

СЫРЫ С ДЛИТЕЛЬНЫМИ СРОКАМИ СОЗРЕВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

Е.В. Бадытчик, аспирант,

К.В. Обьедков, кандидат технических наук,
Институт мясо-молочной промышленности

С каждым годом возрастает потребление сыров как в странах с традиционным сыроделием, так и в странах, где сыр ранее не входил в рацион питания. Ожидается, что в ближайшем будущем по удельному весу перерабатываемого молока сыры выйдут на первое место среди всех групп молочных продуктов. Отсюда, одной из важнейших задач сыродельной промышленности является обновление ассортимента продукции, разработка технологий новых видов высокорентабельных сыров, внедрение которых в производство повысит его экономическую эффективность.

Следует отметить ассортимент выпускаемой продукции является одним из главных показателей, отражающих благополучие любой пищевой отрасли промышленности. Несомненно это относится и к сыроделию. Традиционно основу ассортимента сыров составляют полутвердые сыры с низкой температурой второго нагревания. До 90-х годов ассортимент натуральных сыров насчитывал около 100 наименований, половину из которых составили сыры вышеназванной группы. Середина 90-х была самым худшим периодом для сыроделия за всю историю его развития, что нашло отражение и в ассортименте: он был весьма невелик и насчитывал всего несколько десятков наименований. И по-прежнему в этот период «самыми выпускаемыми» были полутвердые сыры с низкой температурой второго нагревания.

Одним из приоритетных направлений развития молокоперерабатывающей отрасли является увеличение производства сыров в Республике Беларусь. Сыр является важным источником белка, жира, минеральных веществ, витаминов, усвояемость его организмом человека достигает 97%. Особенно ценным является белок, содержание которого в сыре составляет 20-25%. Среди продуктов питания по содержанию белка сыр стоит на одном из первых мест. Поэтому не случайно потребление сыра с каждым годом возрастает как в странах с традиционным развитием сыроделия, так и в странах, где сыр ранее не входил в рацион питания. В нашей республике сыры пользуются неизменным спросом у населения, однако уровень потребления его достаточно низкий. Так, в странах Евросоюза, годовое потребление сыра на одного человека составляет в среднем 20 кг, а в нашей стране – около 2 кг. И хотя ассортимент выпускаемых сыров состоит из 60-70 наименований, наибольшим спросом среди населения пользуются твердые сычужные сыры с низкой температурой второго нагревания традиционных видов («Российский», «Голландский», «Пошехонский»).

В связи со значительным расширением торговых отношений Республики Беларусь с зарубежными странами на нашем рынке появилось много новых видов сыров, которые не изготавливаются в нашей республике. Стоимость импортируемых сыров составляет от 15 до 40 долларов США за 1 кг., таким образом на их приобретение расходуются значительные валютные средства. В этой связи является целесообразным освоение технологии производства отечественных сыров, аналогичных импортируемым, с целью экономии валютных средств и расширения ассортимента изготавливаемой продукции.

Сыры с длительными сроками созревания и хранения («Пармезан», «Сбринц», «Грана», «Романо» и др.) пользуются большим спросом за рубежом. Одним из таких сыров является «Пармезан». Этот сыр, родиной которого является Италия (области Парма, Реджио-Эмилия), обладает твердой, коллошейся, зернистой консистенцией, вкус его пряный, острый, с сладковатым ореховым привкусом. В зависимости от срока созревания сыр подразделяется на «свежий» (до 1,5 лет), «старый» (от 1,5 до 2 лет) и «очень старый» (свыше 2 лет). Благодаря низкому содержанию влаги и жира в сухом веществе сыр прекрасно хранится в течении длительного времени (до 10 лет и более).

В нашей Республике сыры с длительными сроками созревания и хранения не изготавливаются. В связи с этим целесообразным является разработка технологий производства сыров этой группы.

Основной эффект от создания и освоения новой технологии состоит в возможности разработки новой гаммы продуктов с высоким уровнем рентабельности. При этом эффект получается сверхсуммарным, т. е. превышающим отдельные эффекты от внедрения новой техники и от новой технологии, поскольку реализация новых технологических процессов в специальных аппаратах дает возможность придать дополнительные потребительские свойства продукту и повысить рентабельность производства.

Разработка технологий новых видов сыров с длительными сроками созревания и хранения позволит расширить потребительский ассортимент, создаст условия для повышения конкурентноспособности отечественных сыров на рынке нашей республики, позволит экспортировать их за рубеж, а также снизить себестоимость отечественных сыров, выработанных по новой технологии, по сравнению с аналогичными зарубежными.