



4

Среди участников выставки – компания **DeLaval**. В этом году на совместном стенде компаний Тетра Пак и «ДеЛаваль» была представлена концепция «Современное эффективное молочное производство: от коровы до прилавка», где указанные компании знакомили посетителей стенда с новыми эффективными подходами к организации прибыльного молочного производства. На отдельном стенде компании были представлены инновационные продукты – роботизированная карусель AMR™ (манипулятор) и робот для обработки сосков после доения TSR. Здесь также можно было получить исчерпывающую информацию и консультации о разноплановых комплексных решениях для эффективного и прибыльного молочного бизнеса (фото 1).

Для оформления стенда компании **GEA** была выбрана тема «Вдохновляющие решения для пищевой промышленности». На стенде компании были представлены решения для молочной и мясной отрасли: по организации комплексов для производства молока, строительству новых заводов под ключ, реконструкции и модернизации существующих предприятий (фото 2).

В рамках выставки посетители также могли познакомиться с оборудо-



5

ванием компании «ГЕА» для доения, переработки и охлаждения молока.

Особый интерес вызвал сепаратор CSI 500 для эффективного удаления бактерий. Сепаратор с производственной мощностью свыше 60 000 л/ч оборудован энергосберегающим и более эффективным интегрированным прямым приводом. Подобная структура привода позволяет экономить занимаемое пространство.

Гостям стенда был представлен широкий ассортимент компонентов: клапаны и насосы в гигиеническом и асептическом исполнении; очистительные насадки, обеспечивающие оптимальные результаты очистки в различных отраслях промышленности для различных применений.

Кроме того, на выставке компания **GEA** представила несколько новых разработок, две капитально реконструированные машины и некоторые из существующих машин, которые пользуются большим спросом на рынке переработки пищевых продуктов.

Среди новинок, продемонстрированных компанией, – этикетировочная машина, термоформовочная машина PowerPak базовой комплектации, а также автоматизированные решения для вторичной упаковки продуктов питания и др.



6

Разработка современного автоматизированного оборудования и организационных решений его применения в производстве наиболее распространенных отечественных полутвердых сыров является основным направлением ООО «Сельмаш «Молочные Машины Русских» (фото 3). Специалистами компании разработана универсальная автоматизированная технологическая линия, способная выпускать популярные полутвердые сыры как на существующих сырзаводах, так и на новых предприятиях. Ассортимент продукции может включать «классические» и обезличенные полутвердые сыры в форме «евроблок».

ООО «Славутич» производит пластинчатое теплообменное оборудование, резинотехнические изделия (РТИ), нестандартное оборудование для молочной промышленности (фото 4). За последние годы предприятие увеличило свой потенциал и сейчас предлагает своим клиентам современное технологичное оборудование, которое комплектуется качественной запорно-регулирующей арматурой импортного и отечественного производства. Высокая теплоотдача, бережное обращение с продуктом, щадящее воздействие на него, сохранение свойств молока позволило пластинчатым теплообменным уста-



7



8



9



13



14



15

продукт, а также технологическое оборудование от неисправностей

ООО «Воронежпромаш» – современное предприятие, на котором выпускаются разборные пластинчатые теплообменники и оборудование для молочной промышленности, которое уже успешно зарекомендовало себя на многих молочных предприятиях. Собственная производственная база, располагающая уникальным оборудованием, освоение новых технологий производства, уникальные технические решения – все это позволило обеспечить выпуск высококонкурентной продукции (фото 11).

ООО «Инновационная Компания «Промышленные мембранные системы», инжиниринговая компания, которая использует в своей деятельности новые технологии и инновационные решения. Электродиализные установки серии ION, изготовленные компанией, представляет достойную конкуренцию импортным аналогам как по техническим, так и по стоимостным характеристикам (фото 12).

Технология биоактивации «Поток», представленная НПФ «Поток»

«Интер», предназначена для обеззараживания воздуха на пищевых предприятиях (фото 13). Установка обеспечивает уничтожение микроорганизмов с эффективностью не менее 99 % за 0,5 с. Автоматически осуществляется контроль эффективности инактивации. Система безопасна для человека.

Мероприятие продемонстрировало существенно возросший интерес к производству сыров. Отвечая потребностям отрасли, участники выставки продемонстрировали широкий спектр решений для сыроделия, обеспечивающие возможность выработки сыров как в условиях малых, фермерских хозяйств, так и крупных сыродельных комбинатов.

Компания «Альпма» представила ряд решений по оптимизации производственного процесса выработки сыров (фото 14). В их числе инновационное оборудование для приготовления зерна в ваннах Bassine, непрерывного приготовления зерна для максимального выхода готового продукта, приготовления зерна партиями в закрытых сыроизготовителях, устройство порционирования

для мягких и полутвердых сыров встроенной системой дренажа сыворотки для полуавтоматического или автоматического распределения зерна по блокам форм и др.

Компания «Пищевые стабилизаторы» – производитель уникальных стабильных форм нерастворимых пищевых волокон, обладающих высокой дисперсионной стабильностью, способствующих развитию структуры в продукте и достижению требуемой консистенции и наполненного вкуса, что позволяет широко применять их в производстве молочных продуктов (фото 15).

Итальянская компания E.N.A. Srl специализируется на изготовлении оборудования для переработки молока и производства сыров (Моццарела, Рикотта, Маскорпоне, полутвердые и твердые сыры). Компания предлагает спектр оборудования, включающий мини-сыроварни, для заводов средних и больших мощностей «под ключ» (фото 16).

Компания Тетра Пак, мировой лидер в области переработки, упаковки и доставки молочных продуктов, представила на своем стенде иннова-

БИЗНЕС О ВЫСТАВКЕ



А.Н. Коновалов, генеральный директор компании ЕКОКОМ

– Выставка, как всегда, порадовала своей активностью. В первый день были делегации из Средней Азии: Туркменистана, Казахстана, Узбекистана. Спасибо организаторам, что расширили аудиторию посетителей. Было много новых для нас клиентов, а также мы встретились с нашими старыми партнерами. В этом году около 30 % пришедших к нам на стенд посетителей – это производители с небольшими объемами своего молока: от 1 до 5 т молока в сутки. Зачастую такие производители планируют производить много различной продукции. Мы стараемся объяснить, что большой ассортимент подразумевает большое количество оборудования и, соответственно, большие инвестиции и долгий срок окупаемости. Поэтому рекомендуем таким клиентам рассматривать варианты монозаводов. На таком производстве можно выпускать разные варианты одного продукта. Например, на нашей универсальной линии можно производить разные виды творога и мягких сыров. Такой подход позволит оптимизировать инвестиционные затраты, сосредоточиться на одном продукте, отработать технологию, изучить рынок сбыта и потребительские предпочтения в этой категории. Выставка показала интерес к производству сыров. На мой взгляд, начинать производство сыра было бы оптимально год – полтора назад. Хотя при грамотном, обдуманном подходе никогда не поздно. Главное, чтобы будущий производитель понимал ситуацию на рынке и знал, что он будет производить, кто и где у него это будет покупать? Об этом мы обязательно говорим с потенциальным покупателем. Нам важно, чтобы сделанный нами проект

жил и процветал. Ведь мы не только продаем железо, но и вкладываем душу в проект – предлагаем технологию, обучаем персонал, т. е. даем нашему заказчику качественный продукт.



16



17



18

ционные решения в области автоматизации производственного процесса в комплексе с высокоскоростным оборудованием, технологические решения и оборудование для сыров и других молочных продуктов (фото 17).

Большой интерес специалистов, знакомившихся с предложениями рынка упаковки, вызвал стенд петербургской машиностроительной компании «ТАУРАС-ФЕНИКС», так как в «портфолио» компании много успешных проектов, связанных с разработкой, производством и запуском в эксплуатацию оборудования по фасовке продукции в уникальную упаковку (фото 18).

На стенде петербургских машиностроителей были размещены дей-

ствующие серийные модели компактных автоматов по фасовке молока и молочных продуктов «ПИТПАК SMART», «ПАСТПАК ВК», «ПАСТПАК Р», высокопроизводительная линия розлива «ТФ-РПП 3000» в пакеты Pure-Pak®, Tetra Rex®, Diamond Curve® и машина нового поколения по упаковке в термоусадочную пленку ТУРБОПАК 186.

ФГБНУ «ВНИИ маслоделия и сыроделия» представило на выставке технологии, учитывающие особенности российского производства и ориентированные на использование отечественного сырья и функционально необходимых компонентов, которые способствуют решению вопроса импортозамещения продуктов сыро-

делия и маслоделия на российском рынке в современных экономических условиях, а также некоторые образцы продукции, выработанные по данным технологиям (фото 19).

Посетителями выставки были отмечены опытные образцы твердого терочного сыра, произведенного по разработанной учеными-сыроделами ВНИИМС технологии, и колбасного плавленого сыра «премиум-класса», выработанного по классической технологии с использованием современных упаковочных материалов.

ЗАО «Молмаш Комплект» – производитель оборудования для молочной и пищевой индустрии. Компания изготавливает оборудование для пе-

БИЗНЕС О ВЫСТАВКЕ



Виктор Топалов, «МЕГА ПрофиЛайн»

– Выставка в «Крокус Экспо» прошла для нас очень результативно. Естественно, есть некоторое снижение активности переработчиков в направлении зарубежного оборудования. Однако оборудование – это только половина дела. Немаловажным является факт технологического сопровождения проекта, последующий сервис и консультирование по оптимизации работы установленного оборудования. А это уже работа людей, и от их уровня подготовки напрямую зависит успешность реализации. В России сейчас очень высокий уровень специалистов, которые занимаются установкой и интеграцией оборудования на производстве. Мы – дочерняя компания чешской организации АО «МЕГА», реализацию проектов у нас осуществляют российские специалисты, профессионалы своего дела. Ежегодно наши инженеры проходят обучение в Европе, и сами делятся накопленным опытом с зарубежными коллегами.

В последнее время мы наблюдаем положительную динамику в обращениях предприятий по переработке сыворотки, меняется и характер запросов. Если раньше зачастую к нам обращались с вопросом, что делать с сывороткой, то сейчас, как правило, хотят получить консультацию предприятия, уже имеющие мощности по переработке сыворотки и желающие их расширить. Прогресс, на мой взгляд, очевиден. Здесь надо отдать должное

университетам и образовательным центрам, которые активно ведут просветительскую деятельность в этой области, а также специализированным отраслевым журналам. В прошлом году у нас было несколько проектов, связанных как с поставкой новых единиц оборудования, так и с расширением уже имеющихся мощностей по переработке сыворотки. В качестве примера можно привести проект, реализуемый на одном из молочных предприятий Ульяновской области. Там мы провели расширение электродиализного оборудования и сейчас планируем дальнейшее увеличение производительности линии.

Диалог с потенциальным клиентом мы стараемся начать с обсуждения текущего ассортимента предприятия. Затем предлагаем технологии, которые помогут оптимизировать производство и увеличить его рентабельность. Уже после этого показываем, какое оборудование для этого требуется. Наша задача с минимальным количеством единиц оборудования получить максимальный эффект оптимизации. Готовя предложение потенциальному клиенту, обязательно рассчитываем экономический эффект от внедрения новой технологии.

После введения эмбарго на молочные продукты, поставки европейской сыворотки в Россию прекратились. В большинстве своем это была высокодеминерализованная сыворотка – наиболее маржинальный продукт в данном сегменте. Естественно, есть производители качественной деминерализованной сыворотки и на территории Таможенного союза. Приятно отметить, что данная сыворотка производится на нашем оборудовании, не уступая своим европейским аналогам. Однако дефицит сухой деминерализованной сыворотке в стране сохраняется. Сегодня приблизительно 50 % потребляемой в России сыворотки ввозится из других стран. В общем, работы еще много.



19

переработки молока, молочное и пищевое оборудование «под ключ»: молочные заводы, цеха и модули. В последнее время специалисты компании отмечают всплеск интереса к переработке молока со стороны производителей молока (фото 20).

ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

В рамках деловой программы выставки «Молочная и мясная индустрия» прошло 27 мероприятий с участием 198 спикеров из 32 регионов России. В рамках деловой программы были подняты важнейшие вопросы, отражающие ситуацию на рынке молочного животноводства и мясного скотоводства и открывающие новые возможности ведения бизнеса в этих отраслевых направлениях. Не остались без внимания и вопросы ветеринарии и кормопроизводства. Специальный тематический блок был посвящен переоснащению перерабатывающих предприятий молочной отрасли и повышению эф-



20

фективности производственных процессов.

Впервые в рамках выставки работала Международная академия сыра, партнерами которой выступили «Союзмолоко» и «Частная сыроварня Марии Коваль». В рамках академии прошел мастер-класс магистра биологических наук Salvatore Enrico компании SaccoSrl (Италия). Мастер-класс был посвящен этапам производства наиболее популярных итальянских сыров (Кресченца, Таледжио, Горгондзола, Фонтина, Моцарелла, Проволоне и др.).

Уже во второй раз был проведен День фермера, который с успехом стартовал на выставке «Молочная и мясная индустрия» этого года. Программа составлялась на основе запросов фермеров и сельхозпроизводителей, посетивших выставку в 2015 г. В рамках Дня фермера компания «ДеЛаваль» выступила спонсором Завтрака фермера, который посетило около 200 представителей фермер-



21

ских хозяйств из Воронежской, Калужской, Ивановской, Нижегородской и Новгородской областей.

Несмотря на сложную ситуацию в экономике, крупнейший в России отраслевой форум молочной и мясной промышленности привлек большее число экспонентов и посетителей, чем в прошлом году. Изменился и качественный состав, и настроения участников выставочного проекта. Еще год назад часть предприятий пребывала в нерешительности и не располагала планами на перспективу. Однако кризис вынудил слабых либо сдать позиции, либо покинуть рынок, освободив место для более сильных игроков.

Выставка «Молочная и мясная индустрия 2016» наглядно продемонстрировала позитивные изменения на российском рынке продовольствия, взявшем курс на модернизацию и повышение эффективности производства. 💧

Подготовила *Ольга Бартенева*

БИЗНЕС О ВЫСТАВКЕ



Ольга Фоменко, компания «Гидрозоль»

– Выставка, как всегда, проходит на высоте. Одна из тенденций, которые мы наблюдаем, связана с производством сливочных творожных сыров. Это не только сыры типа Филадельфия, но также Фета и Фетакса, Брынза, мягкий сыр для HoReCa, плавленые сырные продукты из творога, сыры для жарки и гриля, для пиццы с нитями плавления. Интересуют производителей мягкие сыры, как натуральные, так и с добавлением заменителей молочного жира, как из молока, так и из молочного белка, созревающие в упаковке и производимые без созревания. Очень актуален вопрос расширения ассортимента. И здесь «Гидрозоль» может многое предложить как в сегменте производства творогов и мягких сыров, так и в сегменте производства кисломолочных продуктов (ферментированные десерты из сыворотки, на кокосовой основе для веганов), сливок и пр.

У нас есть разработки в области производства творожных сыров, а также сыров, приготовленных путем небольшого подплавления, которые в дальнейшем слайсируются. Мы разработали технологию плавленого сыра, который можно съесть холодным, а можно – горячим, разогрев в микроволновой печи, и он при этом не изменит свою структуру, не покроется корочкой, не затвердеет, не расслоится.

Появились новинки – шоколадная Филадельфия, взбитая Филадельфия, пастообразный плавленый сыр с плесенью. Интересен продукт – натуральные сливки, которые в дальнейшем можно использовать для приготовления соуса болоньезе для пасты, борща и супов, где сохраниться полностью структура. Это особенно интересно для производителей, которые работают с сегментом HoReCa.

Еще одна новинка – это системы для молочных коктейлей, в которых уже подобран краситель, ароматизатор, стабилизатор, создающий «тело» молока. Производителю остается добавить только сахар – и на выходе получается красивый и вкусный продукт.