

13. Проблеми підвищення якості сирів на вітчизняному ринку

Юлія Волнянська, Вікторія Кійко

Національний університет харчових технологій

Вступ. Забезпечення населення молоком та молокопродуктами, тісно пов'язане з розвитком молочного ринку, функціонування якого залежить від якісної сировинної бази, стану виробництва, ринкової інфраструктури, платоспроможності споживачів.

Ринкова економіка ставить перед молочною промисловістю проблему підвищення якості сирів для подальшого завоювання ринків їх збуту.

Матеріали і методи. Для реалізації мети дослідження, проведеного в роботі були використані загальноприйняті наукові методи збору та обробки статистичної інформації й представлені в спеціалізованих періодичних виданнях, її аналізу та синтезу.

Результати. Щотижня середньостатистичний українець споживає до 100 грамів твердих сирів. Аналіз структури виробництва жирних сирів у 2014 р. показав, що найбільші обсяги виробництва припадають на тверді сири і становить 76 % від усіх видів виробленого сиру.

Нещодавне опитування українських споживачів твердого сиру показало, що для 51% респондентів склад сиру є одним з найбільш визначальних критеріїв вибору продукту.

В даній роботі нами розглянуто 5 основних ознак якісного сиру, на які радять звертати увагу експерти при виборі твердого сиру. На упаковці справжнього твердого сиру повинно бути вказано, що це саме сир, а не сирний продукт (в сирному продукті частина молочних компонентів може бути замінена рослинними) і згідно з яким нормативним документом від вироблених. Колір сиру повинен бути однорідним, як білим, жовто-білим, так і світло-помаранчевим, що пов'язано з додаванням натуральних харчових добавок. До дозволених харчових добавок відносяться бета-каротин і екстракт насіння анато, затвердженими консервантам - лізоцим і солі сорбінової кислоти. Малюнок твердого сиру є показник його якості. Так, наприклад, у «Російського» має бути багато щілиноподібних і нерівномірних «вічок». Якщо малюнок немає або в сирі мало «вічок» - це свідчить про відхилення від технології виробництва. А, наприклад, сир Чеддер зовсім не повинен мати «вічок». Для запобігання розвитку сторонньої мікрофлори на пізніх етапах дозрівання сиру в Україні дозволено додавати деякі консерванти – нітрити. Також застосовуються солі, спеції і вітамінні біодобавки.

Експерти вважають, що ціна твердого сиру є лише непрямую ознакою якості сиру. В деяких випадках твердий якісний сир все-таки може бути дешевше аналогів інших марок, але не поступатися їм за якістю.

Висновки. Проблема українських сирів полягає переважно не у використанні рослинних жирів, а в поганій якості молока. Погане молоко вимагає більш жорсткої обробки, що погіршує органолептичні властивості. Смак буде прийнятний, але його не можна порівняти зі смаком європейських сирів, які вироблені з молока, що не потребує жорсткої термічної обробки. В Європі температурна обробка молока низька, а для сирів, вироблених за традиційною технологією, термічна обробка може взагалі не проводитися. Відповідно, виходить багатший і виражений смак.

Література

1. Державна служба статистики України [Електронний ресурс] www.ukrstat.gov.ua