

**ПРОИЗВОДСТВО ТВЕРДЫХ И МЯГКИХ СЫРОВ В РОССИИ.
АССОРТИМЕНТ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ**

Ф. И. Грязина, О. А. Данилова, А. Ю. Гуляева

Марийский государственный университет, г. Йошкар-Ола

**PRODUCTION OF HARD AND SOFT CHEESES IN RUSSIA.
THE RANGE AND TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS**

F. I. Gryazina, O. A. Danilova, A. Yu. Gulyaeva

Mari State University, Yoshkar-Ola

Рост выпуска именно твердых, мягких сыров закономерен, так как в этой категории процент импорта был наиболее высоким. Объем производства твердых сычужных сыров в 2014 году увеличился на 25,4 % по сравнению с 2013 г. Наибольший объем твердых сыров выпустили Татарстан, Воронежская, Ростовская области и Пермский край [1; 4]. Республику Марий Эл в этой нише достойно представляет ЗАО «Сернурский сырзавод». В течение последних десяти лет технологи предприятия активно стажировались за границей, пытаясь перенять секреты мастерства. И им сейчас действительно есть чем гордиться. Что еще важно: завод в тренде сегодняшнего сыроделия в России – создание уникальных сортов сыра под собственными брендами. Вот несколько примеров конкурентоспособной, претендующей на импортозамещение продукции, выпускаемой на заводе в настоящее время: «Мягкий» из козьего молока, «МарсентальТурне» из козьего молока (удостоены золотых медалей ежегодной международной выставки «Продэкспо» в 2015 г.), «Маасдам» – полутвердый сыр голландской группы, «Сернурская Рикотта» – итальянский мягкий творожный сыр, «Сернурский халумис» [2; 5].

Ключевые слова: твердый сычужный сыр, мягкий сыр, ферментные препараты; бактериальные концентраты

Output growth of exactly hard and soft cheese is natural, since in this category the percentage of imports was the highest. The volume of hard cheese production in 2014 increased by 25,4 % compared to 2013. The largest volume of hard cheeses produced Tatarstan, The Voronezh oblast, the Rostov region and the Perm region [1; 4]. The Republic of Mari El is adequately represented in this niche by CJSC “Sernur cheese factory”. Over the past ten years, the company technologists had training abroad, trying to learn tricks of the trade. And now they really have something to be proud of. What else is important: the factory is in today's trend of the cheese industry in Russia – the production of unique varieties of cheese under its own brands. Here are some examples of competitive products, applying for import substitution, produced at the factory: the “Soft” of goat milk, the “Marcental-Tourne” of goat milk (which won gold medals in the annual international exhibition Prodexpo in 2015), the “Maasdam” is a semi-hard Dutch group cheese, the “Sernursky Ricotta” is a soft Italian curd cheese, the “Sernursky Haloumis” [2; 5].

Keywords: hard rennet cheese, soft cheese, enzyme preparations; bacterial concentrates