

Ринок розсільних сирів в Україні

Вплив світової економіки на економічну ситуацію в Україні обумовлює корінні перетворення на підприємствах щодо організації конкурентоспроможного виробництва, швидке й адекватне реагування на турбулентність українського ринку, мобільного переходу на випуск нових видів високоякісної продукції, забезпечення ефективності діяльності як виробників, так і переробників.

Постійне зростання цін спричиняє зменшення споживання основних продуктів харчування населенням України, у тому числі молока та молочної продукції, придбаваються більш дешеві та неякісні продукти. Непрофесійне господарювання у нових умовах, диспаритет цін, низька платоспроможність населення призвели як до недовикористання потужностей та збитковості діючих підприємств, що виробляють та переробляють молоко, так і до зниження рівня споживання молочної продукції.

Незважаючи на те, що фізіологічна норма споживання сиру для людини становить 6,6 кг на рік, його фактичне споживання у світі – 2,5 кг [1]. В Україні ж однією людиною упродовж року у середньому споживається 1,5 кг сиру, а виготовляють виробники відповідно по 4,6 кг на одного мешканця країни, що значно менше порівнянно з Польшею (6 – 7 кг) і Францією (21 кг). Це свідчить про недостатнє насичення ринку сичужними сирами, у тому числі й розсільними. У цій сфері, зусилля держави та підприємців сироробної промисловості повинні спрямовуватися на підвищення купівельної спроможності населення та стимулювання споживчого попиту на сир на внутрішньому ринку України.

Молоко і молочні продукти є основними складовими щоденного раціону харчування переважної більшості населення і як біологічно повноцінні продукти, і як функціональні, тобто ті, що мають лікувально-профілактичну дію. Тому, формування конкурентоспроможного виробництва молока та сиру є одним із найважливіших завдань щодо вирішення продовольчої безпеки нашої країни та успішного розвитку аграрного сектору економіки.

Сироробна промисловість України є однією із рентабельних галузей, що розвивається швидкими темпами. Починаючи з 2000 обсяг виробництва сирів постійно збільшувався. У 2004 виготовлено 221,6 тис. т жирних сирів, з яких сичужні становили 81%. Кількість найменувань виготовлюваних сирів за останні роки збільшилася більше ніж у 6 разів. На сьогодні однією із головних проблем, яку слід вирішити сироробній промисловості України, є підвищення якості сирів. По-перше, це пов'язано з низькою якістю молочно-сировини (в Україні лише 15–30% молока є сиропридатним); по-друге – з розроблянням і впровадженням у виробництво нових видів сирів з коротким терміном дозрівання, без відповідного наукового обґрунтування, що пропонується на внутрішньому ринку приблизно 80 % молока в Україні отримується у приватних господарствах. У таких умовах неможливо організувати надійний

контроль за безпечністю і якістю молока. Нині для сироробної галузі дуже гострою проблемою є нестача сировини.

У світі спостерігається стабільне зростання рівня споживання сирів, що стимулює збільшення обсягів їх виробництва. Світове виробництво сиру до 2017 може досягнути 18,7 млн т а міжнародна торгівля цією продукцією збільшиться на 25,4% і становить 1,34 млн т. За оцінками аналітиків харчової промисловості України за 2010 Україна посіла четверте місце серед найбільших експортерів сиру. Якщо у 2007 експорт українського сиру становив 62 тис т, то на сьогодні – понад 90 тис т. Виробництво сиру в Україні перевищує обсяги споживання на внутрішньому ринку [2].

Останнім часом спостерігається збільшення зацікавленості споживачів до розсільних сирів, які використовуються у закладах ресторанного господарства для виготовлення салатів чи окремих страв. Це один із сегментів, який найбільш динамічно розвивається в Україні та займає особливу нішу в сироробній галузі. Середовище (розсіл різної концентрації), в якому відбувається дозрівання і подальше зберігання сирів, обумовлює їх специфічні властивості, своєрідний гостро-солоний смак і визначає характерну щільну консистенцію.

До розсільних сирів традиційного асортименту належать такі: чанах, тушинський, осетинський, кобійський, ереванський, грузинський, сулугуні, бринза, моцарелла, чечіл та місцеві (національні – болгарський *сирене*, турецький *без пейнір*, румунська й українська *бринза*; іранський *лігван*, ліванський *набульсі*) види розсільних сирів. Виготовляються розсільні сири у багатьох країнах Європи – Німеччині, Греції, Румунії, Болгарії, Франції. Масове виробництво розсільного сиру є найбільш поширеним у Голландії та Греції.

Виробництво різних груп сичужних сирів в Україні починаючи з 2003 р. характеризуються щорічним збільшенням обсягів на 24 – 39% (за винятком 2006 р., який був кризовим для молочної промисловості України). Це відбувається переважно завдяки виготовленню твердих сирів, а виробництво м'яких і розсільних змінювалося нерівномірно (рис. 1). Якщо частка твердого сиру у структурі виробництва сичужних сирів становить 94%, то частка розсільного сиру є не більшою 2%.

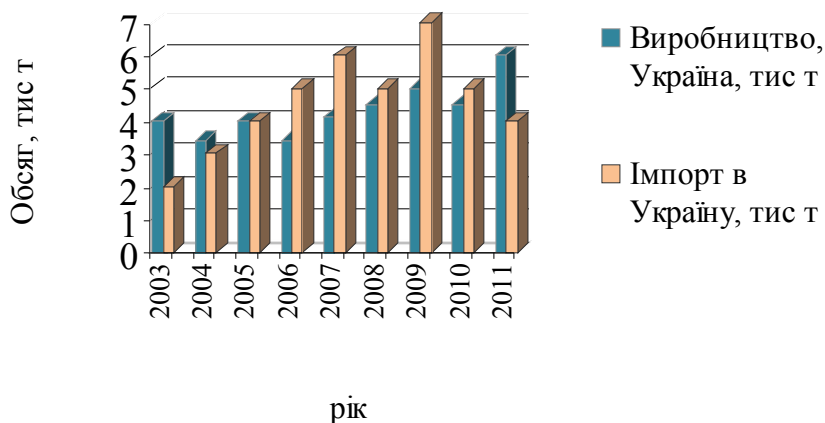


Рис.1 Динаміка виробництва та імпорту розсільних сирів в Україні

Частка імпортованих розсільних сирів становить 65 %. Починаючи з 2003 р., виробництво розсільного сиру в Україні зростало, однак імпорт розсільних сирів зростав більш швидкими темпами [3]. Так, якщо у 2003 р. виробництво розсільного сиру в Україні становила 4,1 тис т, то у 2011 р. – 6,1 тис т. Водночас, якщо у 2003 р. кількість імпорту становила 2,2 тис т, то у 2011 р. – 4,3 тис т. Тобто можна зробити висновок, що з кожним роком в Україну більше завозилось розсільного сиру, ніж вироблялось. Однак ця тенденція почала змінюватись починаючи з 2010 року.

Порівняно з твердими сирами, які експортує Україна в Росію та Європу, розсільні сири, навпаки, ввозяться до нашої країни. Продукція у сегменті розсільних сирів орієнтована переважно на внутрішній ринок, з традиційними смаковими властивостями. Розвиток ринку розсільних сирів в Україні відбувається як у кількісному, так і якісному напрямі. Кількість основних виробників розсільного сиру упродовж років майже не змінюється.

Асортимент вітчизняного виробництва розсільного сиру складається з декількох найменувань. В Україні традиційним способом виготовляється бринза переважно з коров'ячого молока. Однак імпортований асортимент є значно ширшим. Сировиною для виготовлення імпортованого розсільного сиру може бути не тільки коров'яче, а й козине та овече молоко, або їх суміш, що зазвичай використовується для виготовлення цього виду сиру.

Переважну частку (до 80 %) в асортименті імпортованих розсільних сирів становлять сири, виготовлені з ультрафільтрованого молока, які відрізняються органолептичними показниками (м'якою консистенцією, приємним смаком і запахом). Значна частка імпортованого розсільного сиру фасується у скляні банки з розсолем, виготовленим на рослинній олії, та додаванням приправ і спецій, що є зручним для споживання. Водночас значна кількість

імпортного розсільного сиру виготовляється шляхом заміни частки жирової складової рослинною сировиною, про що не вказується у маркуванні.

Серед основних країн-імпортерів розсільних сирів в Україну найбільшу частку ринку (80%) займають Данія (торгова марка Арла фудз) та Німеччина (Кезерай Шампінйон Хофмастер) (рис. 2).

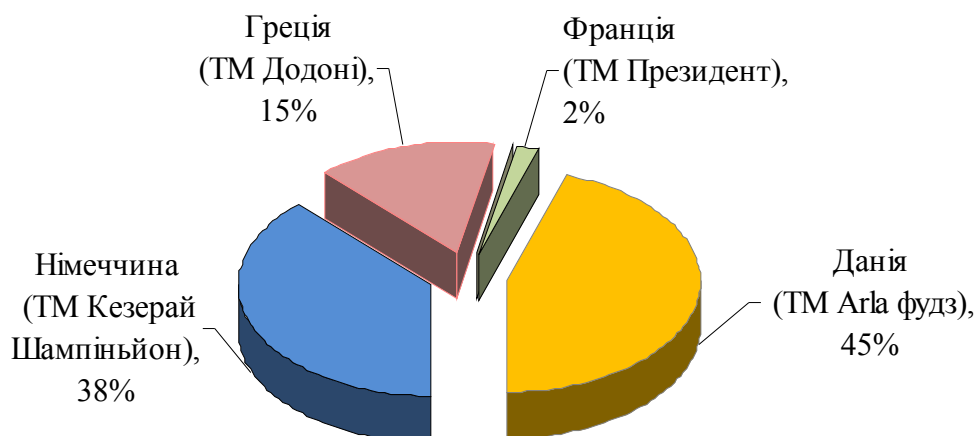


Рис. 2 Країни-імпортери розсільного сиру в Україну та частка їх ринку, % 2011.

Арла фудз – один із найбільших європейських молочних концернів, створений у 2000 р. шведською компанією «Arla» і датською «MD Foods». Він має виробничі й торгові представництва у 30 країнах світу і є найпотужнішим у Данії, Швеції та Великій Британії.

Кезерай Шампінйон Хофмастер виробляє сир під торговою маркою «Фітакі». Асортимент компанії представлено розсільним сиром типу Фета у розсолі та в рослинній олії з оливками або зеленню. Виробник Nordex Food (Данія) імпортує в Україну сир Доміати «Акадія», який виробляється за оригінальним рецептом Єгипетської Фети. Назва сиру походить від назви міста де цей сир виготовляють протягом декількох століть.

Представлена на українському ринку також продукція французької фірми Prèsident. Франція є відомим виробником розсільного сиру типу Фета, виготовляє різні види таких сирів із козиного молока. Найбільш розповсюдженими є сири «Фета шевретин» і «Фета салакіс».

Традиційний і всесвітньо відомий сир Фета (ТМ «Додоні») імпортується в Україну з Греції. Цей вид розсільного сиру є одним із найдавніших сирів у світі, подібним до бринзи, однак відрізняється за смаком і консистенцією. Він належить до так званих «білих сирів», які дуже популярні у країнах Балканського півострова.

Традиційний грецький сир Фета під цією назвою може виробляти й продавати тільки Греція. Таку ухвалу прийняв Європейський суд справедливості (ЄСС) у Люксембурзі у жовтні 2005 р. і заборонив називати аналогічний сир, який виготовляється у Німеччині, Франції, Великій Британії та Данії, цією назвою. Сир Фета отримав статус Protected Designation of Origin (PDO – продукти харчування, які виробляються у певній географічній місцевості з використанням певної технології).

Греція займає невелику частку європейського ринку розсільних сирів, а домінують на ньому Данія та Німеччина. Греція споживає майже 100 тис. т сиру Фета на рік, а експортує всього 40–50 тис. т. У той час, як міжнародне річне споживання розсільних сирів досягає 650–700 тис. т. Світовий ринок сиру типу Фета оцінюється в 1 млн євро. Переважна кількість його експортується до США й Австралії, де живуть мільйони етнічних греків, а також до країн Євросоюзу.

Світовий асортимент натуральних сичужних сирів нараховує декілька сотень найменувань. Однак немає чіткої градації як натуральних сичужних, так і розсільних сирів. Не існує єдиної думки про те, які принципи повинні бути в основі класифікації сирів. Це пояснюється складністю технологічного процесу виробництва сиру, а також великою кількістю технологічних операцій, кожна з яких впливає на формування органолептичних і фізико-хімічних показників готового продукту. У зв'язку з вищезазначеним існують труднощі при оцінюванні якості розсільного сиру.

Всесвітньо відомі види сиру мають низку характерних рис, до яких належать: розмір, форма, маса, колір, зовнішній вигляд, вміст жиру в сухій речовині, вміст кухонної солі чи води у знежиреній сирній масі. Проте такі органолептичні властивості, як смак чи аромат важко піддаються визначенню, особливо, коли для виготовлення сиру використано коров'яче, овече, козине або буйволине молоко чи їх суміш.

Національний комітет Міжнародної молочної федерації (IDF) склав перелік назв сирів, до якого були внесені характеристики різновидів сирів за такими параметрами: країна походження; тип сирого молока (коров'яче, овече, козине, буйволине); тип сиру – твердий, напівтвердий, м'який, свіжий, кисломолочний чи сироватковий; внутрішні параметри (консистенція, наявність вічок, колір сирного тіста, наявність трав або спецій); зовнішні параметри (тверда чи м'яка поверхня сиру; тип покриття (полімер, парафін, листя)); маса, розмір, форма; вміст жиру в сухій речовині, масова частка води; вміст води у знежиреній сирній масі.

На сьогодні питання щодо класифікації сирів залишається до кінця невирішеним, що спричиняє певні труднощі під час торгівлі ними, плануванні сироробного виробництва в наукових дослідженнях. Ряд науковців (А. Н. Корольов, І. Б. Гісін, А. І. Чеботарев, З. Х.

Діланян, П. Ф. Крашенін, Дж. Девіс, Р. Скотт) намагалися класифікувати сири. Однак на сьогодні ці класифікації застаріли. З. Х. Діланян поєднав принципи класифікації, запропоновані І. Б. Гісіним і А. І. Чеботарьовим з одночасним врахуванням складу потрібної мікрофлори. Слід зазначити, що необхідно вказувати родову належність використаних молочнокислих бактерій. Саме від роду молочнокислих бактерій залежить специфічність виготовленого сиру. Для виготовлення розсільного сиру з низькою температурою другого нагрівання використовують закваски, які містять молочнокислі бактерії (*Lactococcus* і *Leuconostoc*). Пропіоновокислі бактерії використовують для виготовлення розсільного сиру з високою та середньою температурою другого нагрівання (термофільні *Lactobacillus* і *Streptococcus*, *Lactococcus* і пропіоновокислі бактерії). Проте останнім часом спостерігається тенденція до використання при виробництві обох класів розсільних сирів мезофільних *Lactobacillus*.

На наш погляд, класифікація сиру повинна базуватися на показниках, які безпосередньо впливають на їх органолептичні характеристики та харчову цінність. До таких показників можна віднести: тип основної сировини, спосіб згортання молока, тип мікрофлори, головні показники хімічного складу та ринципові особливості технології.

У сироробній галузі України спостерігаються тенденції, які позитивно впливають на формування асортименту розсільного сиру: зростання обсягів виробництва продукції з низьким вмістом жиру, або з використанням рослинних жирів, що сприяє збільшенню частки ненасичених жирних кислот у кінцевому продукті; зниження вмісту кухонної солі; вдосконалення пакування продукції.

За сировиною розсільні сири виготовляють з натурального молока та із суміші натурального молока і рослинної сировини. Проблема полягає у невідповідному маркуванні розсільного сиру, виготовленого з додаванням рослинної сировини. Переважна кількість розсільного сиру, виготовленого з додаванням рослинної сировини, надходить у продаж без відповідного зазначення на маркуванні відносно того, що продукт містить рослинні добавки.

В Україні переважна кількість розсільного сиру виготовляють з коров'ячого молока. Винятком є розсільний сир, який традиційно виготовляється у Карпатах з овечого молока. Значну частку імпортного розсільного сиру виготовляють з козиного, овечого молока або їх суміші. Допускається використання суміші коров'ячого і буйволиного молока, овечого або козиного у співвідношенні 1:1, 2:1 чи 3:1.

Нами розроблено класифікацію асортименту розсільних сирів, представлених на ринку України (табл. 1).

Класифікація асортименту розсільних сирів представлених на ринку України

За видом основної сировини	
	<ul style="list-style-type: none"> - з натурального молока (коров'яче, козине, овече, буйволине або їх суміші); - з молока і немолочної жирової основи.
За технологією виготовлення	<ul style="list-style-type: none"> - твердого сиру
	<ul style="list-style-type: none"> - м'якого (традиційним методом і методом ультрафільтрації) - кисломолочного сиру
За типом добавок	
	<ul style="list-style-type: none"> - смакові добавками, які вносяться у розсіл або у сир (прянощі, спеції, оливки)
	<ul style="list-style-type: none"> - з добавками, які підвищують харчову цінність сиру (дієтична добавка з морських водоростей, альбумінна маса).
	<ul style="list-style-type: none"> - без добавок
За типом пакування	<i>За цілісністю головки сиру</i>
	<ul style="list-style-type: none"> - цільний - нарізаний - порційний
	<i>За видом розсолу для зберігання</i>
	<ul style="list-style-type: none"> - в розсолі на воді - в розсолі на сироватці - в рослинній олії
За видом пакування	Полімерні, металеві контейнери, скляні банки Полімерна плівка

Значна частка розсільного сиру в Україні виготовляється за технологією виготовлення м'якого сиру, тоді як імпорتنі розсільні сири виробляються за технологією м'якого сиру методом ультрафільтрації (Данія, Німеччина, Голандія, Франція). Нами модифіковано технологію виготовлення розсільного сиру, який отримано за технологією кисломолочного сиру.

Слід зазначити, що сучасний стан пакування продукції дозволяє враховувати побажання споживачів при фасуванні розсільного сиру. Йдеться про порційну упаковку, яка дозволяє відкривати її без пошкоджень продукту, та можливість швидкого відокремлення розсолу від сиру. Розсільний сир у металевих контейнерах (вагою 5 кг) користується попитом у закладах харчування.

Традиційно розсільний сир в Україні виготовляється у розсолі на воді. Деякі види імпортного розсільного сиру виготовляються в олії разом з прянощами та спеціями.

Розроблена нами технологія виготовлення розсільного сиру передбачає внесення добавки з морської бурої водорості, альбумінної маси безпосередньо до сиру на етапі його формування. Нестачі йоду в харчуванні людини можна запобігти при індивідуальному підході до проблеми профілактики, наприклад, за допомогою збагачення молочних продуктів повсякденного вжитку, зокрема м'яких розсільних сирів з біологічно активними добавками, багатих на йод. На відміну від йодованої солі біологічно активні добавки з морепродуктів містять органічно зв'язаний йод, який добре засвоюється організмом і стійкий при зберіганні продуктів. Саме у цьому випадку біологічні сполуки йоду можуть депонуватися в організмі без передозування. Використання неорганічних форм йоду для профілактики йодної недостатності може призвести до гіперйодизації, оскільки він проходить через оболонку шлунково-кишкового тракту майже без перешкод. До недоліків неорганічних джерел йоду також слід віднести значні втрати даного елемента у процесі зберігання і теплової обробки. До джерел органічного йоду належать морські водорості, ефективність вживання яких для профілактики йодної недостатності доведена вченими багатьох країн.

Таким чином, можна зробити висновок, що в Україні розсільні сири виготовляються традиційним методом та в обмеженому асортименті. У той час, як частка імпортного розсільного сиру представлена більш широким асортиментом.

-
1. Статистичний щорічник України за 2010 рік. – К. : Вид-во «Консультант», 2011. – С. 120-123.
 2. Петрович О. Мировой сыродел / О. Петрович // Молочна промисловість. – 2009. – № 4(53). – С. 14-17.
 3. Аналіз ринку молока та молочних продуктів України за 2011 рік. [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.marketing.net.ua/view_markets.php?num=17903.