016 г., Могилев / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А.В.Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: МГУП, 2016. С. 199.

7. **Королёва О.В.** Перспективы использования гидролизатов сывороточных белков в технологии кисломолочных продуктов / О.В.Королёва, Е.Ю.Агаркова, С.Г.Ботина, И.В.Николаев, Н.В.Пономарева, Е.И.Мельникова, В.Д.Харитонов, А.Ю.Просеков, М.В.Крохмаль, И.В.Рожкова // *Молочная промышленность*. 2013. № 7. С. 66–68.

8. **Харитонов В.Д.** Влияние нового кисломолочного продукта с гидролизатом сывороточных белков на переносимость и динамику проявлений atopического дерматита у детей с аллергией на белки коровьего молока / В.Д.Харитонов, Е.Ю.Агаркова, А.Г.Кручинин, К.А.Рязанцева, О.В.Королёва, Т.В.Федорова, Е.А.Зверева, Т.В.Тяжелова, Л.Г.Малошенко, В.А.Ревякина, О.В.Георгиева, Н.В.Пономарева, Е.И.Мельникова, Г.Ю.Лаптев, Л.А.Ильина // *Вопросы питания*. 2015. Т. 84. № 5. С. 56–63.

НОВОСТИ *** НОВОСТИ *** НОВОСТИ *** НОВОСТИ *** НОВОСТИ *** НОВОСТИ *** НОВОСТИ *** НОВОСТИ

В Минсельхозе России обсудят, кто может называть сыр «Адыгейским»

Минсельхоз России проведет совещание с участниками рынка по вопросу производства сыра «Адыгейский» в России. Представители ведомства и Федеральной службы по интеллектуальной собственности совместно с участниками рынка обсудят правила использования наименования сыра «Адыгейский».

Департамент пищевой и перерабатывающей промышленности Минсельхоза России подготовил ответ на обращение «Союзмолоко». Напомним, что в настоящий момент термин «сыр «Адыгейский» зарегистрирован в качестве наименования места происхождения товара Роспатентом и права на него принадлежат четырем компаниям из Адыгеи. Ранее производители сыров — «Умалат», «Карачевмолпром», Можайский молочный завод, ИП Агамирян В.С., Урицкий молокозавод, «Саянмолоко», молочно-мясной комплекс «Исеть-Молоко» и др. — обратились в «Союзмолоко» с коллективным письмом. В обращении компании выразили обеспокоенность тем, что сыр «Адыгейский»

может быть произведен только на территории Республики Адыгея. При этом, по словам участников рынка, сыр «Адыгейский» не обладает никакими уникальными свойствами, которые были бы характерны для Адыгеи. «Союзмолоко», в свою очередь, подготовил обращение по данному вопросу на имя заместителя министра сельского хозяйства Евгения Непоклонова.

В своем ответе Минсельхоз подтвердил опасения участников рынка: наименованию сыра «Адыгейский» на территории страны предоставлена правовая охрана. Компании, которые не имеют исключительного права на производство мягкого сыра на территории республики, называть его «Адыгейским» или словосочетаниями со схожими словами не могут. При этом Минсельхоз России допустил, что производители могут оспорить предоставленную правовую охрану термину «сыр «Адыгейский» на основании действующего Гражданского кодекса. В таком случае термин получит всеобщее употребление и не будет связан с конкретным местом производства.

Источник: www.milknews.ru