

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОВ
В ЛИЧНЫХ ПОДСОБНЫХ ХОЗЯЙСТВАХ**
Features of the production of cheese in personal subsidiary plots

Л. З. Саарян, магистрант

О. В. Чепуштанова, кандидат биологических наук
Уральский государственный аграрный университет
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: Е. В. Ражина, кандидат биологических наук

Аннотация

В настоящее время производство сыров занимает важное место в личных подсобных хозяйствах. Российские производители начинают активно увеличивать производство сыров. Однако изготовление сыра имеет свои особенности, процесс и технологию приготовления. На сегодняшний день фермерские хозяйства и малые частные предприятия начинают перерабатывать свое сырье сами, открывая сыроварни. Стараются производить качественный и вкусный сыр, удовлетворяя запросы потребителей.

Ключевые слова: сыр, фермерские хозяйства, технология производства, молоко, срок хранения, высокотехнологичное оборудование, квалифицированные специалисты, рынок сбыта продукции.

Summary

Currently, the production of cheese occupies an important place in personal subsidiary plots. Russian producers are beginning to actively increase the production of cheese. However, the manufacture of cheese has its own characteristics and cooking technology.

Today, farms and small private enterprises begin to process their raw materials themselves, opening cheese dairies. They try to produce high-quality and tasty cheese, satisfying the needs of consumers.

Keywords: cheese, farms, production technology, milk, shelf life, high tech equipment, qualified specialists, product sales market.

На сегодняшний день, заметно увеличился интерес к изготовлению сыра в личных подсобных хозяйствах. В России сыроделие совершило настоящий прорыв [1, с. 4]. Начиная с 2014 года, численность производителей и объем производства сыров резко возросло, а с 2019 года прогнозируется еще большее увеличение производства [3, с. 26].

Сыр – один из самых замечательных, вкусных и полезных продуктов. Он пришел к нам еще с далеких времен, его изготовлением занимались и занимаются, по сегодняшний день разные народы мира. [2, с. 21]. Сыр, наделен высокой питательной ценностью и полезными свойствами. Изготавливают его из молока с использованием молочнокислых бактерий. Традиционно основой сыра является коровье, овечье и козье молоко.

В мире насчитывается более 2000 сортов и более 1000 видов сыра. [2, с. 15]. Каждый вид имеет свою уникальную технологию изготовления. Сыры отличаются по цвету, вкусу, запаху, по форме, готовятся с добавлением разных ингредиентов, таких как: специи, травы, орехи, перец, семена, зелень и могут удовлетворить любые запросы наших потребителей.

Общий принцип изготовления сыра, как правило одинаковый, но технология на каждый вид своя.

Например, есть сычужные сыры, технология производства этих сыров считается самой древней в мире [5, с. 22]. Это целая группа сыров, они готовятся с добавлением специального фермента, получаемого из телячьего желудка или синтезированного фермента, добавляется для быстрого свертывания молока.

Они имеют большое разнообразие. К основным видам таких сыров относятся:

1. Твердые, одни из самых популярных, такие как Чеддер, Пармезан, Швейцарский, Голландский, Российский. Срок созревания таких сыров очень долгий от шести месяцев до нескольких лет [4, с. 37]. Одним из сдерживающих факторов широкого производства этой группы в личных подсобных хозяйствах являются, высокие требования к качеству и составу молока и долгий срок созревания.

2. Рассольные, эти сыры имеют не очень долгий срок хранения, они хранятся в специальном соленом растворе. Например: сулугуни брынза, чечил. Сегодня все частные фермерские хозяйства, имеющие сыроварни производят именно эти сыры, потому что они имеют не сложную технологию производства и пользуются очень большой популярностью среди потребителей. Спрос на этот восхитительный продукт очень растет.

3. Плавленые: технология плавления предусматривает использование эмульгирующих солей и применение тепловой обработки с температурой выше 80 градусов [2, с. 33]. Эти сыры тоже любимы потребителями, это весьма питательный молочный продукт. Заниматься его производством очень удобнов подсобных хозяйствах, потому что затраты на его изготовление очень маленькие.

4. Копченые сыры, процесс обработки производится дымо-воздушной смесью, для того что бы придать продукту ароматный запах и специфический вкус [1, с.30]. В хозяйствах коптят плавленые, рассольные и полутвердые сорта.

5. Сыры с плесенью, это одни из самых вкусных сыров и одни из самых дорогих, потому что во время изготовления используют специальную плесень, которая отличается по цвету, вкусу и запаху. Срок хранения таких сыров небольшой, но рентабельность производства намного больше, чем у других сыров [6, с. 17]. К ним относятся одни из самых популярных, такие как: Дорблю, Камамбер, Бри. Изготовление этих сыров сопряжено с некоторыми трудностями: срок созревания которых больше месяца, плесень очень токсична и важно четко придерживаться рецепта и не нарушать технологию изготовления этого продукта. Один из самых серьезных моментов в приготовлении сыра с плесенью на частных хозяйствах заключается в наличии отдельного помещения, потому что, там, где производится этот сыр другие сыры, делать не рекомендуют.

6. Мягкие сыры имеют, очень короткий срок хранения и они готовы к употреблению сразу после изготовления и не требуют созревания. В них находится повышенное содержание влаги и из-за этого они имеют очень нежную консистенцию. Мягкие сорта сыра имеют богатый состав с высоким содержанием белка. К ним относятся такие сорта как: Моцарелла, Рикотта.

Существуют кисломолочные сыры, готовятся с использованием молочнокислой закваски. В технологии изготовления этих сыров используется кислотное свертывание белков очень похожее на технологию получения творога. Это очень мягкие сыры, например такие как: адыгейский. Кисломолочные сыры не проходят стадию созревания, значит и срок хранения таких сыров очень мал.

Производство сыра на 80% зависит от качественного молока. А качество молока в свою очередь зависит от питания животных, от условий их содержания, например крупный рогатый скот если это животные, которые находятся на пастбищах, то и молоко у них будет по качеству лучше, чем, у животных, которые содержатся в стойлах. Значит и вкус сыра будет

разным. Именно хорошее молоко определяет качество сыра. И на сегодняшний день, фермерским хозяйствам, в первую очередь, для того чтобы, молоко было сыро-пригодным, т.е. обладало хорошей способностью к свертыванию, нужно следить за увеличением роста белка и жира в молоке и повышать уровень его производства. Следить за качеством, проверять на наличие антибиотиков. Огромную проблему для частного сыроделия представляет остаточное содержание этих веществ, это может негативно сказаться на процессе производства сыра.

Еще одним из самых важных аспектов особенностей производства сыра в хозяйствах, является высокотехнологичное сыродельное оборудование. Оно должно автоматизировать и механизировать технологические процессы. Обеспечивать сохранность компонентов молока, вырабатывая продукты с высоким качеством [6, с. 28]. Важна ценовая политика такого оборудования и наличие гарантийного сервисного обслуживания. На сегодняшний день, такое оборудование предлагают зарубежные и отечественные компании.

Современные производители сыров должны внедрять новые технологии, к тому же большую роль играет наличие высококвалифицированных специалистов на предприятии. Приглашать в качестве экспертов по технологической поддержке сыроделов, иностранных специалистов. Для более углубленного изучения традиционных рецептов.

Самыми главными сырными державами всегда считались такие страны как Швейцария, Франция, Италия, Голландия. И именно в этих странах было развито производство самых популярных сортов сыра [2, с. 21].

В 2014 году президент подписал указ о запрете ввоза в Россию из стран ЕС отдельных видов сельскохозяйственной продукции, а в частности молочной продукции. И, в августе было введено продуктовое эмбарго [5, с. 4]. Запрет на поставку импортной молочной продукции сыграл, положительную роль в развитии нашего Российского сыроделия. Снизилась конкуренция со стороны зарубежных производителей и дало рывок нашим подсобным хозяйствам. Это способствовало увеличению производства сыра внутри страны, оно выросло на 74% [5, с. 5]. В настоящее время личные подсобные хозяйства потихоньку начинают вводить производство элитных сортов сыра. Таких как: Камамбер, Дорблю, Маскарпоне, Халуми, Грюйер, Горгонзола, Бри. И как показали многочисленные выставки молочной продукции, качество этих сыров от наших производителей находится на высоком уровне [4, с. 9]. Мы этим можем гордиться. Но, перед фермерами стоит проблема сбыта своей продукции. Особенно для малых и средних предприятий.

Сегодня расширяются сетевые магазины, и они имеют определенные условия для реализации товаров и услуг и соответствовать всем требованиям фермерским сыроделам очень сложно, потому что сетевых гигантов не интересует качество продукции, для них самое главное объемы потребительской корзины. А фермерские хозяйства на сегодняшний день имеют качество, но не имеют больших объемов.

Выводы. Рекомендации

Таким образом, особенности производства сыров в личных подсобных хозяйствах зависит от различных факторов, таких как: виды сыров, технология их производства, в том числе технология созревания, высокотехнологичное оборудование, а так же квалификация специалистов, высокий спрос потребителей и рынок сбыта продукции. Исходя из всего вышеизложенного, можно с уверенностью сказать, что на данный момент производство сыров является перспективным и будет иметь спрос.

Библиографический список

1. *Бабкина Н. Г.* Курс на импортозамещение – особенности производства итальянских сыров // Сыроделие и маслоделие. 2019. № 3. С. 21-23.
2. *Дунаев А. В.* Современное оборудование для копчения сыров // Сыроделие и маслоделие. 2018. № 2. С. 30-33.
3. *Кригер А. В.* Интенсификация процесса созревания сыров и улучшение их качества / А. В. Кригер, А. Н. Белов, А. Д. Коваль // Сыроделие и маслоделие. 2019. № 4. С. 24-26.
4. *Логонов В. А.* Современные тенденции в оборудовании для формирования и прессования сыра / В. А. Логонов, А. А. Майоров // Сыроделие и маслоделие. 2018. № 4. С. 25-30.
5. *Мягконосов Д. С.* Перспективы использования микробных заменителей химозина в сыроделии / Д. С. Мягконосов, Д. В. Абрамов, Е. Г. Овчинникова, Т. З. Муничева // Сыроделие и маслоделие. 2019. № 4. С. 14-17.
6. *Просеков А. Ю.* Россия на мировом рынке сыров: перспективы развития // Сыроделие и маслоделие. 2018. № 6. С. 4-6.
7. *Рыбалова Т. И.* Первая пятилетка продовольственного эмбарго // Сыроделие и маслоделие. 2019. № 4. С. 4-7.
8. *Рыбалова Т. И.* Сыр всегда в тренде // Сыроделие и маслоделие. 2018. № 2. С. 4-8.
9. *Свириденко Г. М.* К вопросу о функциональных свойствах плавленых сыров для NoReCa / Г. М. Свириденко, В. В. Калабушкин, Е. В. Алексеева // Сыроделие и маслоделие. 2019. № 3. С. 33-36.
10. *Топникова Е. В.* О качестве образцов молочной продукции, представленных на конкурс Международной молочной недели / Е. В. Топникова, В. А. Мордвинова // Сыроделие и маслоделие. 2018. № 4. С. 8-10.
11. Французский технолог о секретах сыроделия. Интервью с Грегори Розе / Интервью с потомственным сыроделом Грегори Розе, экспертом по сыроделию отдела технологической поддержки компании «Хр.Хансен» // Сыроделие и маслоделие. 2018. № 6. С. 1-14.