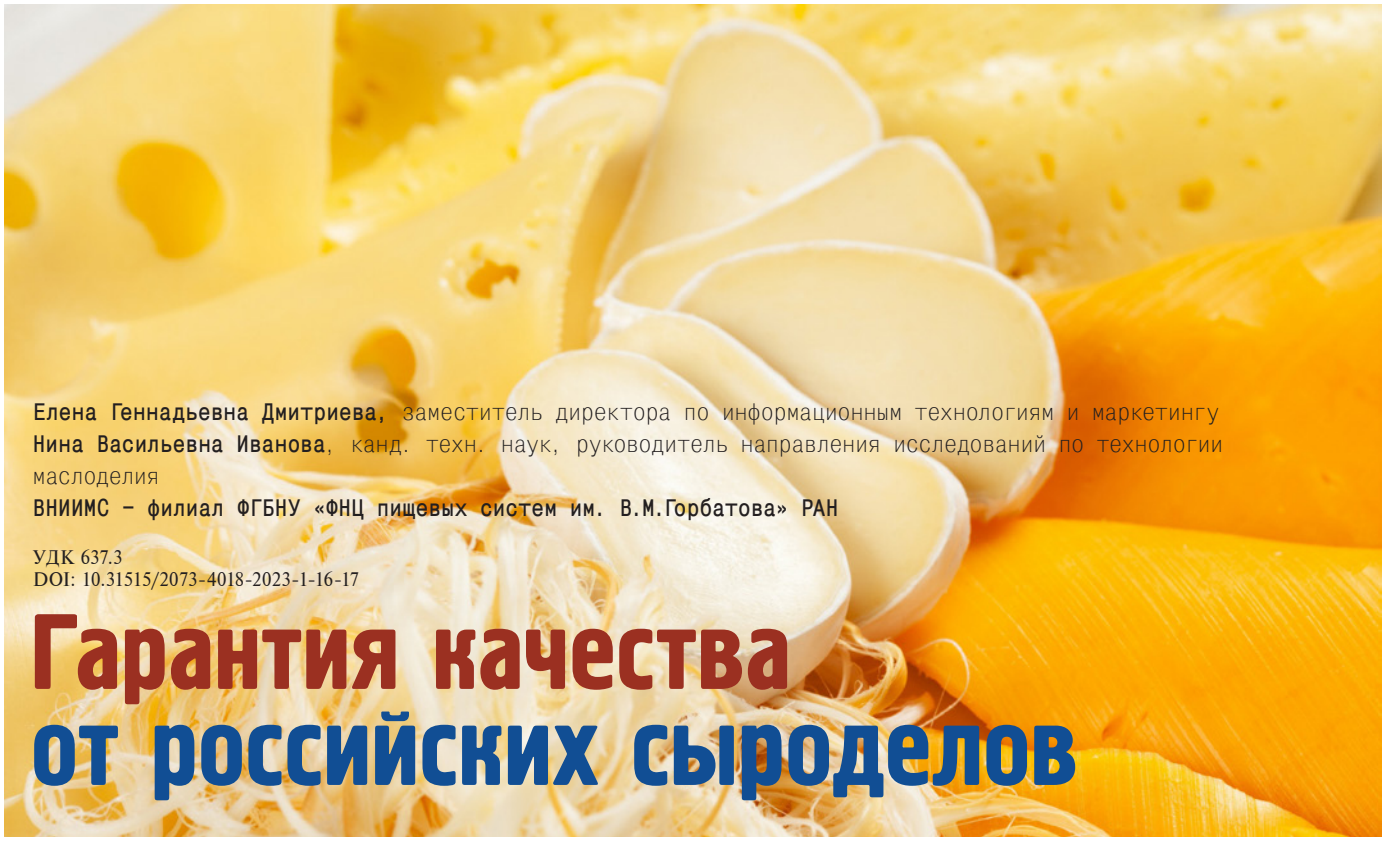

Елена Геннадьевна Дмитриева, заместитель директора по информационным технологиям и маркетингу
Нина Васильевна Иванова, канд. техн. наук, руководитель направления исследований по технологии маслоделия
ВНИИМС – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова» РАН

УДК 637.3
DOI: 10.31515/2073-4018-2023-1-16-17

Гарантия качества от российских сыроделов

Международный профессиональный конкурс качества пищевой продукции «Гарантия качества» проводился в 2022 г. в пятый раз на базе Федерального научного центра пищевых систем им. В.М.Горбатова.
В 2022 г. на конкурс номинировано 949 образцов продукции от 127 предприятий пищевой отрасли и торговых сетей из 49 регионов страны, Белоруссии и Казахстана по 30 категориям. Впервые в конкурсе приняли участие сети общественного питания.
В категории «Молочная продукция» на конкурс было заявлено 102 образца от 11 российских и белорусских предприятий, шесть торговых сетей, российского сервиса заказа продуктов и хозяйственных товаров «Яндекс.Лавка» и компании «Интернет Решения».

Лидерами конкурса «Гарантия качества–2022» по количеству полученных наград в категории «Молочная продукция» среди производителей стали компании **«Унаграндe Компани»** (четыре золотые и три серебряные медали); среди торговых сетей — **«Дикси Юг»** (пять золотых медалей и два диплома качества), а также сервис заказа продуктов и хозяйственных товаров **«Яндекс. Лавка»** (четыре золотые медали).

На конкурс было представлено 47 образцов продукции сыроделия. Сыры по всем видовым группам имели достаточно высокие органолептические показатели.

Твердые сыры, отличающиеся повышенными требованиями к качеству молока-сырья, более сложным процессом изготовления и длительным сроком созревания, по-прежнему выпускаются немногими производителями. В 2022 г. было заявлено всего четыре номинанта, из которых максимальную балльную оценку (100) и награду высшего достоинства получил сыр твердый «Palermo» ТМ «Ozon fresh» м.д.ж. в сухом веществе 40 % компания **«Интернет Решения»**, Москва. Продукт характеризуется выраженным сырным вкусом с легкими фруктовыми нотами, легкой пряностью и гармоничным букетом.

В самой большой по объемам производства и ассортименту группе ***полутвердых сыров***, изготовляемых как по ГОСТ, так и по собственным разработкам предприятий, только один достойный обладатель «золота» — сыр полутвердый «Джур-Джур» м.д.ж. в сухом веществе 50 %, выработанный крупнейшим молокоперерабатывающим предприятием Республики Крым — компания **«Новатор»**. Дегустаторы отметили выраженный сырный вкус и аромат, легкую пряность и долгое приятное послевкусие. Другие номинанты этой группы, награжденные серебряными медалями, также имели достаточно высокие потребительские характеристики, од-

нако некоторые замечания по вкусу, консистенции, рисунку и маркировке не позволили им получить награды высшего достоинства. Среди серебряных призеров следует отметить ассорти деликатесов «Сырное «Lafinele» компания **«ФУД МИЛК»** (Москва) за оригинальность, хорошие вкусовые качества продукта, продуманность и эстетику дизайна упаковки.

Группу ***«Сыры мягкие»***, в том числе ***сыры с плесенью***, по итогам конкурса можно назвать «золотой» — девять наград высшего достоинства. Лидером стал один из пяти крупнейших российских производителей сыров с белой плесенью — компания **«АТОН-молочные продукты»** (Москва): три золотые медали за сыр мягкий с белой плесенью «Атон Petale» м.д.ж. в сухом веществе 60,0 %, сыр мягкий с белой плесенью «Камамбер АТОН» с трюфелем и сыр мягкий с белой плесенью «Камамбер АТОН» с джемом фруктовым клюквенным м.д.ж. в сухом веществе от 50,0 до 60,0 %.

На втором месте — **АО «Унагранде Компани»** (Брянская область). «Золото» завоевали «Маскарпоне «Unagrande» без лактозы м.д.ж. в сухом веществе 80 % и «Рикотта с шоколадом «Бонджорно» м.д.ж. в сухом веществе 30 %.

Две золотые медали присуждены **ООО «Новатор»** (Республика Крым) за сыр мягкий «Камамбер с трюфелем» м.д.ж. в сухом веществе 50 % и сыр творожный «Ялтинский лук» м.д.ж. в сухом веществе 60 %. По одной награде у компаний из Санкт-Петербурга — **«Лента»** — за сыр Адыгейский ТМ «Лента» м.д.ж. в сухом веществе 40 % и **«О'КЕЙ»** — за сыр «Mascarpone» ТМ «О'КЕЙ» м.д.ж. в сухом веществе 80 %. Отметим, что качество большинства представленных на конкурс сыров с белой и голубой плесенью не уступает лучшим зарубежным аналогам.

Оценивая качество образцов группы ***«Сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы»***, дегустаторы отметили, что производство сыров по традиционным итальянским технологиям успешно освоено российскими производителями. Из 11 номинированных образцов восемь получили «золото»:

- два продукта **ООО «Яндекс.Лавка»** (Москва) — сыр мягкий «Страчателла» ТМ «Из Лавки» м.д.ж. в сухом веществе 40 % и сыр мягкий «Буррата» ТМ «Из Лавки» м.д.ж. в сухом веществе 45 %;
- два образца **ООО «Красногвардейский молочный завод»** (Республика Адыгея) ТМ «Свежий ряд» — сыр «Чечил-спагетти» копченый м.д.ж. в сухом веществе 43 % и сыр «Чечил-спагетти» м.д.ж. в сухом веществе 45 %;
- два продукта **АО «Унагранде Компани»** (Брянская область) — сыр «Сулугуни» ТМ «Умалат» м.д.ж. в сухом веществе 45 % и «Моцарелла Фиор Ди Латте в воде «Pretto» м.д.ж. в сухом веществе 45 %;
- сыр «Моцарелла Классик» ТМ «Ваш выбор» м.д.ж. в сухом веществе 40 % (**ООО «Гиперглобус»**, Москва);
- сыр «Косичка» копченый ТМ «Магнит Свежесть» м.д.ж. в сухом веществе 40 % (**молзавод «Гиагинский»**, Республика Адыгея).