

Традиции и инновации итальянских сыроделов для украинского рынка от компании ЗАО “Ковчег и Ко”

Продолжая начатую в сентябрьском номере журнала тему о совместном украинско-итальянском семинаре компании ЗАО “Ковчег и Ко”, можно с уверенностью сказать о том, что усилия специалистов молочной отрасли получили вполне практическое применение. Специально для украинских предприятий на основании многолетнего опыта в биотехнологии компании DALTON BIOTECNOLOGIE s.r.l. (Италия) разработаны принципиально новые методы исследования сырья и готового продукта, предназначенные для стабилизации и стандартизации процессов производства

Начиная с 1974 года на протяжении вот уже 23 лет компания DALTON постоянно модернизирует производство и лабораторное оборудование, в то время как стремление к исследованиям осталось неизменным. Поэтому с каждым годом создаются продукты в соответствии с передовыми технологиями: заквасочные культуры с новыми ферментными свойствами, вспомогательные вещества с улучшенными свойствами, оказывающими благоприятное влияние на здоровье человека, инновационные системы, способствующие оптимизации систем производства молочных продуктов. Все эти результаты получены благодаря профессионализму и значительным инвестициям в развитие новых технологий.

Постоянно растущие требования к новым производственным процессам влекут за собой совершенствование и адаптацию уже существующих технологий к инновационным системам. Соответствующее оборудование делает возможным производство стабильных, **не модифицированных бактериальных культур**, отвечающих требованиям молочной промышленности, не влияющих на технологические или качественные свойства конечного продукта.

Ферментеры с асептическими системами, системой контроля роста клеток, стабилизационными системами — методы, применяемые для получения необходимых заквасочных культур.

Производство стартовых культур стало автоматизированным и стандартизированным, поэтому человеческий фактор оказывает незначительное влияние на качество конечного продукта. Системы фильтрации и меры безопасности гарантируют постоянство и качество.

Двадцатилетний опыт совместной работы с руководителями производств молочной продукции является важным достоянием технологов компании DALTON, который они предоставляют в распоряжение клиентов.

Техническая помощь технологов компании DALTON заключается в следующем:

- подбор стартовых культур для производства сыров и цельномолочной продукции;
- контроль процесса производства;
- контроль бактериофагов.

Компания DALTON предлагает инновационный подход к контролю процесса произ-

водства, полный спектр анализа способности молокоперерабатывающего завода производить конечную продукцию стандартным способом. Как показывает практика, основные проблемы производства на молокоперерабатывающих заводах наиболее ярко проявляются в так называемых критических точках производства, таких, как коагуляция, инокуляция и постокисление. При нарушении стандартного технологического процесса неизбежно возникает нестабильность конечного продукта, которая сказывается на его свойствах при хранении.

Одним из наиболее сложных молочных производств является производство сыра созревающего, особенно некоторых его разновидностей, которые в силу определенных требований к сырью и самому производству не получили достаточного распространения на украинском рынке. Один из лидеров сыроделия — корпорация “Милкиленд — Украина” начала на одном из предприятий выпуск мягких сыров с плесенью — эксклюзивный продукт для рынка Украины. Специалисты компании “Ковчег и Ко” совместно со своими партнерами из Италии провели ряд исследований процесса производства данного вида сыра с целью стабилизации и усовершенствования качества готового продукта.

Не забыты и производители цельномолочной продукции: на базе Донецкого городского молочного завода №2 проведен научно-практический семинар по внедрению аналогичной инновационной технологии по производству творога.

На основании данных исследований были разработаны специальные антифаговые ротационные программы, включающие в себя заквасочные культуры, подобранные индивидуально для каждого из предприятий. В настоящее время они хорошо себя зарекомендовали в производственных условиях, обеспечивая стабильный ход технологического процесса и стандартное качество готового продукта. Подобные исследования до сих пор не имели аналогов на украинском молокоперерабатывающем рынке, поэтому можно с уверенностью сказать о начале развития наиболее перспективных методов взаимодействия прогрессивных зарубежных научных достижений непосредственно с производителями молочной продукции. Благодаря этому сотрудничеству перед переработчиками молока открываются самые широкие перспективы по развитию качества и ассортимента продуктов.

