

Правила сыроделов

Моцарелла, рикотта, маскарпоне, брынза, фета, сулугуни — и все это белорусского производства. Рывок, который за последнее время сделали наши производители сыра, видно невооруженным потребительским глазом, стоит лишь зайти в более-менее крупный магазин. Наша страна входит в пятерку крупнейших поставщиков сыра на мировом рынке — 70% продукции идет за рубеж! Но вот факт: сами же потребляем его немного, всего по 4,3 кг в год на человека, примерно на килограмм меньше, чем россияне, и в шесть раз меньше, нежели французы. На семинаре, собравшем в Институте мясо-молочной промышленности НАН сыроделов со всей страны, так и было заявлено: отрасли есть куда расти — и в объемах, и в качестве, и в ассортименте.



Сейчас у нас производится около 140 тысяч тонн сыров, тогда как производственные мощности позволяют выпускать до 200 тысяч тонн. Рост есть — с января по август сыра сделано на 10% больше, чем за такой же период 2013-го. Однако благодаря тому, что в следующем году заработают 1.100 новых и модернизированных ферм, прирост объема молока предполагается значительный. Нужно им грамотно распорядиться.

Первая волна переоснащения сыродельных предприятий поднялась 12 лет назад, но уже через 2 — 3 года планируется вторая. Неудивительно, что на встрече в Минске упор был сделан именно на технологии, чтобы предприятия могли определиться с выбором направления технического развития. Нововведения позволят получать сыры с нужным качеством и дешевле. Второй важный вопрос — ассортимент. «Продовольственная безопасность страны уже обеспечена, людей мы накормили, теперь нужно разнообразие сыров, — оценивает ситуацию Олег Дымар, заместитель директора по научной работе Института мясо-молочной промышленности. — Появились мягкие сорта, но их недостаточно. Только один завод производит сыр с голубой плесенью, но 1 тонна в сутки для страны — это мало. У нас практически не развита группа сыров типа чеддер, которая является основной импортно-экспортной в мире. Если мы хотим серьезно присутствовать на зарубежных рынках, ее надо осваивать. Стоит обратить внимание и на сыр камамбер и подобные с белой плесенью. Технология отработана, наш институт готов поставить ее на любое интересующееся предприятие».

В стране сегодня вырабатывается свыше 200 наименований сыров, из них твердых и полутвердых — 120, но на деле это всего два сорта: российский и голландский. На этом фоне прорывом можно назвать производство гауды, эдамера, сыров типа пармезан. Резко увеличилось производство клинкового, адыгейского, десертного. Среди основных задач сыроделов — и освоение логистических технологий (нарезку и упаковку не стоит отдавать на откуп торговле), и выдержка сроков созревания сыров. А также создание сети мелких сыроварен, в том числе для организации своих профессиональных школ.

Юлия Васишлина