

«Рокфорти», или Плесень благородная

Марина БОРОДАВКО



Нарочанский филиал ОАО «Молодечненский молочный комбинат» приготовил настоящий подарок для гурманов

Впервые в Беларуси там освоено выпуск сыра с голубой благородной плесенью. Эта деликатесная продукция появилась на прилавках благодаря реализации программы импортозамещения в Минской области.

Как рассказал генеральный директор КУП «Миноблмясомолпром» Сергей Криштапович, на уровне идеи вопрос стал прорабатываться в 2009 году. При выборе направления специализации было решено пойти по пути освоения технологии производства сыра с голубой плесенью.

Научное сопровождение проекта осуществлял [Институт мясо-молочной промышленности НАН Беларуси](#), его специалисты и разработали рецептуру. Учитывая то, что для Беларуси выпуск подобной продукции дело новое, они неоднократно

выезжали за рубеж, изучали опыт и спрос на такую продукцию в нашей стране.

Интересна технология его приготовления. В первую очередь для этого необходимо обособленное помещение, ведь сыр с плесенью — опасный сосед для других видов сыров. Первоначально молочная смесь обогащается спорами плесени *Penicillium roqueforti*, сгущается, формуется, засаливается, головки специальным образом прокалываются и отправляются в камеру для созревания. В особом микроклимате продукт созревает в течение двух месяцев, наращивая благородную голубую плесень. В результате получается нежный сыр со сладковато-солено-перечным вкусом, ничуть не хуже итальянской «Горгонзолы», английского «Стилтона» или датского «Данаблу».

На сегодня нарочанские сыроделы могут производить около 30 тонн в сутки деликатесного продукта, а это способно полностью удовлетворить потребности белорусских покупателей. В ближайшее время планируется организовать и экспортные поставки. Стоимость сыра «Рокфорти» в два раза ниже стоимости зарубежных аналогов.

Также здесь идет монтаж современной итальянской линии по производству стерилизованного молока. Это будет качественный, экологически чистый новый вид продукции, поставляемый в страну и на экспорт.

В будущем КУП «Миноблмясомолпром» планирует на одном из предприятий области освоить и выпуск сыра с белой плесенью. Это — аналог французского «Камамбера».

На снимке: «Рокфорти» в цехе упаковки.

Фото: Александр ДИДЕВИЧ, БЕЛТА