Конкурс качества молочной продукции 2024: анализ и некоторые итоги

Елена Геннадьевна Дмитриева, заместитель директора по информационным технологиям, маркетингу и образовательной деятельности
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 топленого масла
Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия – филиал Федерального научного центра пищевых систем им. В. М. Горбатова РАН, г. Углич

На конкурс качества молочной продукции в рамках Международной молочной недели было заявлено рекордное количество образцов – **192** от **46** производителей, в т. ч. фермерских производств, из **24 регионов России** и **Республики Беларусь**.

Доля продуктов сыроделия составила 38 %. **Сыры твердые и сверхтвердые** были представлены широкой линейкой, все имели выраженный вкусовой букет и отличались оригинальными вкусовыми нотами. В некоторых были использованы вкусовые добавки: *имбирь*, *трюфель*, *сафлор*, *семена чиа*, *кленовый сироп*. **Сыры полутвердые** также отличались высоким качеством, но некоторые образцы сыров из ассортимента ГОСТ 32260-2013 не соответствовали необходимым требованиям. Например, Российский имел слабо или умеренно выраженный сырный вкус, посторонние привкусы, пластичную консистенцию. **Сыры мягкие** – с голубой плесенью и выработанные по технологии термокислотного осаждения белка – соответствовали критериям качества этой группы. **У сыров с чеддеризацией и термомеханической обработкой**, изготовленных по итальянским технологиям, отмечено высокое качество. **Сыры рассольные** представлены Брынзой высокого качества с умеренно выраженным сырным вкусом, умеренно соленым привкусом и хорошей плотной консистенцией. В номинации «**Сыры творожные**» приятно удивил сыр с *вялеными томатами*.

Самая острая конкурентная борьба развернулась в группе «**Сыры плавленые**». Качество и оригинальность всех образцов (пастообразные с наполнителями и колбасные) – очень высокие, а замечания касались лишь выраженности копченого привкуса в колбасных сырах.

Фермерские сыры (из овечьего молока, сыры с белой плесенью, мягкие и рассольные сыры), выработанные по собственным технологиям, отличались большой оригинальностью, большинство – высокого качества, но отдельные требуют доработки технологии.

Ассортимент **масла** включал: *Вологодское*, *Традиционное*, *Крестьянское* и *Любительское*, масло с в*кусовыми компонентами*, *кислосливочное*, *топленое*, а также *безлактозное*. Только один образец *Вологодского масла* оценен высшим баллом, другие образцы масла *Вологодского*, *Традиционного* и *Крестьянского* имели отдельные недочеты во вкусе или консистенции. **Масло с вкусовыми компонентами** было представлено маслом с травами и соленым. Высоко оценено **масло топленое** с выраженными характерными для этого продукта вкусом, запахом и консистенцией. Несмотря на высокую среднюю оценку сливочного масла, в отдельных образцах были отмечены привкус перепастеризации или недостаточно выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации.

Категория «**Творог и творожные продукты**» была представлена 13 образцами: творога́, выработанные как по традиционной, так и по инновационным технологиям, и творожные изделия, которые отличались высоким качеством и оригинальностью. В этой номинации также было «жарко», т. к. все образцы получили высокие оценки экспертов.

Питьевое молоко – все образцы соответствовали требованиям ТР ТС 033/2013. Большинство образцов **сметаны** оценено выше 9 баллов, вместе с тем у некоторых отмечена недостаточно однородная консистенция и отделение сыворотки.

Самой представительной номинацией стала «**Кисломолочные напитки**» (29 образцов): классические – кефир, ряженка и «Снежок», йогурты с разными фруктовыми наполнителями, и др., напитки с пробиотической микрофлорой.

В 2024 г. впервые была введена номинация «**Оригинальные продуты**», в которую включены разнообразные продукты, в т. ч. мороженое *Mochi ice cream* сливочное с *клубникой* и *бананом в рисовой глазури*, а также напитки сывороточные и молочные, муссы, кремы и десерты творожные. Все образцы отличались оригинальностью вкуса, сочетанием различных вкусовых наполнителей, консистенцией, неординарной формой представления.

Оценка органолептических показателей конкурсной продукции позволяет говорить о том, что она была достойной. Изготовители молочной продукции постоянно контролируют и повышают ее качество, расширяют ассортимент новыми продуктами, чтобы наиболее полно удовлетворять предпочтения различных категорий населения и соответствовать современным трендам потребления.

По решению конкурсной комиссии **Гран-при – 2024** присуждены:
– **Товариществу на вере «Сыр Стародубский»** – за сыр «Хард Экстра» ТМ EmandHof МДЖ в сух. в-ве 40 %;

– **Копыльскому филиалу ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат»** – за сыр сверхтвердый «Маделан» ТМ «Ясь Белоус» МДЖ в сух. в-ве 45 %;
– **ИП Ковтун Э. Н. Сыроварня «Сыр & Beer»** – за сыр твердый «Золотая осень» в натуральной корочке МДЖ в сух. в-ве 50 %;
– **ОАО «Минский молочный завод № 1»** – за сыр с голубой плесенью под ТМ «BERGER» МДЖ в сух. в-ве 55 %;
– **ООО «Сыродельный комбинат «Ичалковский»** – за сыр плавленый «с грибами» МДЖ в сух. в-ве 45 %;
– **ПК «Вологодский молочный комбинат»** – за масло сливочное Вологодское ТМ «Из Вологды» МДЖ 82,5 %;
– **ООО «Сухонский молочный комбинат»** – за молоко пастеризованное отборное ТМ «Вологодское лето» МДЖ 3,4–4,0 %;
– **АО «Лактис»** – за творог рассыпчатый ТМ «Снежок» МДЖ 5 %;
– **ООО «Рыбинский молочный завод»** – за сметану МДЖ 15 и 20 %;
– **ОАО «Северное молоко»** – за йогурт питьевой ТМ «Резной палисад» с персиком МДЖ 1,3 % и йогурт питьевой ТМ «Резной палисад» с черникой МДЖ 1,3 %.

Полные итоги конкурс качества молочной продукции в рамках Международной молочной недели опубликованы в седьмом выпуске каталога предприятий «**Молочная гордость России**», электронная версия которого размещена на сайте ВНИИМС по ссылке: http://catalog.vniims.info/