

Источник: «Белорусы и рынок» - 2013-06-10

Выборы еды

Полина ЛЕГИНА



Народ выбирает самое вкусное. Фото автора

Во время "Белагро-2013" белорусов приучали к демократии, предлагая им отдать голос за понравившиеся продукты.

Сыр, масло, кефир, колбаса, сметана, мороженое - эти и другие продукты были поставлены на голосование в конкурсе "Чемпион вкуса", который продовольственный торгово-промышленный портал "Продукт.by" провел в рамках выставки "Белагро-2013".

Сначала свое слово сказали эксперты. На базе Минского государственного профлицея № 8 перерабатывающей промышленности 30-31 мая прошли заседания дегустационных комиссий, на которых представители Минсельхозпрода РБ, [Института мясо-молочной промышленности](#), Минского общества потребителей и другие специалисты со знанием дела оценивали представленные им анонимно образцы белорусских продуктов.

Лучшие, по мнению экспертов, образцы выставили на народное голосование во время "Белагро-2013", и потребители ранжировали их по своему вкусу. По правилам конкурса все продукты закупались в обычных магазинах, так что производители соревновались не в том, как они умеют делать, а как делают обычно.

Вот как надо сыр есть.

В первый день заседания экспертной комиссии организаторы пригласили поучаствовать и прессу. Заведующий лабораторией сыроделия и маслоделия Института мясо-молочной промышленности Константин Обьедков дал журналистам мастер-класс по дегустации сыров, чтобы они могли сравнить свои оценки с мнением профессионалов. Дегустация проводилась по четырем параметрам: цвет, рисунок, консистенция, а также вкус и запах - и вылилась в наглядную демонстрацию недостатков отечественного сыроделия.

"Сначала смотрим внешний вид сыра, оцениваем его цвет, рисунок на разрезе, - К. Обьедков взял кусочек сыра, заявленного как сорт "Буковинский" голландской группы. -

Полина Легина. Выборы еды

Цвет хороший, равномерный. А вот глазков нет. Сыр "слепой". Хотя если он голландской группы, то должен иметь рисунок: маленькие, ровные глазки. Но здесь сплошная масса - как мыло. Поэтому за рисунок мы ставим 3 балла (по 5-балльной шкале. - Прим. авт.). По консистенции сыр должен быть эластичным, не ломаться. Тут мы ставим "отлично". Теперь вкус и запах. Надо понюхать - запах должен быть выраженным кисломолочным, сырным. Пробуем - соленый или не очень, есть ли горечь. Вкус должен быть выраженным сырным".

По мнению эксперта, образец для мастер-класса на вкус оказался удовлетворительным. "Нет у него явного сырного вкуса, - заключил завлабораторией сыроделия и маслоделия. - В то же время он гнется, как резина. А должен быть мягким. И еще присутствует слабая горечь. Если бы это был хороший сыр, то был бы и рисунок. Рисунка нет - значит, нарушение технологии: не выдержан, находился в холодной камере, задержаны микробиологические и микрохимические процессы. Но нельзя сказать, что он плохой, - он удовлетворительный".

Это мнение поддержали и другие эксперты. Разве что некоторым журналистам сыр показался вкусным. Профессиональным дегустаторам же не хватило "хорошего сырного вкуса". Этот и другие недостатки, по их мнению, "бич быстро вызревающих сыров".

Молодо-зелено.

Сыры в Беларуси созревают тем быстрее, чем больше у молочной промышленности план по экспортным поставкам продукции. Площадей и емкостей для длительной выдержки сыров на предприятиях не хватает, поэтому наращивание производства сопряжено с ухудшением качества.

"Такую длительную выдержку, как требует пармезан, - и год, и два, и три, - белорусские предприятия не могут себе позволить, - объясняет экономическую подоплеку сырного вопроса К. Обьедков. - Никто не позволит заморозить такие капиталы. Предприятия пытаются делать партии со сроком созревания 3-6 месяцев, но пока в небольших количествах. Обычный сыр они выдерживают 25-30 дней".

К концу нынешней пятилетки государство планирует увеличить производство сыра на 46% по сравнению с 2010 годом. Одновременно реализуется программа модернизации сыродельных предприятий. И все же до каких объемов можно наращивать экспорт белорусского сыра, не рискуя репутацией страны? Вопрос не риторический.

"Да, планируется строить сырохранилища, потому что завтра-послезавтра может случиться то, о чем вы меня спрашиваете, - соглашается с постановкой вопроса К. Обьедков. - Все диктует рынок. Если есть спрос, раз они берут, значит, это им нужно. Если скажут: такой сыр нам не нужен, значит, мы будем перестраиваться. Как Россия скажет".

Дегустация сыров проводилась по нескольким номинациям. Справедливости ради отметим, что в швейцарской группе образец для мастер-класса - маасдам - снискал более благосклонное отношение жюри. Эксперты отметили сладковатый, пряный вкус, но остались не очень довольны рисунком: "рисунок должен быть редким, с крупными глазками, а в данном образце дырок многовато, есть рваные".

"Сыры среднего уровня, будем так говорить, - резюмировала замначальника отдела переработки продукции животноводства главного управления продовольствия

Минсельхозпрода Лариса Степаненко. - В большинстве образцов подкачал рисунок. Цвет сырного теста почти у всех хороший, но летом такого порока, как неравномерное окрашивание, обычно нет. Какой-то лучше по вкусу, какой-то - по консистенции. Но таких, которые можно было бы оценить на отлично, я не вижу. Таких, о которых можно было бы сказать "однозначно плохо", тоже нет. От удовлетворительного до хорошего. Очень хорошего сыра я тоже не вижу".

То, что продают в магазине.

Остальные молочные продукты жюри пробовало самостоятельно, без участия прессы. Окончательный рейтинг предложенной еды составил народ (по сыру народная дегустация еще предстоит - в рамках сырного фестиваля 15 июня), но отзывы жюри показали, что первое место еще не гарантирует превосходного качества продукта.

"БР" попросил К. Обьедкова поделиться общим впечатлением от продегустированных образцов.

"Масло очень даже приличное, - начал он с похвалы. - Оно у нас всегда отменного качества. Поэтому нашей задачей было из лучшего выбрать лучшее. Кефир удовлетворительный, в основном среднего уровня. Сметана более-менее нормальная. Одна чуть лучше, другая чуть хуже, но в целом хорошая. Сырки "картошка" были не очень. Сыры - средненькие, еле-еле до удовлетворительного дотягивают".

Давая оценки, эксперты подчеркивали, что дегустировали не какие-то специальные партии товаров, предназначенные для конкурсов, а то, что было куплено в обычных магазинах.

Честно, но грустно.