Встреча профессионалов молочной отрасли в Угличе

Елена Геннадьевна Дмитриева, заместитель директора по информационным технологиям, маркетингу и образовательной деятельности
Елена Васильевна Топникова, д-р техн. наук, заместитель директора по научной работе
Валентина Александровна Мордвинова, канд. техн. наук, руководитель направления исследований по технологии сыроделия
Нина Васильевна Иванова, канд. техн. наук, руководитель направления исследований по технологии сливочного и топлёного масла
ВНИИМС – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН
E-mail: vniims@fncps.ru

19–23 июня 2023 г. во Всероссийском научно-исследовательском институте маслоделия и сыроделия состоялась **Международная молочная неделя**. Мероприятие служит эффективной площадкой для общения и обмена опытом.

В этом году официальными спонсорами Молочной недели стали сразу пять компаний. ООО **«Завод Эндокринных Ферментов»** — производитель молокосвертывающих ферментов животного происхождения; ПО **«Рассвет»** — один из крупнейших производителей и поставщиков пищевой, технической и бытовой химии; **«Атлантис-Пак»** — крупнейший в мире изготовитель пластиковых оболочек для упаковки пищевой продукции, в т. ч. сыров; ТПК **«Гран При»** — производитель профессиональных моющих средств, а также ООО **«АТЛ»** — эксклюзивный дистрибьютор широкого ассортимента выпускаемых под маркой «Unisensor» средств экспресс-тестирования пищевых продуктов, являющееся спонсором мероприятия на протяжении уже 7 лет.

В форуме приняли участие руководители и главные специалисты 50 молокоперерабатывающих предприятий из 30 регионов России, включая Донецкую народную республику, а также трёх предприятий Республики Беларусь, представители отраслевых союзов и фирм, отраслевых СМИ — всего 194 чел.

Программа была очень наполненной и интересной. В рамках мероприятия состоялась **научно-практическая конференция «Производство сыра, масла и другой молочной продукции в современных условиях. Проблемы и пути решения»**, в ходе которой прозвучало 55 докладов: учёных ВНИИ маслоделия и сыроделия, ВНИИ молочной промышленности и Сибирского НИИ сыроделия, представителей Российского союза предприятий молочной отрасли (РСПМО) и Регионального органа по сертификации и тестированию (РОСТЕСТ), специалистов Экспериментальной биофабрики ВНИИМС и представителей компаний, предлагающих свои технологические решения, ингредиенты, оборудование, упаковку и средства контроля для обеспечения выпуска качественной и безопасной продукции на предприятиях отрасли.

Программа конференции состояла из пленарного заседания и тематических сессий. Главными темами выступлений спикеров пленарного заседания стали: основные тенденции в развитии молочных регионов; развитие ассортимента, проблемы и качество сыров в России и Республике Беларусь; ассортимент масла из молока продуктивных животных; возможности отечественного производства ферментных препаратов и пищевых фосфатов; упаковочные решения для маслосыродельной отрасли.

Повышенный интерес участников Молочной недели вызвала сессия «Маркетинговая стратегия в молочной индустрии» под модераторством управляющего партнера стратегического бюро «Лучшие Практики» Ю. Власенко. В своём выступлении он дал краткий обзор мирового и российского рынка сыров, отметив его потенциал, тренды и факторы роста, охарактеризовал терруар молочной отрасли РФ, проанализировал факторы, влияющие на потребительский спрос разных возрастных групп населения. Эту тему продолжила О. Кайтялиди, практикующий специалист в области стратегии ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова — как мнение потребителя помогает при разработке нового продукта, а Е. Устинова, автор проекта «Сырный гид», поделилась своим мнением о перспективах трансформации элементов маркетинговых коммуникаций в продвижении сыра.

На сессии **«Техническое регулирование и маркировка»** обсуждались вопросы подготовки молокоперерабатывающих предприятий к введению в действие новых изменений к ТР ТС 033/2013, принятых Решением ЕЭК и вступивших в силу с 24 сентября 2023 г., и особенности самодекларирования продуктов переработки молока. Еще раз был поднят вопрос о соблюдении тре-

Многолетний спонсор мероприятия – ООО «АТЛ» (Москва)
***Мартынович И. С.** – Зам. ген. директора по технологическому развитию*
***Камалетдинов М. Р.** – Менеджер отдела качества*

ООО «КОМПОНЕНТ-ЛАКТИС» (Оренбургская обл., г. Бугуруслан)
*Коммерческий директор **Матюнин Д. В.** с участниками Молочной недели*

бований к терминологии в молочной отрасли и на примерах продукции маслоделия и сыроделия, находящейся в обороте, разобраны типичные ошибки в ее маркировке. Основными спикерами в этой сессии были заместитель директора ВНИИМС по научной работе, д-р техн. наук Е. В. Топникова, руководитель сектора стандартизации и метрологии ВНИИМС Н. Н. Оносовская, а также руководитель группы по разработке нормативных документов РСПМО, канд. техн. наук С. В. Абросимова и руководитель органа инспекции «РОСТЕСТ-Москва» Е. Б. Нечаева. В выступлении д-ра техн. наук, старшего научного сотрудника лаборатории стандартизации, метрологии и патентно-лицензионных работ ВНИМИ В. К. Семипятного были представлены новые подходы по внедрению цифрового профилирования продукции в нормативную документацию.

Сессия **«Биотехнология и оптимизация производства»** объединила все теоретические и практические аспекты производства и оценки качества сыров. В теоретическом блоке освещены вопросы обеспечения стабильного качества сыров, в т. ч. за счет правильного подбора бактериальных концентратов и способов их внесения, профилактики фаговых инфекций на производстве, обоснованного выбора молокосвертывающих ферментных препаратов, применения эффективных способов оценки готовности сгустка к разрезке и др. С докладами выступили специалисты ВНИИМС: д-р техн. наук, главный научный сотрудник, руководитель направления микробиологических исследований Г. М. Свириденко, канд. техн. наук, руководитель Экспериментальной биофабрики Н. П. Сорокина, д-р техн. наук главный научный сотрудник, руководитель направления исследований по формированию структур и реологии молока и молочных продуктов И. Т. Смыков, канд. техн. наук, старший научный сотрудник, руководитель направления исследований по прикладной биохимии и энзимологии Д. С. Мягконосов и старший научный сотрудник коллекции микроорганизмов И. В. Кучеренко. О традиционном ассортименте заквасок для молочного производства и его новинках рассказали специалисты компаний: «Алта-Лакт», «Током-Элит», «Компания Павлов», «Компонента-Лактис», а также сотрудники Экспериментальной биофабрики ВНИИМС, специализирующейся на закваскаx для сыроделия.

Мастер-класс компании «Алта-Лакт» по выработке сыра «Фонте ди густо», который провели канд. с-х. наук, главный технолог компании «АлтаЛакт» Е. Д. Кашина и канд. техн. наук, руководитель направления по технологии сыроделия В. А. Мордвинова Участники мероприятия на практике познакомились с особенностями оригинальной технологии полутвердого сыра с лисичками, а затем смогли попробовать уже созревший сыр, предоставленный компанией «Алта-Лакт».

На мастер-классе по органолептической оценке на примере Российского сыра, проведенном руководителем направления по технологии сыроделия В. А. Мордвиновой и канд. техн. наук, старшим научным сотрудником отдела сыроделия И. Н. Делицкой все желающие могли узнать общие правила дегустации сыров, особенности органолептической оценки Российского сыра и сами оценить несколько образцов сыра различных производителей на соответствие требованиям стандарта.

Мастер-класс «Входной контроль молока-сырья с учётом особенностей различных видов продукции. Методы оценки сыропригодных свойств молока» провели д-р техн. наук, руководитель направления микробиологических исследований Г. М. Свириденко и канд. техн. наук, научный сотрудник отдела микробиологии М. Б. Захарова. На нем в живом диалоге были обсуждены проблемные вопросы нормирования и экспресс-методов оценки качества сырья, важность создания эффективного контроля на всех этапах переработки молока в сыр и другие молочные продукты, а также подходы к организации выходного контроля продукции и риски, возникающие при его реализации в неполном объеме.

Завершением сессии по биотехнологии и оптимизации производства стали вопросы эффективной переработки молочного сырья, особенно сыворотки. Т. А. Волкова, научный сотрудник ВНИИМС, обозначила целесообразные пути переработки сыворотки на предприятиях разной мощности, представила ассортимент биологически ценной и полезной для организма человека продукции из подсырной сыворотки и ее концентратов. Ее выступление хорошо дополняли темы по переработке творожной сыворотки, прозвучавшие в докладе руководителя лаборатории молочных консервов ВНИМИ А. Е. Кручинина.

На тематической сессии **«Технологии, упаковка, оборудование»** компании представили функционально необходимые ингредиенты: заменители молочного жира и сахара, молокосвертывающие ферментные препараты отечественного и зарубежного производства, бактериальные закваски для сыроделия, ароматизаторы; новое оборудование для молочной отрасли в рамках программы импортозамещения, а также современные, доступные и техноло-

гичные решения для упаковки молочной продукции.

Завершением конференции стала **открытая дискуссия**, на которой ведущими специалистами ВНИИМС и Угличской биофабрики были даны развернутые ответы на многочисленные вопросы участников мероприятия.

В рамках прошедшего мероприятия традиционно проводился **конкурс качества**. На него было представлено **136 образцов** молочной продукции от **38 производителей** из **20 регионов** России.

Ассортимент конкурсных образцов был достаточно широким и включал разные группы сыров (твёрдые, полутвёрдые, мягкие, рассольные, с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы, творожные, из козьего/овечьего молока, плавленые), сливочное масло, в т. ч. с вкусовыми компонентами, питьевое молоко, сливки, творог, сметану, кисломолочные напитки, пахту сухую, сухую молочную сыворотку, а также молокосодержащие продукты с ЗМЖ, произведенные по технологии сыра, плавленого сыра, творога и сметаны, спреды и топленые смеси. Участниками конкурса стали как известные в отрасли производители, так и молодые предприятия, ещё только выходящие на рынок.

Оценка качества продукции проводилась комиссией, состоящей из аттестованных независимых экспертов-дегустаторов высокой квалификации, имеющих многолетний опыт и научные знания в области оценки молочной продукции. Органолептическая оценка проходила путем закрытой дегустации в соответствии с правилами проведения органолептической экспертизы, гармонизированными относительно стандартов ИСО.

Самой многочисленной на конкурсе была группа натуральных сыров, выработанных как по национальным стандартам, так и по собственным технологиям предприятий. Хотелось бы подчеркнуть, что все заявленные образцы были очень высокого качества, и конкурентная борьба обострилась.

По решению конкурсной комиссии **Гран-При** в категории «Твёрдые сыры» присуждено сразу двум образцам: **сыр твердый «Пармезан» ТЗ «Джанкойский сыр»** м. д. ж. в сухом веществе 40,0 % (**ООО «Новатор»**, Республика Крым, г. Джанкой) и **сыр твердый «Фундук»** с созреванием в Сырном Погребе не менее 7 мес. м. д. ж. 50,0 % (**ИП Ковтун Э. Н. Сыроварня «Сыр & Beer»**, Московская обл.).

Высокое качество показал сыр Маасдам различных производителей, продемонстрировавший гармоничное сочетание вкусовых оттенков и равномерный рисунок. Победное **Гран-При** завоевал **сыр «Маасдам»** м. д. ж. в сухом веществе 45,0 % (**ООО «Сыродельный комбинат «Ичалковский»**, Республика Мордовия, с. Ичалки).

В группе плавленых сыров развернулась самая острая конкурентная борьба, т. к. образцы отличались и высоким качеством, и оригинальностью. При изготовлении плавленых сыров производители стали использовать оригинальные вкусовые компоненты (например, горчицу), что, безусловно, привлекает внимание покупателя. По итогам конкурса **Гран-При** получил **сыр плавленый «Бургерный» с горчицей** м. д. ж. в сухом веществе 45,0 % (производитель — **ООО «Сыродельный комбинат «Ичалковский»**, Республика Мордовия, с. Ичалки).

Традиционный творог был и остается одним из любимых продуктов российского потребителя. К сожалению, некоторые образцы творога, изготовленного по традиционным технологиям, имели замечания по вкусу и консистенции, а вот творожные изделия отличались высоким качеством и оригинальностью. Победителем в данной конкурсной категории стал **творог из Великого Устюга ТМ «С родины Деда Мороза»**, м. д. ж. 5,0 %, (**ООО Молочный завод «Устюгмолоко»**, Вологодская обл., г. Великий Устюг). Он удостоен **Гран-При**.

В конкурсе участвовало **15 образцов масла из коровьего молока**. Его ассортимент включал сладко-сливочное масло Вологодское, Традиционное, Любительское и Крестьянское, а также масло с вкусовыми компонентами, безлактозное и топленое. Образцы Вологодского масла имели хорошую пластичную консистенцию, выраженный сливочный вкус и запах с характерным приятным привкусом сливок, подвергнутых высокотемпературной пастеризации, но недостаточно выраженный «ореховый» привкус, поэтому хотя и получили традиционно высокую оценку дегустационной комиссии, но высшим баллом оценены не были. Большинство из образцов Традиционного масла отличалось выраженным сливочным вкусом с привкусом пастеризации.

Работа научно-практической конференции

Наиболее широко, как всегда, было представлено сливочное масло Крестьянское, которое по объемам производства в РФ занимает лидирующее положение. Оно отличалось достаточно высоким качеством. Большинство образцов получили оценку более 9,5 балла за вкус и запах и 4,0–5,0 баллов за консистенцию. Некоторые образцы могли бы соперничать с Вологодским маслом по выраженности привкуса пастеризации и качеству консистенции, поэтому и **Гран-При** было присуждено именно **маслу сливочное Крестьянское** м. д. ж. 72,5 % (**АО «Маслосырзавод «Починковский»**, Нижегородская область, с. Починки).

Высокую оценку получили образцы сливочного масла с вкусовыми компонентами: **Любительское соленое ТМ «Из Вологды»** м. д. ж. 80,0 % (А**О «Учебно-опытный молочный завод» ВГМХА им. Н. В. Верещагина**, г. Вологда) и масло сливочное «**Закусочное» соленое с прованскими травами** м. д. ж. 69,0 % (**ОАО «Минский молочный завод № 1»**, Республика Беларусь, г. Заславль).

Следует отметить, что ассортимент масла с вкусовыми компонентами в предыдущие годы ограничивался соленым маслом и Шоколадным. В 2023 г. ассортимент расширился и представлены образцы с новыми вкусами, позволяющими привлечь потребителя с разными предпочтениями.

На конкурс также было представлено **масло безлактозное** м. д. ж. 82,5 % (ОАО «Минский молочный завод № 1», Республика Беларусь, г. За-

славль), что является положительной тенденцией в развитии ассортимента масла для более широкого контингента потребителей и особенно важно для людей, не переносящих лактозу.

Высоко оценено дегустаторами и масло топленое (АО «Маслосырзавод «Починковский», Нижегородская область, с. Починки), которое характеризовалось выраженным характерным вкусом и запахом и классической зернистой консистенцией, характерной для русского топленого масла.

Итоговые результаты дегустации показали, что большинство из представленных образцов масла имели хорошее качество: 67 % образцов по вкусу и запаху были оценены более 9,5 баллов, 26,7 % — от 9,0 до 9,5 баллов и только 6 % имели оценку менее 9,0 баллов. Отличной консистенцией характеризовались 80 % всех образцов масла, что указывает на высокий профессионализм, ответственность и заинтересованность в качестве своей продукции мастеров-маслоделов.

Несмотря на общую высокую оценку сливочного масла, в некоторых образцах были отмечены недостатки, часто встречаемые на конкурсах качества сливочного масла — привкус перепастеризации или недостаточно выраженный сливочный вкус. Часть из образцов имели недостаточную термоустойчивость, мягкую или слабокрошливую консистенцию.

В номинации **«Питьевое молоко и сливки»** было представлено 5 образцов молока м. д. ж. от 3,2 % до 6,0 % и один образец 10 % питьевых стерилизованных сливок. Все образцы соответствовали требованиям ТР ТС 033/2013, но лишь один из них получил высший балл и был отмечен **Гран-При**: **«Молоко цельное отборное питьевое пастеризованное ТМ «Хуторок»**, м. д. ж. 3,4 % — 6,0 %, которое было заявлено на конкурс торговой сетью **АО «ДИКСИ Юг»** (Московская обл, г. Подольск), а произведено **ОАО «Ядринмолоко»** (Чувашская Республика, г. Ядрин). Следует отметить, что этот производитель выпускает продукцию стабильно высокого качества: не только с целью представить ее на конкурс, а ежедневно поставляя в торговые сети.

Дегустация молочной продукции предприятий Вологодской и Ярославской обл.

В номинации **«Сметана»** участвовало 13 образцов, м. д. ж. от 10 % до 25 %. Большинство продуктов получили более 9 баллов по 10-балльной шкале. Высшим баллом была отмечена **сметана** м. д. ж. 25 %, которая и была удостоена **Гран-При (АО «Учебно-опытный молочный завод» ВГМХА им. Н. В. Верещагина**, г. Вологда, с. Молочное).

Вместе с тем отдельные образцы сметаны имели недостаточную плотность консистенции, невыраженную глянцевость и отделение сыворотки, за что и были снижены балловые оценки.

В номинации **«Кисломолочные напитки»** было представлено 18 образцов, в ассортименте которых традиционные простокваша, кефир, ряженка, а также йогурты с разными фруктовыми наполнителями. В целом кисломолочные напитки соответствовали по органолептическим показателям своим характерным требованиям, но были и отдельные замечания, как по вкусу, так и по консистенции. Среди йогуртов выделить какой-либо оригинальный вкус в данном случае не представилось возможным, т. е. все образцы можно отнести к стандартным. Лучшим продуктом признана единственная простокваша, м. д. ж. 8,5 %, производитель которой награжден **Гран-При** — **АО «Городецкий молочный завод»** (Нижегородская область, г. Городец).

Самая малочисленная номинация **«Молочные консервы»** (сухие и сгущенные) представлена лишь тремя образцами: сухая деминерализованная сыворотка, сухая пахта и сгущенное молоко с сахаром. За достойное высокое качество **Гран-При** присуждено **сыворотке молочной сухой подсырной деминерализованной с уровнем деминерализации 25,0 %**, м. д. ж. 1,0 % (**ООО «Юговской комбинат молочных продуктов»**, Пермский край, п. Юг). Оценка других молочных консервов имела стандартные показатели качества.

По результатам конкурса в тройке лидеров по наибольшему количеству наград разного достоинства за об-

Мастер-класс компании «Алта-Лакт» по выработке сыра «Фонте ди густо»

разцы продукции: **ОАО «Молочный Мир»** (Республика Беларусь, г. Гродно) — 9 золотых и одна серебряная медаль, **ООО «Новатор»** (Республика Крым, г. Джанкой) — Гран-При и 8 золотых медалей, **ООО «Юговской комбинат молочных продуктов»** (Пермский край, п. Юг) — Гран-При, 2 золотых и 5 серебряных медалей. Следует отметить, что продукция компании «Новатор» и Юговского комбината молочных продуктов и в прошлом году получила наибольшее количество конкурсных наград.

Подробная информация об итогах конкурса размещена на сайте ВНИИМС и опубликована в шестом выпуске каталога предприятий **«Молочная гордость России»**, издаваемом с 2016 года: http://catalog.vniims.info/. В современных условиях каталог особенно актуален для поднятия престижа отечественных производителей молочной продукции и доведения до потребителя и заинтересованных структур информации о предприятиях, выпускающих стабильно качественную и гарантированно безопасную молочную продукцию.

Международная молочная неделя в Угличе завершила свою работу. В многочисленных отзывах её участников отмечается *масштабность мероприятия, насыщенная деловая программа, практическая направленность, живое общение с коллегами, позволяющее обмениваться опытом, получать и обсуждать актуальную информацию о новинках в отрасли: технологиях, оборудовании, различных компонентах для выработки продукции, упаковке, изменениях в регулирующих документах и т. д.*

ВНИИМС благодарит всех участников и гостей Молочной недели, выражает признательность спонсорам мероприятия и готовится к новой встречи молочников в Угличе **17–21 июня 2024 года** в год 80-летия ВНИИМС.