

ОПЫТ ЗАРУБЕЖНОГО СОТРУДНИЧЕСТВА ПО СИСТЕМЕ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУТВЕРДЫХ СЫЧУЖНЫХ СЫРОВ

Сафроненко Л.В., доцент,

УО «Белорусский государственный аграрный технический университет»
г. Минск, Республика Беларусь

В Республике Беларусь в 2011 году произведено 147,2 тыс. тонн сыров жирных. В настоящее время производство сыров организовано на 39 молокоперерабатывающих организациях и их филиалах. Ассортимент полутвердых сычужных сыров (типа Голландский, Российский, Маасдам) насчитывает около 60 наименований. Начиная с 1995 года наблюдается стойчивая тенденция роста объема производства сыров (рис.1), а в 2015 году ожидается увеличение производства до 215 тыс. тонн. На сыры перерабатывается около 33% всего молока, поступившего на переработку.

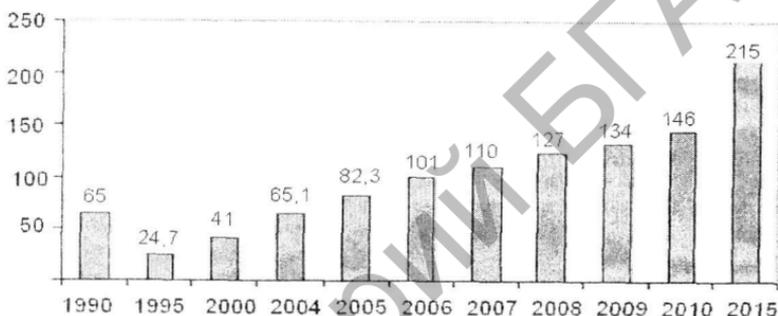


Рисунок 1 — Динамика производства сыров в Республике Беларусь

Ежегодный рост объемов производства сыров связан с конъюнктурой мирового рынка и повышением эффективности переработки молочного сырья. Сыр является одной из ключевых экспортных позиций (рис.2). На экспорт отправляется более 70% сыра и планируется увеличение его объемов.



Рисунок 2 — Реализация сыров на внутреннем и внешнем рынках

Получение конечного продукта с высокими качественными показателям связано с множеством факторов. Основными из них являются качество исходного сырья и технологических добавок, технологические режимы производства и квалификация специалистов, обеспечивающих само производство. Именно последний фактор в настоящее время обрел особо важное значение, так как отечественным сырам предстоит выдержать жесткую конкуренцию при экспорте за пределы республики.

С целью повышения квалификации специалистов-сыроделов Институтом повышения квалификации и переподготовки кадров БГАТУ была разработана учебная программа «Система обеспечения качества производства полутвердых сычужных сыров» предусматривающая стажировку специалистов сыродельных предприятий в Королевстве Нидерландов. Эта страна является одним из лидеров по объему экспорта сыров данной группы и имеет многовековые традиции.

С помощью посольства Республики Беларусь в Королевстве Нидерландов был подобран учебно-практический центр, в котором имеются все условия для обеспечения проведения как теоретических, так и практических занятий. Всего в Нидерландах у компании «РТС-плюс» имеется 5 учебно-практических центров: центр по молочному скотоводству и переработке молока, центр по свиноводству, центр по растениеводству, центр по сельскохозяйственным машинам и центр по сервисному обслуживанию сельскохозяйственных машин. Организуются как краткосрочные (до нескольких дней), так и долгосрочные (до 6 месяцев) курсы обучения.

В процессе переговоров с учебно-практическим центром «РТС плюс» была разработана учебная программа, включающая научные аспекты теории созревания сыров, биохимических и микробиологических процессов происходящих во время выработки сыра в сыродельной ванне, прессования и посолки. Также были включены вопросы выработки сыра в полупроизводственных условиях и ознакомление с его промышленным производством.

В соответствии с программой группа специалистов-сыроделов с 31 марта по 7 апреля 2012 прошли стажировку в центре «РТСплюс», где также дополнительно ознакомились с системой получения высококачественного молока для сыроделия, обеспечивающего сроки созревания сыров более года.

Специалистами было выработано две партии сыра Гауда. При этом каждый технологический этап был детально изучен как с научной, так и экономической точки зрения с целью увеличения выхода конечного сыра и повышения его качества и сроков годности. Согласно законодательной базе Королевства Нидерландов по срокам созревания сыр Гауда делится на 5 групп цены, на которые устанавливаются от 4,5 евро/кг для молодого сыра до 21 евро/кг для сыра созревшего больше года.

При изучении органолептической оценки сыров специалисты произвели оценку сыров с различными пороками рисунка сыра, вкуса и запаха, цвета и консистенции по голландским стандартам с выяснением причин возникших пороков. Также была произведена органолептическая оценка сыров, выработанных белорусскими специалистами в сентябре 2010года. Сыр «Гауда» получил высокую балльную оценку и был признан лучшим образцом.

Таким образом, аграрные вузы Республики Беларусь имеют реальную возможность через институты переподготовки и повышения квалификации кадров организовывать зарубежное научное сотрудничество с обучающими центрами. При этом специалисты повышают квалификацию по конкретным специальностям, требующим получения научных и практических знаний, обеспечивающих получение конкурентоспособной продукции.