

21-я Международная выставка оборудования для производства молока и молочной продукции



В этом году свои предложения представили 144 компании, 30 из них участвовали в выставке впервые. Свои услуги и продукцию демонстрировали производители и поставщики из 13 стран. Выставку посетили 4334 специалиста из 23 стран и 75 регионов России, что на 65 % больше, чем в прошлом году.

В рамках выставки прошел ежегодный конкурс инноваций DairyTechAward. Победителями стали:

- в номинации «Оборудование для производства молока и молочной продукции» — компания APS GROUP с продуктом «Автоматическая линия производства самопрессующихся сыров»;
- в номинации «Упаковочное оборудование и упаковка» — TDNT Engineering с продуктом «Конвертация оборудования под доступные форматы асептической картонной упаковки»;
- в номинации «Цифровизация и автоматизация технологий в молочном производстве» — компания «ПАГ» с продуктом «Программный комплекс CipMonitor»;
- в номинации «За инновационные решения и защиту бренда производителя» — ООО «Онли-Пак» за инновационную внедряемую этикетку Natural Bio Label;
- в номинации «За автоматизацию процессов» — Solisoft/ПРОЛАЙТ) с продуктом «Программный модуль MesLab&Trace»;
- в номинации «За поддержку отечественного производства» — APS GROUP с продуктом «Автоматическая линия производства самопрессующихся сыров»;
- в номинации «За стремление к реализации инновационных проектов» — компания ЮВМИЛК с продуктом «Многоуровневый фильтровальный блок Uvmilk».

Компания «АлтаЛакт» поставляет заквасочные культуры, ингредиенты для сыров и кисломолочной продукции. Ярослав Хавров, генеральный директор: «Предлагая ингредиенты, мы сотрудничаем с производителями, у которых в приоритете высокое, постоянное качество выпускаемой продук-



ции. В этот раз мы представили линейку натуральных наполнителей для сыров, в частности лисички с жареным луком. В ассортименте есть продукты, которые позволяют избежать применения средств на базе антибиотиков. Много исследований проведено нами в области ингредиентов для функциональных продуктов. И конечно, был представлен широкий ассортимент заквасочных культур. На стенде проводилась дегустация сыров от наших партнеров с нашими заквасками и наполнителями».



Компания «ИНГРЕДИКО» реализует проекты по повышению выхода сыров, снижению расходов на производство ферментируемой продукции и стабилизации ее качества. К новым продуктам относится коагулянт ChyMaxSupreme 1000, который позволяет увеличить выход продукта, он подходит для порционных сыров и в виде слайсов. Хороший органолептический профиль сыров создают закваски серии PLC. Их можно применять и для производства сырного продукта. Среди новинок был представлен прибор Coagusens Flex, на котором можно проводить сравнительные исследования эффективности процесса коагуляции, оптимизации массовой доли влаги и максимально-

го извлечения белка и жира из молочного сырья. Совместно с партнерами реализованы проекты по низко- и безлактозным продуктам, в том числе мороженому.



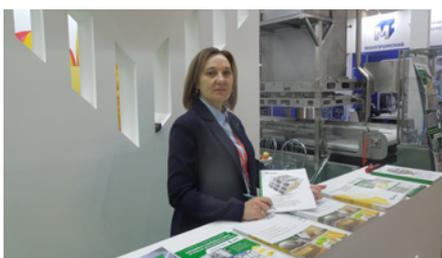
Традиционным партнером по стенду совместно с «ИНГРЕДИКО» была компания «Гран При». Представители молочных предприятий ознакомились с новыми средствами для обеспечения санитарной безопасности на производстве. Из-за ухода многих зарубежных поставщиков остро встал вопрос о нехватке средств для мойки анализаторов молока. Специалисты «ГранПри» разработали средства, которые эффективно справляются со своей задачей.



Компания «НЕОС ИНГРЕДИЕНТС» с прошлого года активно прорабатывает возможности для молочной и масложировой отраслей и развивает собственное производство на заводе «Русские ингредиенты». С уходом крупных европейских поставщиков комплексных антиоксидантов налажено производство таких ингредиентов под нужды разных отраслей. На выставке был представлен блок по крахмалам. Запланирована работа над стабилизационными системами.



Австрийская компания **BERTSCH foodtec** в очередной раз продемонстрировала свою заинтересованность в российском рынке, приняв участие в выставке, представив последние разработки в области сыродельного оборудования. Это новый сырный пресс и сыроизготовитель в обновленном дизайне. Признание во всем мире компания получила благодаря надежности, компактности, универсальности и технологической гибкости решений.



Комплексные решения для производства сыров предлагает фирма **APS Group**. На стенде экспонировались машины для нарезки сыра с фиксированным весом, сырные пресс-формы, а также вертикальная формовочная колонна. Колонна может работать как автономно, так и в составе автоматизированной линии производства самопрессующихся сыров.



Специалисты **DMP** разрабатывают комплексные технологические решения для производства сухих молочных продуктов и ингредиентов в соответствии с мировыми стандартами качества. Участие в выставке DairyTech позволяет прорабатывать с постоянными и новыми партнерами методы усовершенствования произ-

водств путем оптимального внедрения эффективных технологических проектов.



Инновационное предприятие «Щекиноазот» единственное в России производит установки электродиализа и ионообменные мембраны. Предприятие проектирует и производит установки нано-, ультра-, микрофильтрации и обратного осмоса. Были представлены установки для сгущения молочной сыворотки (наночастицы), деминерализации (электродиализа), очистки сырного рассола (микрофильтрации). Из новых проектов можно выделить установки для переработки малых объемов сыворотки.

Специалисты **НПКФ «Флайт-М»** провели видео- и фотопрезентации действующего оборудования, новых разработок и технологий. Демонстрировались вакуум-выпарные установки пленочного типа для молока, сыворотки, сгущенного молока, установки микро-, нано-, ультрафильтрации и обратного осмоса, пищевые насосы, конвейерное оборудование. Особый интерес вызвала установка ультрафильтрации для получения концентратов молочного белка КМБ 85 и сывороточного белка КСБ 80.

Компания **«РМ Нанотех»** производит мембранные элементы для обратного осмоса, нано- и ультрафильтрации. Предлагаемые решения являются ближайшими импортными аналогами по производительности и селективным свойствам мембран.

На стенде **«МЕГА ПрофиЛайн»** была представлена полнофункциональная лабораторная установка электродиализа. У компании большой опыт применения электродиализа и баромембранных технологий в молочной отрасли, подбора наиболее оптимального продукта переработки молочной сыворотки, технологической и маркетинговой стратегии реализации проектов.

Российская компания **«Онли-Пак»** — дебютант DairyTech предлагает для молочных заводов и фермерских хозяйств разные варианты



упаковки и покрытия для сыра. Особенно была отмечена запатентованная разработка — внедряемая этикетка для брендинга выдержанных твердых и полутвердых сыров Natural Bio Label, которая подходит для латексного, воскового покрытий и натуральной корки. Компания стала победителем конкурса инноваций.

Ряд зарубежных компаний, в основном европейские, по политическим причинам отказались от участия в выставке. Интерес посетителей был направлен на поиск отечественных инженеринговых компаний, которые способны поставлять оборудование и предоставлять услуги по внедрению новых и модернизации производственных участков на предприятиях молочной отрасли.



Компания **«ПАГ»** представила комплексную линейку оборудования (в основном производства Китая), которое сегодня является альтернативой таким брендам, как Siemens, Schneider Electric, Festo, Danfoss. Инженеры компании в 2022 г. закупили и протестировали тестовые образцы подобного оборудования. Для альтернативы контроллерам выбрано оборудование фирмы Softlink, пневматики — Emc, операторских панелей — Senke, частотных преобразователей компании Veichi. Из собственных разработок можно назвать серию модулей платформы MONITOR, в том числе программный комплекс «Cip Monitor» — победитель DairyTech Award 2023. Модули внесены в реестр отечественного программного обеспечения, используются для аналитики, контроля критических точек и учета на производстве.



Польская компания «Тевес Бис» продолжает расширять возможности продаж своего оборудования. Помимо творожных линий, это оборудование для мягких сыров, линии ферментации, СИП-мойки, сыродельные линии. На оборудовании компании вырабатываются большие объемы творога, сыра «Коттедж чиз», мороженого, проводится работа с молочными предприятиями по улучшению качества и увеличению сроков хранения готовой продукции.

Фирма **VPS** (Чехия) на рынке с 1953 г. и является изготовителем сыродельного оборудования, имеет свою производственную базу, проектные и технологические отделы. Для российских предприятий поставляется оборудование с учетом технологических, национальных особенностей производства сыров. В дни выставки демонстрировались новые разработки для производства твердых, полутвердых, мягких сыров и сыров с плесенью.



Пятигорский машиностроительный завод «**ПРОФИТЭК**» демонстрировал оборудование для фасовки и розлива: двухрядные автоматы для фасовки жидких и пастообразных молочных продуктов в пластиковые стаканы с платинкой и крышкой; розлива молочных продуктов в полиэтиленовый пакет типа «подушка»; фасовки сливочно-шоколадного масла, творожной массы в брикет из кашированной фольги или пергамента; триблок для розлива молока, йогуртов, кефира в ПЭТ бутылку. Также завод предлагает лазерный маркер как альтернативу каплепеструйным

принтерам в ситуации, когда на рынке импортное сырье и комплектующие для этих устройств стали неактуальными для многих производителей. Лазер позволяет наносить маркировку на разные виды материалов, в том числе органические (дерево, кожа, картон, бумага), продукты питания (сыры, продукты в полиамидной и натуральной оболочке), стекло, пластик.



Производственная компания «**Сельмаш Молочные Машины**» предлагает комплексные решения при строительстве и реконструкции предприятий: технологическое проектирование, изготовление оборудования, разработку и программирование АСУ, монтажные и пусконаладочные работы. Основной ассортимент: емкостное оборудование, теплообменные установки, аппараты для выработки различных видов продуктов, линии производства творога и сыров, установки санитарной обработки оборудования. Пластинчатая пастеризационно-охлаждающая установка вызвала большой интерес. Теплообменные установки оснащаются системой автоматизированного управления собственной разработки, что обеспечивает диагностику исполнительных механизмов, автоматизированное управление технологическим процессом, его визуализацию онлайн на панели пульта управления с архивацией протокола событий. Предусмотрено управление сопутствующим оборудованием (сепаратор, гомогенизатор, деаэратор).

Компания «**Протемол**» представила масштабную копию (1:20) вакуум-выпарной установки ОВУ-ПРО пленочного типа для сгущения цельного и обезжиренного молока, сыворотки, УФ-пермеата. Установка состоит из четырех корпусов с интегрированными пароотделителями с использованием термической компрессии пара после второго корпуса. Такие установки относительно компактны, обладают экономичным потреблением



ресурсов, просты в эксплуатации и обслуживании, имеют высокую степень автоматизации процесса и обеспечивают высокое качество концентратов. На новой площадке, которая значительно расширяет возможности компании, планируется серийный выпуск оборудования для сгущения и сушки. Данное оборудование изготавливается при поддержке Минпромторга России в рамках госпрограммы «Научно-технологическое развитие Российской Федерации».



Раменский приборостроительный завод (входит в АО «КРЭТ» Госкорпорации Ростех) презентовал оборудование для создания оптимальных условий в местах хранения и транспортировки молочной продукции. Были представлены пять новых моделей очистителей-обеззараживателей воздуха ТИОКРАФТ, работающие на основе фотокаталитических фильтров. Фильтрующие элементы выполнены из спеченных стеклянных шариков с напылением порошка диоксида титана. Они обеспечивают приток стерильного воздуха и поддержание заданных низких значений КОЕ в помещении.

Деловая программа выставки включала 16 мероприятий с участием 107 спикеров. Обсуждались актуальные темы молочной отрасли, среди которых важность импортозамещения и локализации производства.

22-я Международная выставка оборудования для производства молока и молочной продукции DairyTech состоится 24–26 января 2024 года в МВЦ «Крокус Экспо»