

Сырная элита

После реконструкции сыродельного цеха ОАО «Молодечненский молочный комбинат» планирует освоить выпуск сыров типа итальянской «Моцареллы». И особенно приятно, что этот утонченный, с прекрасными вкусовыми качествами молодой сыр по цене будет дешевле своих импортных собратьев. Как и сыр «Рокфорти» — еще одна новинка молодечненских сыроделов, заслуживающая особого внимания.

Над разработкой благородного сыра «Рокфорти» со специфическим запахом и сине-зеленоватыми прожилками плесени специалисты комбината работали совместно с Институтом мясо-молочной промышленности РУП «Научно-практический центр НАН по продовольствию». Получил-

ся деликатес, который зреет около 60 суток и обладает острым, соленым с легкой горечью пикантным вкусом. Этот изначально французский сыр у нас изготавливается из коровьего молока с добавлением культуры плесневых грибов *Penicillium roqueforti* — той же, что придает характерные вкус и аромат знаменитому «Рокфору». Консистенция сыра нежная, однородная, слегка мажущаяся. Словом, ничего общего с привычными нам твердыми и полутвердыми сырами с кружевом глазков на срезе.

Вообще, что касается сырной группы, то здесь ОАО «Молодечненский молочный комбинат» ни с чем не спутать. К этому продукту здесь особый, очень строгий и вместе с тем творческий подход. Предприятие — неоднократный призер международных и республиканских выставок и конкурсов: только в 2012-м у него два диплома на престижном конкурсе-дегустации «ГУСТ» и две золотые медали на выставке в Москве. Всего с 2009 года завоевано 30 золотых и 7 серебряных медалей плюс 9 наград Гран-при за стабильное качество молочной продукции. Торговую марку «Молодея» знают и любят в Казахстане, Украине, Грузии, Азербайджане и России. Куда, к слову, в дальнейшем планируют

поставлять и цилиндры сыра (он вырабатывается именно в такой форме) с голубой плесенью. Возможность ознакомиться с новинкой у россиян уже была. Месяц назад на Международной выставке-ярмарке «Беларусь, Казахстан, Россия на ВВЦ» именно «Рокфорти» завоевал золотую медаль, тем самым блестяще выдержав экзамен на конкурентоспособность и на внешнем рынке.

Скоро в продаже

- ТМ «Молодея» расширяет ассортимент не только сыров! В этом году планируется наладить выпуск стерилизованного молока с длительным сроком хранения.



КСТАТИ

Информация о полученных за 2012 год наградах (медалях, дипломах) на выставках-ярмарках, конкурсах за вырабатываемую продукцию

3 мая 2012 г. — на конкурсе-дегустации «ГУСТ» 2012 Воложинский ф-л ОАО «Молодечненский молочный комбинат» награжден дипломами победителя в двух номинациях — «Масло сливочное» и «Сыры твердые, полутвердые»:

— за масло «Крестьянское» сладкосливочное несоленое с массовой долей жира 72,5% и за масло «Шоколадное» с массовой долей жира 62%;

— за сыр «Панский» с массовой долей жира в сухом веществе 45% и за сыр «Альпенталь» с пажитником с массовой долей жира в сухом веществе 45%.

5 — 8 июня 2012 г. — на Международной специализированной выставке «Белагро-2012» ОАО «Молодечненский молочный комбинат» награжден дипломом победителя на конкурсе «Выбор потребителя» за Биотворог 9% жирности.

6 — 12 июня 2012 г. — на Международной выставке-ярмарке «Беларусь — Казахстан — Россия на ВВЦ» награждены почетными дипломами и двумя золотыми медалями:

Нарочанский ф-л ОАО «Молодечненский молочный комбинат»:

— 1 золотая медаль — сыр «Рокфорти» с голубой плесенью с массовой долей жира в сухом веществе 55%;

Воложинский ф-л ОАО «Молодечненский молочный комбинат»:

— 1 золотая медаль — сыр «Панский» с массовой долей жира в сухом веществе 45%.