

# БЫТЬ ИЛИ НЕ БЫТЬ СЫРНОМУ ПРОДУКТУ?

За первый квартал нынешнего года потребление сырного продукта в России выросло на баснословную цифру — 87 %. Безусловно, здесь произошла частичная легализация производителей, которые стали подавать правдивую информацию по выпускаемой ими продукции. Однако при этом очевидно и другое: спрос на сырный продукт растет с каждым годом. Почему так происходит? Следует ли осваивать этот сегмент рынка производителям? Наконец, быть или не быть сырному продукту? Данные вопросы вызвали весьма бурную дискуссию среди участников Первого сырного форума

— Приходится констатировать: натуральные сыры залеживаются на полках магазинов, в то время как сырные продукты стали пользоваться популярностью среди потребителей. Последние стоят дешевле, что оказывается решающим аргументом. Что это: временное явление или устойчивая тенденция? Стоит ли белорусским производителям настраивать себя на производство сырных продуктов, учитывая то, что сырья у нас хватает?

**Татьяна ШИНГАРЕВА, кандидат технических наук, доцент, заведующая кафедрой технологии молока и молочных продуктов Могилевского государственного университета продовольствия:**

— У потребителя должен быть выбор. Сыр из натурального молока для многих семей постепенно превращается из повседневного продукта в лакомство. Сырные же продукты более доступны по цене и могут выступать неплохой альтернативой. В России уже освоили выпуск данной продукции, причем на сухом молоке. К тому же диетологи утверждают, что продукция с заменителями молочного жира (ЗМЖ) является даже полезной, поскольку растительные жиры по сравнению с молочным имеют повышенное содержание полиненасыщенных жирных кислот, играющих важную роль в профилактике и лечении нарушений липидного обмена, заболеваний сердечно-сосудистой системы. Учитывая все эти факторы, я считаю, мы должны подумать о том, чтобы производить белорусскую продукцию с заменителями молочного жира. Причем достойного качества.

Единственное, применительно к условиям Беларуси, требуют дополнительные исследования вопросы, касающиеся предварительной подготовки молочно-жировой эмульсии молочной смеси с ЗМЖ, где используется не восстановленное, а натуральное молоко, частично или полностью обезжиренное. Кроме того, с целью повышения качества, пищевой и биологической ценности сырной продукции требуется изучить новые поколения ЗМЖ, которые уже более приближены по своим свойствам к молочному жиру.

**Николай ВИДАНОВ, шеф-мастер компании «Креативная Кухня» (Россия):**

— «Сделано в Беларуси» — это бренд, хорошо известный российским потребителям, которые выбирают молочную и мясную продукцию белорусских производителей. Поэтому если вы станете изготавливать сыры с заменителями молочного жира, вы тем самым данный бренд похороните.

**Шингарева:** Но пока мы будем рассуждать — быть или не быть, — эту нишу кто-то займет. На мой взгляд, наиболее правильный подход для предприятий заключается в маневренности. Никто не мешает производителям осваивать выпуск сырных продуктов и параллельно изготавливать качественный российский сыр. Главное, не вводить потребителя в заблуждение и писать на этикетке правдивую информацию. Не выдавать продукт с заменителем молочного жира за натуральный. К сожалению, этим грешат многие изготовители из соседних стран. Причем таких продуктов на нашем рынке сегодня не так уж и мало. А значит, не стоит сбрасывать со счетов данный сегмент — лучше его займут свои игроки, чем чужие.

**Виданов:** Но это палка о двух концах. Поступая таким образом, производители, сами не желая того, могут открыть ящик Пандоры. Те, кто решит заниматься изготовлением продуктов с ЗМЖ, со временем могут снизить планку и для другой продукции. В итоге существует риск скатиться к низкому качеству.

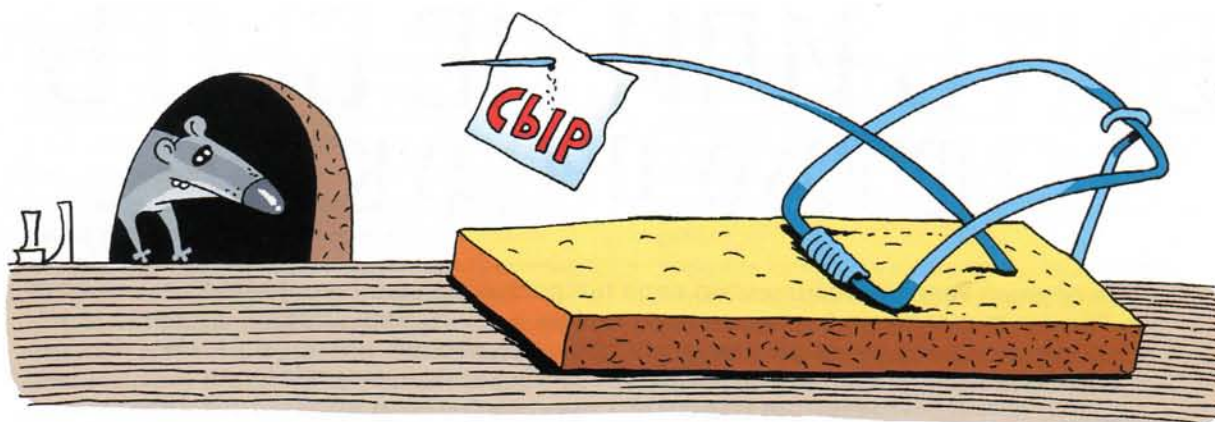
**Татьяна РЫБАЛОВА, руководитель аналитического центра Национального союза производителей молока России (СОЮЗ-МОЛОКО):**

— Производство сырных продуктов — это, скорее, не мировая тенденция, а российская. Первыми сырные продукты изобрели в США. Они назывались заменителями сыра и использовались в основном для производства пиццы. В 90 годах прошлого века в условиях нехватки молока Россия очень здорово «подсела» на продукты с ЗМЖ. Сначала появились фальсифицированная сгущенка, сливочное масло, глазированные сырки. А сейчас мы вынуждены констатировать, что в число массовых фальсифицированных продуктов попал и сыр.

СОЮЗМОЛОКО очень долго боролось за то, чтобы сырные продукты назывались именно так, а не иначе, мы проводили большое количество разного рода проверок. В результате многие



# АНАЛИТИКА 20 Беларусь-Россия



наши производители ушли от фальсификации. По итогам первого квартала 2014 года на сырные продукты приходится 25 % от всего рынка сыра. И это не окончательные данные. Следует признать, что до сих пор некоторые производители выпускают сырный продукт, выдавая его за сыр. Поэтому моя точка зрения: половина сыров, которые производятся в России, сегодня являются сырными продуктами.

Основной довод тех, кто защищает сырные продукты, — у нашего потребителя нет денег, поэтому он готов их купить. Но тут же возникает вопрос: знает ли на самом деле покупатель, что он кладет себе в корзину? Сыр производится большими блоками, нарезают и фасуют его в магазине, соответственно, его работники могут написать все, что захотят. Даже если производитель указал на упаковке, что это сырный продукт. Что и происходит сплошь и рядом в рознице: сырный продукт выдается за сыр и продается в несколько раз дороже. Так что главный стимул сторонников сырного продукта — это все-таки неумное желание получения прибавочной стоимости. Покупаешь у производителя за 90 рублей, а продаешь за 200. Этот процесс очень увлекательный, и выходить из игры по доброй воле никто не собирается.

**Марина ПЕТРОВА, директор по корпоративным коммуникациям компании «Пир Продукт» (Россия):**

— Рост спроса на сырные продукты — это все-таки временное явление, связанное с кризисной ситуацией в российской экономи-

На имитацию сыра может клевать только покупатель с имитацией денег.

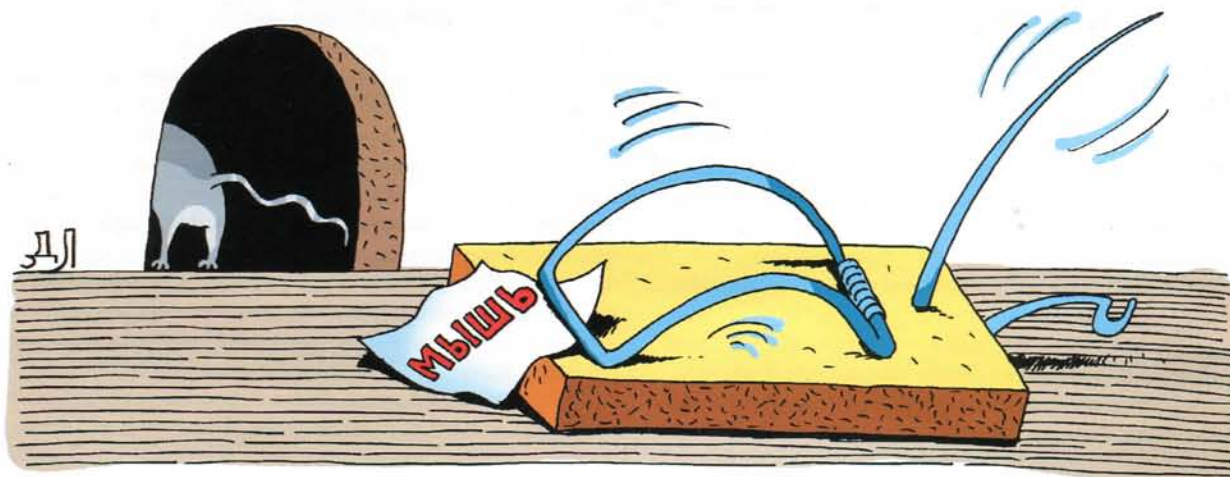
ке. В Европе аналоговый сыр тоже есть. Но никакого тренда на позитив там не наблюдается.

На разных стадиях развития рынка нужны разные вещи. С одной стороны, в кризисной ситуации задача каждого производителя выжить. И тут, в общем-то, все средства хороши. Если вы пойдете по пути производства сырного продукта, безусловно, выживете. Но тут же возникает вопрос: что вы будете делать дальше? Ведь рано или поздно кризис закончится, но ваш потребитель запомнит, чем вы

его кормили. Замавав себя производством сырного продукта, отстоять свое доброе имя будет очень сложно. Репутация теряется за один день, а восстанавливается 20 лет.

**Константин ОБЪЕДКОВ, заведующий лабораторией технологий сыроделия и маслоделия Института мясо-молочной промышленности НАН Беларуси:**

— Я категорически против, чтобы наши производители выпускали сырные продукты. В Беларуси достаточно натурального молока. И мы должны поддерживать марку нашей страны. Иначе скатимся туда же, куда и Украина, которая сегодня имеет репутацию поставщика суррогатных молочных продуктов. Не скрою, в нашу лабораторию неоднократно обращались с просьбой разрабатывать технологию производства сырных продуктов. Но я каждый раз отклонял данные предложения — не хочу кормить суррогатами свой народ.





— Что в таком случае делать предприятиям: заморозить производство или заниматься продвижением другой продукции, сушить молоко? Какой путь избрать?  
И как бороться с фальсификатами?

**Лидия СТАВРОВА, начальник производства ОАО «Молодечненский молочный комбинат»:**

— Белорусские производители провели огромную работу по улучшению качества молока, поступающего на предприятия. Сегодня вкладываются огромные средства в мониторинг сырья. Мы добились в этом деле существенных успехов. Белорусская «молочка» славится своим качеством. И было бы непростительно отказываться от этих достижений. Нельзя снижать планку и скатываться вниз. А производство сырных продуктов — это ничто иное, как шаг назад.

**Рыбалова:** В США, где тоже производят сырный продукт, нет таких фальсификаций. Потому что там люди исполняют законы. Если тебя поймают на фальсификате, завод закроют навсегда. Этот вопрос не обсуждается — больше в отрасли ты не работаешь. Совершенно другая ситуация в России — наши наказания не иначе, как смешными, не назовешь. Даже если изымут из продажи весь объем продукции и присудят 30 тысяч рублей штрафа, — эффект от такой меры практически нулевой. Неудивительно, что производители, которые рассказывают о том, какие у них вкусные сыры, на самом деле торгуют сырным продуктом. Современные технологии позволяют за счет различных ингредиентов доводить сырный продукт до такого состояния, что он становится вкуснее натурального сыра.

Первым фальсифицированным продуктом в России была сгущенка. В результате ее потребление резко сократилось и продолжает падать дальше. Если мы и удерживаемся на каком-то уровне, то только за счет промышленного использования. В то же время продолжает расти удельный вес импорта. Причем единственным поставщиком этого продукта является Беларусь. Кто хочет хорошей сгущенки — тот покупает белорусскую. Кто хочет сэкономить — берет другую. Здесь никто не сомневается, что сгущенка Рогачевского молочноконсервного комбината — это качественный продукт. Репутация данного производителя непререкаема. Примерно такое же отношение у нас и к белорусским сырам.

Когда у меня спрашивают потребители, какое молоко и молочную продукцию вы покупаете, я отвечаю: белорусскую. Потому что надеюсь, что там нет ни сыворотки, ни растительного жира. Тогда как в отношении российских производителей такой уверенности уже нет. Я допускаю, что сырные продукты могли бы иметь место, если бы они продавались как сырные продукты. Однако, к сожалению, этого нет. И если ваши производители начнут выпускать сырный продукт — это путь к тому, что россияне перестанут покупать и белорусскую продукцию. Не стоит забывать, что заменители молочного жира — те же самые пальмовые масла. Этот факт не отрицают сами производители ЗМЖ.

**Петрова:** На мой взгляд, все-таки стоит обратить внимание на другие сегменты сырного рынка и двигаться туда, где есть спрос. К примеру, переориентировать производство на выпуск сыров в евроблоках или мелкой фасовке, которые сегодня реально востребованы. Причем сети будут размещать заказ на производство такой продукции под собственной торговой маркой и продвигать этот товар. В качестве примера можно вспомнить российского производителя масла «Вологодское». Сколько бы мы ни разговаривали, позиция завода была всегда одна — мы

держим стабильно высокое качество. Сегодня это масло первое по продажам в «Ашане». Да, добиться таких результатов удалось не сразу: первые три года для данного предприятия были очень тяжелые, два — просто сложные. Сейчас это норма. И таких производителей, которые в кризис где-то переориентировались, где-то потеряли, но репутацию настоящего молочного производителя сохранили, не так уж и мало. Еще один пример — компания «Чистая линия», которая первая стала производить напиток «Тан-Айран». Многие другие предприятия по аналогии с ним начали делать фальсификат. После чего продажи натурального продукта резко упали. Чтобы попытаться спасти ситуацию, мы собрали совещание и спросили, может, все-таки снизить планку? Но производитель твердо стоял на своем: нет, потребитель сам выберет. И именно так и произошло. Через три месяца сети, которые сами же «вывели» натуральный продукт с полок, пришли и попросили: верните нам «Чистую линию». Такого же принципа данный производитель придерживался и в период вывода на рынок мороженого, которое делается исключительно из натурального молока. Сейчас у них сумасшедшие продажи. Повторюсь, каким путем двигаться дальше, решать вам. Если вас интересует перспектива развития предприятия не более чем на три года — можно заниматься сырными продуктами и заработать здесь и сейчас. Но при этом помните: компании, которые на рынке более 100 лет, такой вариант для себя не избирают. Это их принципиальная позиция.

## Справка «Продукт.ВУ»

Сырный продукт — это белковый продукт, изготавливаемый по технологии сыра, где основным сырьем служит молоко и/или побочные продукты переработки молока с добавлением немолочных жиров и/или белков, используемых с целью частичной или полной замены отдельных составных частей молока с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах продукта не менее 20 %. В качестве немолочного сырья при производстве сырных продуктов вместо частичной (полной) замены молочного жира используют более дешевые растительные ингредиенты — заменители молочного жира, применение которых значительно удешевляет продукцию.