

МЕЖДУНАРОДНАЯ МОЛОЧНАЯ НЕДЕЛЯ 2026:

ОТКРОВЕННЫЙ ДИАЛОГ, ПЕРЕДОВАЯ НАУКА, КАЧЕСТВО БЕЗ КОМПРОМИССОВ

ИНФОРМАЦИОННАЯ СТАТЬЯ

Елена Васильевна Топникова, д-р техн. наук, заместитель директора по научной работе
Елена Геннадьевна Дмитриева, заместитель директора по образовательной деятельности, информационным технологиям и маркетингу
Татьяна Александровна Павлова, канд. техн. наук, научный сотрудник
Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия – филиал
Федерального научного центра пищевых систем им. В. М. Горбатова РАН, г. Углич

Ежегодная Молочная неделя в Угличе – это не просто череда продуманных деловых мероприятий, а настоящий праздник для всей молочной отрасли. С 22 по 26 июня 2026 г. она вновь собрала более 200 участников: коллег, друзей и даже конкурентов, объединенных готовностью к открытому диалогу по самым насущным вопросам. Гости форума с энтузиазмом делились технологическими новинками и наглядно демонстрировали, насколько привлекательной и эффективной может быть консолидированная работа профессионалов, направленная на создание и продвижение качественной, безопасной и востребованной потребителем молочной продукции.

Сохранив ключевые позиции традиционного формата (научно-практическая конференция, конкурс качества молочной продукции, техническая экскурсия и культурная программа), Молочная неделя в этом году сделала значительный шаг вперед: диалог с отраслью обогатился насыщенными мастер-классами во ВНИИМС и специальной сессией на площадке Угличского сыродельно-молочного завода, посвященной строительству новой биофабрики.

Официальными спонсорами мероприятия выступили ООО «Угличская Биофабрика», АО ПО «Гамми» и ООО «Европейская технологическая группа».

С нами были давние и новые деловые партнеры, интересные и важные для отрасли бизнес-компании, активно участвующие в деловой программе и представившие свои решения в рамках экспозиции выставки и дегустаций:

- производители и поставщики ингредиентов – «Алче Интернэшнл Рус», «АлтаЛакт», «БИОТРОФ», «Даниско», «Завод Эндокринных Ферментов», «Зеленый город», «Креол», «Крист»,

«Милорада», «Неос Ингредиентс», «Питерпром СЗ», «ПромИнгредиентс», «Током-Элит», «Фермента ПРО», «Флора-Ингредиентс», «ЭДВАНТА», «ЭФКО»;

- производители и поставщики технологического оборудования и упаковочных решений – «АПС Групп», «Атлантис-Пак», «Биотехно», «Креол», «Онли-Пак», «ПОЛИЭР», «Промтехкомплект», «Русан плюс», «Силд Эйр Каустик», «ТЕБЕС РУ», «Ульма Пакаджинг»;
- производители моющих и дезинфицирующих средств – «Дайверси», «ЭКОХИММАШ»;
- производители и поставщики приборов и средств измерений для контроля качества и безопасности продукции – «АТЛ», «Бентли Инструментс Рус», «НВ-Лаб», «Системы пищевой безопасности», «Тиан-Трейд».

Молокоперерабатывающую отрасль представляли национальные союзы: СОЮЗМОЛОКО и РСПМО, 77 специалистов производств Российской Федерации из Адыгеи, Мордовии и Чувашии, Амурской, Белгородской, Брянской, Вологодской, Ивановской, Кировской, Костромской, Московской, Нижегородской, Новгородской, Смоленской, Челябинской и Ярославской областей, Республик Беларусь и Казахстан, включая крупные холдинги, предприятия различной мощности и фермерские хозяйства.

Научную основу деловой программы Молочной недели и конференции **«Технологии будущего в маслоделии и сыроделии: управление сырьем, микробиотой, оборудованием и упаковкой»** составили выступления ученых и аспирантов ВНИИМС, ведущих специалистов ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова РАН, ВНИИ холодильной промышленности, ФИЦ питания, биотехнологии и пищевой безопасности и Высшей школы экономики.

Конференцию открыла сессия «Анализируем цифры – строим стратегию». Модераторы, директор ВНИИМС Григорий Рогов и управляющий партнер стратегического бюро «Лучшие практики» Юрий Власенко, отметили: успех в молочной отрасли невозможен без грамотной аналитики, гибкого реагирования на спрос и четкой стратегии развития. Без этих составляющих стабильный рост производства сегодня – недостижимая цель. Сессия получилась яркой, как и ее спикеры: Алексей Воронин, директор аналитического департамента СОЮЗМОЛОКО, осветивший текущие вопросы производства, спроса и запасов в молочной отрасли; Юрий Власенко, вовлекший зал в дискуссию о перспективах национальных молочных продуктов; Ирина Веденецкая, генеральный директор брендингового клуба Labelmen, и Наталья Тютикова, исполнительный директор Клуба маркетологов молочной отрасли, раскрывшие важность развития региональных брендов и функциональной молочной категории с учетом спроса потребителей разных поколений. Алла Новокшанова, д-р. техн. наук, ведущий научный сотрудник лаборатории пищевых биотехнологий и специализированных продуктов ФИЦ питания, биотехнологии и пищевой безопасности, вступила в дискуссию с маркетологами и обратила внимание производителей на то, как важно правильно транслировать потребителю ценность и незаменимость в питании человека традиционных молочных продуктов, не забывая об отдельных категориях потребителей, для которых действительно требуются продукты с особыми свойствами в силу имеющихся нарушений в пищеварении и обмене веществ или при повышенных потребностях в определенных пищевых веществах целевого назначения.

В рамках сессии также стали дискуссионными вопросы по развитию ассортимента продуктов маслоделия и сыроделия с учетом потребностей рынка и имеющегося сырьевого обеспечения отрасли (спикеры – ученые научно-технологического отдела ВНИИМС Екатерина Пирогова и Ирина Остроухова) и направления развития современного заквасоч-

ного дела в рамках традиционных и инновационных биотехнологий (спикеры – ведущий научный сотрудник Экспериментальной биофабрики ВНИИМС Нинель Сорокина и генеральный директор «Угличской биофабрики» Дмитрий Фурсаев).

Кофе-паузы на форуме по традиции превратились в мини-дегустации. В первый день участников ожидала дегустация традиционных сыров и масла по технологиям ВНИИМС. Главный комплимент достался сыру Российский – за чистый «ГОСТовский» вкус с выразительной сырной нотой, легкой кислинкой и ажурным рисунком. Отдельного упоминания заслужили новые вкусовые решения масла и сырного соуса, которые понравились многим гостям.

Сессия «Техническое регулирование в построении стратегии успеха» затронула вопросы новых законодательных инициатив в области производства и переработки молока, которые в ближайшей перспективе могут коснуться всех без исключения предприятий (спикер Ярослав Авилов, менеджер по взаимодействию с органами государственной власти СОЮЗМОЛОКО). Это законопроекты об обязательности ГОСТов и СТО, по совершенствованию механизма приостановления реализации продукции с использованием инструментов системы «Честный знак», по нормированию обозначений «фермер» и «фермерский» в маркировке продукции, о партионном учете и групповой маркировке продукции, об изменениях в налоговой ставке на продукцию с ЗМЖ.

Были также освещены вопросы ближайших изменений в стандартизации молочной продукции. На примере стандартов на масло, сыры и сыровоточные продукты заместитель директора ВНИИМС по научной работе Елена Топникова представила изменения в части ассортимента, используемого сырья, нормируемых показателей качества и безопасности, применяемых методов контроля, подчеркнув, как важно изготовителям быть в гуще событий при разработке новых стандартов и актуализации дей-





ствующих документов. Ведь кому, как не производителю, важно, чтобы в эти документы вошли современные тренды и передовые технологические решения.

Светлана Абросимова, эксперт по стандартизации от РСПМО, в очередной раз подняла вопрос по отдельным, не до конца урегулированным положениям технического регулирования. В частности, к таковым можно отнести некоторые разночтения текстовой части ТР ТС 033/2013 и ее Приложений, отдельных различий в требованиях стандартов на однородные группы продуктов и ТР ТС 033/2013 в части состава и применяемых ингредиентов, ограничивающих развитие ассортимента продукции, неточных формулировках регламента по применению пищевых добавок и приводящих к неправильному трактованию документов и арбитражным ситуациям. Решение проблемы эксперт видит в оперативном сборе предложений с последующим внесением изменений в нормативные правовые акты.

Александр Парфенов, аттестованный налоговый консультант и председатель Агропромышленного союза Пермского края, на примерах показал, как важно не стать заложником коллизий в стандартизации и техническом регулировании и работать в правовом поле с учетом действующей налоговой политики.

Сессия «Расширение возможностей в производстве продуктов сыроделия и маслоделия» под модерированием руководителя научно-технологического отдела ВНИИМС Екатерины Пироговой продемонстрировала, что у производителей действительно есть масса возможностей по управлению качеством продукции через целевое влияние на сырье и его состав, функциональные свойства и микробиоту, а также за счет правильного выбора способа производства.

Особое внимание было уделено необходимости достижения характерных идентификационных показателей сыров национального ассортимента, управлению рисками в сыроделии, оптимизации технологии чеддеризованных и слизневых сыров, а также способов их упаковывания и созревания и технологическим решениям по сухим сырам (спикеры от ВНИИМС – канд. техн. наук Татьяна Смирнова, Дмитрий Мягконосов, Василий Калабушкин, Елена Орлова и Григорий Рогов, аспиранты с огромным практическим опытом – Наталья Мошкина и Евгений Золотарев; от ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова – д-р техн. наук Марина Никитина, руководитель направления информационных технологий Центра экономико-аналитических исследований и информационных технологий).

Тему развития ассортимента безлактозных и низколактозных продуктов и их идентификации в данной сессии интересно представили научные сотрудники ВНИИМС Юлия Никитина и Татьяна Павлова, предложив технологию масла с редуцированным содержанием лактозы в диапазоне от 62,5 до 82,5 %, а также линейки кисломолочных напитков на основе безлактозной пахты и заквасок экспериментальной биофабрики ВНИИМС.

Антон Белозеров, канд. техн. наук, директор института холодильной промышленности, акцентировал внимание слушателей на предстоящие ограничения в применении целого ряда холодагентов, сопровождающиеся снижением доли их поставок вплоть до полного прекращения в установленные международными соглашениями сроки. Он призвал производителей готовиться к этим ограничениям путем проведения внутренних аудитов используемых мощностей и своевременно реагировать на изменяющуюся ситуацию в холодильной отрасли.

Озвученные темы хорошо интегрировались с профессиональными выступлениями представителей компаний производителей и поставщиков обо-



рудования, ингредиентов, упаковки: «Эдванта», «Неос Ингредиенты», «ЭФКО-Каскад», «Питерпром», «Гамми», «Милорада», «Флора Ингредиенты», «Промтехкомплект», «ТЕВЕС РУ». Многие новинки в части ингредиентов были представлены на дегустации всем участникам мероприятия: сыры, творожные и плавленые сыры с целевыми и функциональными ингредиентами, соусы и пасты с новыми гастрономическими вкусами, ферментированные продукты с заквасками нового состава, продукты маслоделия с импортозамещающими ингредиентами для коррекции консистенции, продукты с повышенным содержанием белка в широком ассортименте. Дегустация впечатлила молокопереработчиков реальными интересными предложениями, позволяющими им сделать выпускаемые продукты вкуснее и привлекательнее для потребителя.

Мастер-классы стали логическим продолжением технологической сессии и вызвали неподдельный интерес. В рамках мастер-класса по выработке сыра Светский с низкой температурой второго нагревания с пропионовокислыми бактериям, созревающего в полимерной упаковке, Татьяна Смирнова и Наталья Мошкина продемонстрировали, как можно, используя заквасочные культуры экспериментальной биофабрики ВНИИМС и отечественные ферментные препараты, управлять качеством сыра и в особенности его рисунком уже на стадии технологического процесса производства. Для этого необходимо правильно выбрать состав основной закваски, штаммы пропионовокислых бактерий с учетом их свойств к газообразованию и устойчивости к воздействию возможных неблагоприятных факторов (антагонизм отдельных молочнокислых микроорганизмов, наличие консервантов, повышенная концентрация соли, температурный фактор), молокосвертывающий фермент с определенной протеолитической активностью и параметры обработки сырного зерна, а также осуществить особые приемы посолки сыра.

Особенное внимание было акцентировано на выборе правильных условий созревания сыра – упаковочный материал с заданными свойствами газо- и паропроницаемости и определенная температура «теплой камеры». В совокупности все эти приемы гарантируют экономию средств на процессе созревания и получение выраженного сырного и сладковато-пряного вкуса и запаха с правильным рисунком, характерным для сыра Маасдам – крупными глазками округлой формы, равномерно распределенными в сырном тесте без развития мел-

ких глазков в поверхностном слое продукта. Все это продемонстрировала дегустация зрелого сыра, произведенного по данной технологии.

Коллеги из компаний «ЗЭФ» – Ларичев Михаил, «АПС Групп» – Владислав Бабенко и «Европейская технологическая группа» – Леонид Компаниец дополнительно обратили внимание на особенности применения отечественных ферментных препаратов и сыроизготовителей, а также на современные подходы к созреванию молока для производства сыра.

В рамках мастер-класса «Поймать фаг вовремя: экспресс-тест для сыродела», который проводили научные сотрудники ВНИИМС канд. техн. наук Нинель Сорокина и Елена Кураева, а также представители факультета биологии и биотехнологии Высшей школы экономики д-р мед. наук Максим Шкурников и Иван Антипенко, участники обсудили важность и этапы фагового мониторинга в производстве ферментированных молочных продуктов, используемые в настоящее время методы обнаружения бактериофагов, а также продемонстрировали новую систему «ФагДозор-С» ВНИИМС для своевременного их выявления. Участники мастер-класса своими руками опробовали эту систему и убедились в оперативности ее работы при оценке фагового состояния производства в критических его точках.

Д-р техн. наук Марина Никитина представила онтологическую модель производства сыра, пригодную для прогнозирования качества продукта и предотвращения рисков его снижения.

Следует отметить, что исследования, результаты которых представлены на этих двух мастер-классах, выполнены при активном участии сотрудников ВНИИМС в рамках гранта «Фундаментальные исследования для получения новых знаний и обоснования применения киберфизических систем при созда-



нии инновационных пищевых продуктов в парадигме «Единого здоровья». Они демонстрируют не только интересные научные, но и практические достижения, применимые в реальном производстве.

Впервые в рамках Молочной Недели проходил мастер-класс «Особенности технологии упаковки сыра». Его модератором был Григорий Рогов, а активными участниками – научный сотрудник ВНИИМС Елена Орлова и коллеги из компаний «Ульма Пакаджинг», «Силд Эйр Каустик», «Атлантис-Пак» и «Креол» – Юрий Матусевич, Алексей Командиров, Владимир Смирнов и Мария Кувалдина. Здесь развернулась дискуссия по вопросам выбора способа созревания сыра и вида упаковки, применяемых упаковочных систем для созревания и порционирования сыров. Были продемонстрированы основные моменты упаковочного процесса. Обсуждены часто встречаемые ошибки в производстве бескорковых сыров.



Особое внимание было уделено теоретическим и практическим основам процесса упаковки и его контролю, поскольку от качественного упаковывания напрямую зависит правильность созревания сыра в головках, а также срок годности и сохранность качества порционированных сыров и их привлекательность для потребителя.

Почему самопрезентация важна каждому бизнесу и каждому эксперту? Разбирали и практиковали на мастер-классе «Бизнес-коммуникации начинаются с тебя!» под руководством Натальи Тютиковой и Ирины Веденецкой. Представители Клуба маркетологов молочной отрасли профессионально и захватывающе рассказали об основах эффективной

коммуникации, о структуре и инструментах презентации для ее реализации, а также о том, какую роль играет самопрезентация в формировании доверия к бренду компании, как работают инструменты личной уверенности в своем бизнесе, какие аргументы и контраргументы можно применить, чтобы привлечь внимание клиентов к своей компании и ее работе. Мастер-класс был выстроен так, что участники сразу захотели внедрить полученные инструменты в свои бизнес-коммуникации. И надо сказать, это им удалось: модераторы отметили успехи и вручили памятные подарки – книги по маркетингу.

Качество и безопасность любой молочной продукции напрямую зависят от микробиологических процессов. Именно этим вопросам была посвящена специальная сессия «Микробиология в молочной промышленности» под модераторством руководителя отдела микробиологических исследований ВНИИМС, канд. техн. наук Ольги Шухаловой. Д-р техн. наук Юлия Юшина представила доклад об оценке видового разнообразия плесеней на молочных производствах и о поиске эффективных способов борьбы с ними. Линейку докладов от ВНИИМС продолжили: канд. техн. наук Денис Мамыкин – о влиянии заквасок на качество российского сыра и других сыров, формируемых насыпью; аспиранты Анастасия Бруцкая, Анна Дуганова и Максим Шепелев – о формировании оригинального вкусового букета сыров, созревающих при участии *L. helveticus*, и о биологическом способе управления кислотностью при производстве кисломолочных продуктов.

Органичным дополнением микробиологического блока стали выступления специалистов компаний «Током-Элит» и «Даниско» Ирины Чишковой и Андрея Обухова. Они осветили критерии выбора эффективной закваски для повышения производительности процессов, обеспечения стабильного качества ферментированных продуктов и расширения ассортимента.

Д-р техн. наук Анастасия Семенова представила новый взгляд на молочную кислоту как постбиотик. Такие результаты получены в рамках выполняемого ФНЦ Пищевых систем при участии ВНИИМС национального проекта «Новые материалы и химия».

Сессия «Контроль на предприятиях» (модератор – руководитель отдела физико-химических и биохимических исследований ВНИИМС, канд. техн. наук Ирина Логинова) охватила важные вопросы орга-

низации производственного контроля и выявления фальсификации молочной продукции, с разбором конкретных примеров (спикеры от ВНИИМС – Ирина Логинова и Екатерина Данилова). Оборудование для эффективного производственного контроля и надежности получаемых результатов представили Максим Кузнецов («НВ-Лаб») и Полина Фомина («Бентли Инструментс Рус»), сделав акцент на решениях как отечественных, так и зарубежных производителей. Поскольку вопросы контроля антибиотиков по расширенному перечню сохраняют актуальность, им был посвящен отдельный блок. Канд. техн. наук Марина Захарова рассмотрела распределение антибиотиков в пищевой матрице на примере сыров различных видовых групп. Ирина Мартынович («АТЛ») продолжила тему контролем антибиотиков в молоке и молочных продуктах, дополнив выступление детальным анализом изменений законодательства и практическими кейсами.

Завершающей частью Молочной недели на площадке ВНИИМС стало традиционное подведение итогов конкурса качества молока и молочных продуктов, которому предшествовали два выступления. Елена Дмитриева, заместитель директора ВНИИМС, раскрыла роль профессиональных конкурсов как стимула самоорганизации предприятия к выпуску высококачественной продукции. Елена Топникова, д-р техн. наук, аттестованный эксперт, представила общий анализ поступивших на конкурс образцов. На конкретных примерах она разобрала причины возможных отклонений от максимальной оценки, предложила меры по их предупреждению, а также дала подробную оценку особенностей маркировки. Полные итоги конкурса качества молочной продукции опубликованы на официальном сайте ВНИИМС.

В тот же день участники смогли продегустировать конкурсную продукцию, сравнить ее со своей и оценить перспективы участия как в кон-



курсе качества Молочной недели 2027, так и в других конкурсах 2026–2027 гг., где работают аттестованные эксперты ВНИИМС.

Завершающий день мероприятия прошел на площадке Угличской биофабрики с полным погружением в мир заквасочных культур. Представители компании «Культура молока» рассказали о российском рынке заквасок, о подходах к их разработке, о решениях для производства творога и различных видов сыра. Состоялась дегустация молочной продукции, изготовленной на заквасках Угличской биофабрики, а затем – экскурсия по производственной площадке.

Форум в Угличе вновь подтвердил свой статус ключевого события года для молокоперерабатывающей отрасли. Его участников объединило стремление к открытому, компетентному и конструктивному разговору о настоящем и будущем молочного дела. Насыщенная деловая программа «вживую» продемонстрировала, что отраслевая наука готова отвечать на самые острые производственные запросы. Финальный день на площадке УБФ поставил убедительную точку: в Угличе закладывается фундамент технологической независимости отрасли.

ВНИИМС благодарит спонсоров, партнеров и всех участников Международной молочной недели 2026 и приглашает к участию в мероприятии в следующем году – оно состоится 21–25 июня 2027 г. в Угличе. ■

