

Основные направления развития ассортимента отечественных сыров и сырных продуктов

И.В. Ковалева, Н.М. Сурай

Алтайский государственный аграрный университет (Барнаул, Россия)

Major Trends in Domestic Cheeses and Cheese Products Range Building

I.V. Kovaleva, N.M. Suray

Altai State Agricultural University (Barnaul, Russia)

Формирование ассортимента сыров, предлагаемых потребителю, складывается под влиянием целого ряда факторов. К ним следует отнести уровень благосостояния, культуру потребления, национальные предпочтения, достижения в области технологии производства и его упаковки и т. д.

Исходя из результатов приведенного исследования авторами сделан вывод о том, что в ассортименте сыров, представленных в торговле российскому потребителю, преобладают полутвердые сыры (Российский, Костромской и др.) — их доля составляет более 65%. Доля сыров с термомеханической обработкой (Сулугуни, Моцарелла и др.) не превышает 15%. Мягкие сыры (Любительский, Славянский и др.) составляют около 7%, твердые (типа Швейцарского, Эмментальского, Советского) — не более 1,5%. Сырные продукты различного вида в общем объеме производства составляют 11,5%.

По востребованности потребителями сыры можно разделить на три основные группы: основную (Российский, Костромской, Голландский, плавленые и т. п.); дополнительную (Олтермани, Маасдам, Ламбер, Швейцарский) и элитную (Рокфор, Дор Блю, Грана Падано, Пармезан).

По мнению специалистов торговли и производителей сыров, основными направлениями ассортиментной политики в области сыродельной продукции должны быть: а) сохранение традиционных технологий; б) увеличение производства мягких сыров; в) создание и внедрение интенсивных технологий изготовления полутвердых и твердых сыров; г) организация производства сыров с комбинированным составом жировой фазы; д) создание технологий и развитие производства сыров с лечебно-профилактическими свойствами; е) развитие производства и создание конкурентоспособных технологий плавленых сыров; ж) улучшение показателей качества сыров; з) организация массовой переработки сыворотки; и) освоение

The building of cheeses range in demand of the consumers is influenced by a number of factors. They include standard of living, culture of consumption, national preference, advances in production and packaging technology and so on. The results of the studies enabled the authors to draw a conclusion that in the range of cheeses offered to Russian consumers semi-hard cheeses prevail (Rossiysky, Kostromskoy, Gollandsky and processed cheeses). Their share is more than 65%. The proportion of cheese of thermo-mechanical processing (Suluguni cheese, mozzarella, and others) does not exceed 15%. Soft cheeses (Lubitelsky, Slavyansky and others) amount to about 7%, hard cheeses share (Swiss cheese, Mentalescape, Sovetsky) is not more than 1.5%. Cheese products share in the total output is 11.5%.

The authors point out three main groups of cheeses taking consideration the consumers demand: primary consumption group (Rossiysky, Kostromskoy, Dutch, processed, etc); additional consumption group (Alterman, Maasdam, Lambert, Swiss) and elite consumption group (Roquefort, Dor blue, Grana Padano, Parmesan).

According to commerce experts and cheese producers, the main objectives of the assortment policy of cheese producers should be

- a) preservation of traditional technologies
- b) increased production of soft cheese
- c) development and introduction of intensive technologies of semi-hard and hard cheeses production
- d) production of cheeses with a mixed composition of fat phase
- e) creation of technologies to produce cheeses with health-promoting effect properties
- f) development of competitive technologies of processed cheese production;
- g) significant cheese quality improvement;
- h) organization of large-scale whey processing;

технологий сыров, пользующихся большим спросом за рубежом и в России, для решения проблемы импортозамещения.

Ключевые слова: ассортимент, анкета, рынок, маркетинг, маркетинговое исследование, мясо, потребитель, воспроизводство, продовольственная безопасность.

DOI 10.14258/izvasu(2015)2.1-20

Введение. Формирование ассортимента сыров, предлагаемых потребителю, складывается под влиянием целого ряда факторов. К ним следует отнести уровень благосостояния, культуру потребления, национальные предпочтения, достижения в области технологии производства и его упаковки и т. д.

Целью исследования является разработка основных направлений ассортиментной политики в области сыродельной продукции.

Задачи исследования:

- провести анализ структуры современного ассортимента сыров и сырной продукции в Российской Федерации;
- проанализировать динамику производства натуральных сыров в Российской Федерации;
- исследовать факторы, влияющие на формирование ассортимента сырной продукции;
- разработать основные направления по формированию культуры потребления сыра.

Объектом исследований послужила сыродельная продукция.

Исторически натуральный сыр — это продукт, позволяющий, условно говоря, консервировать молоко и использовать его в течение длительного периода времени. В связи с развитием современных холодильных технологий хранения продуктов питания этот аспект перестает быть определяющим, и на первый план выходят вкусовые характеристики сыра как молочного продукта. Как и большинство продуктов питания, сыр подразделяется на массовый и элитный. Элитный сыр производится в небольших объемах и на экономику производителей (в России) не оказывает значительного влияния. Основной объем производства сыров в России сосредоточен на сырах, традиционно выпускаемых сыродельными заводами. Это Голландский, Костромской, Российский, Витязь и целый ряд сыров этих групп. Сыры с высокой температурой второго нагревания, или, как их еще называют, «крупные сыры», в объемах производства занимают очень небольшой сектор. И это вызвано не низкой востребованностью этих сыров потребителями и не более высокой ценой, а экономическими соображениями производителей, так как длительный срок созревания крупных сыров вызывает увеличение себестоимости продукта, непропорционально росту цены на него.

i) learning technology of cheeses processing that are in demand abroad and in Russia to solve the problem of import substitution.

Key words: product range, questionnaire, market, marketing, marketing research, meat, consumer, reproduction, food security.

Результаты исследований. Рекомендуемая физиологическая норма потребления сыра — 6,1 кг/чел. в год, в том числе натуральных — 3,66 кг/чел. Эта норма потребления обеспечена отечественным производством всего на 49,2% (т. е. около 1,8 кг/чел). С учетом импорта физиологическая норма потребления сыра в Российской Федерации удовлетворена лишь на 91,1%. Так, потребление сыра во Франции составляет 24,1 кг/чел. в год, Италии — 20,8, Республике Беларусь — 4,3. Требование Доктрины продовольственной безопасности РФ — это продовольственная независимость, удовлетворение потребностей населения продуктами питания собственного производства не менее чем на 85% в соответствии с физиологическими нормами потребления.

К сожалению, производство натуральных сыров в России снижается (рис. 1). Это вызвано в большей степени недостатком сырья для производства сыра, а также высокой сезонностью его производства.

Причинами снижения объемов производства сыров в Российской Федерации явились: увеличение доли импорта, потеря приоритетов в потреблении национальных продуктов, понижение статуса сыродельной отрасли, переориентация действующих сыродельных предприятий.

Сокращение объемов производства привело к удорожанию продукта, сделало его менее доступным для широких слоев населения. Российские производители, стремясь уменьшить себестоимость сыра, часто снижают требования к перерабатываемому молоку, упрощают технологию, сокращают сроки созревания, следствием чего является низкое качество продукта. Отечественный сыр не всегда выдерживает конкуренцию с импортными сырами [1].

В 2013 г. увеличение доли импорта полутвердых и мягких сыров возросло на 3–3,5%. Доля импорта сыров для производства плавленых сыров возросла на 22,2%. Поставщиками сыров и сырных продуктов являлись Украина, Литва, Польша. В августе 2014 г. Россия вводит запрет на импорт на свою территорию сыра и молочных продуктов из стран Евросоюза.

Упорядочение ассортимента сыров, совершенствование их видовой структуры в настоящее время актуально и может обеспечить выпуск сыров с большим выходом, увеличить объем валовой продукции, получить высокую рентабельность производства.

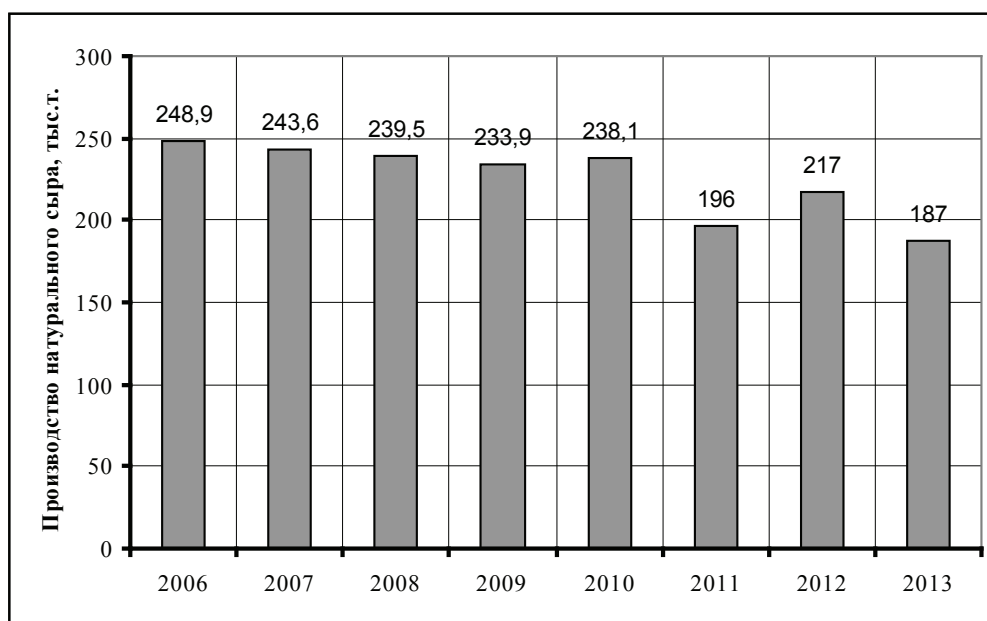


Рис. 1. Производство натуральных сыров в Российской Федерации, тыс. т (источник: ИКАР, по данным Росстата)

В ассортименте сыров, представленных в торговле российскому потребителю, преобладают полутвердые сыры (Российский, Костромской и др.). Их доля составляет более 65%. Доля сыров с термомеханической обработкой (Сулугуни, Моцарелла и др.) не превышает 15%. Мягкие сыры (Любительский, Славянский и др.) составляют около 7%, твердые (типа Швейцарского, Эмментальского, Советского) — не более 1,5%. Сырные продукты различного вида в общем объеме производства составляют 11,5% [1].

По востребованности потребителями сыры можно разделить на три основные группы: основную

(Российский, Костромской, Голландский, плавленые и т. п.); дополнительную (Олтермани, Маасдам, Ламбер, Швейцарский) и элитную (Рокфор, Дор Блю, Грана Падано, Пармезан).

При формировании ассортимента выпускаемых предприятием сыров следует учитывать предпочтения потребителей. По данным Института конъюнктуры аграрного рынка (ИКАР), основными показателями, влияющими на выбор сыра покупателем, являются цена, дизайн упаковки, вкус, вес куска, срок годности. Уровень значимости этих критериев приведен на рисунке 2.

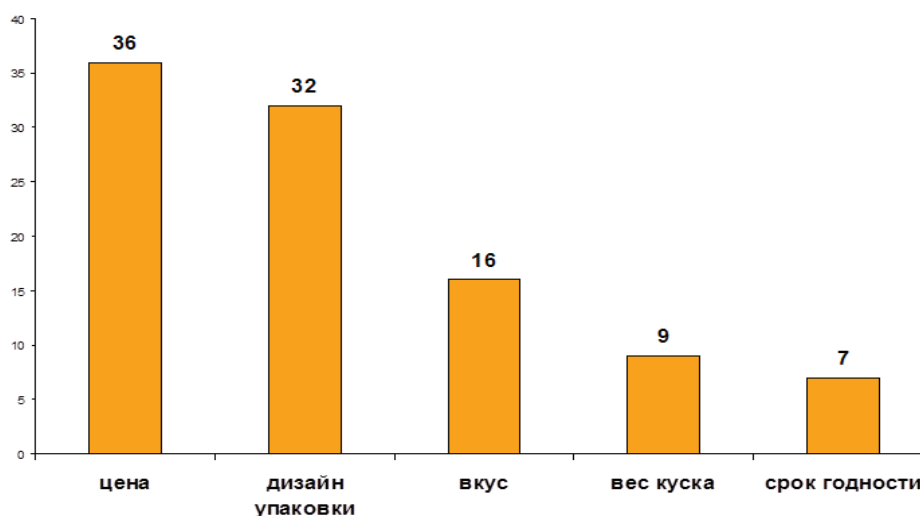


Рис. 2. Критерии выбора сыра потребителем, %

Как видно на рисунке 2, определяющими параметрами являются цена и дизайн упаковки. Вкус сыра занимает третье место в перечне критериев и не превышает 16%. Это говорит о невысокой культуре потребления, поскольку сыр по своей природе является продуктом, обладающим уникальными органолептическими характеристиками. Немаловажным фактором является также низкий уровень материального достатка у значительной части населения.

Значительная часть сыров выпускается в фасованном виде. Потребление фасованного сыра в среднем по Российской Федерации — 13–20%, в крупных городах — больше (например, в Санкт-Петербурге — 60%, Москве — 80%), в странах европейского сообщества — более 80%.

Фасованный сыр выпускается в трех видах: кусками, нарезкой и тертый. Их доля в общем объеме фасованных сыров — соответственно 88, 8 и 4% [2].

Одной из задач, стоящих перед производителями сыров, является формирование культуры потребления. Ее решение позволит, с одной стороны, повысить интерес к этому продукту, что даст возможность увеличить объемы его производства. С другой стороны, это обяжет производителей держать высокий уровень качества и расширять ассортимент сыров, заимствуя технологии у стран, имеющих свой спектр этого продукта.

Основные направления по формированию культуры потребления сыра [3]:

- социальная реклама о биологической полноценности и значимости сыра в питании современного человека;

- привлечение СМИ для пропаганды потребления продуктов сыроделия, информация об истории и тонкостях технологии их производства;

- введение в практику школьных завтраков натуральных сыров;

- проведение массовых мероприятий (фестивалей, смотров, конкурсов) с дегустациями сыров с разнообразными вкусовыми характеристиками и представлением информации населению о них;

- издание популярной литературы о сырах.

Основными проблемами сыродельной отрасли в России являются: нехватка молока-сырья и его низкое качество; морально и физически устаревшее оборудование; низкая производительность труда; недостаток квалифицированных кадров; низкая конкурентоспособность сыров по себестоимости и качеству; появление значительной доли фальсифицированной продукции.

Отдельным фактором является организация импортозамещения вследствие введенного эмбарго на ввоз молочной продукции из стран Евросоюза, США, Австралии, Канады и Норвегии. Это приводит к необходимости изыскивать резервы внутри страны, что приводит зачастую к нарушениям в тех-

нологии производства сыра, использованию некачественного сырья и низкоквалифицированной рабочей силы.

Среди всех натуральных сычужных сыров особое место занимают мягкие сыры. Их богатый вкусовой диапазон позволяет удовлетворить запросы широкого круга потребителей. Мягкие сыры отличаются высокой биологической ценностью. Их производство широко распространено во всех передовых странах сыроделия и составляет до 40% от общей выработки натуральных сыров.

Одним из перспективных направлений в покрытии дефицита сыров может явиться широкое освоение производства мягких сыров на городских молочных комбинатах. Сыры этой группы в своем большинстве не требуют созревания и, соответственно, больших оборотных средств и камер созревания и хранения.

В зависимости от способа свертывания молока при получении сгустка мягкие сыры подразделяют на сычужные (все созревающие сыры), сычно-кислотные (сыры без созревания) и кислотные (сыры, в которых используется кислотное свертывание без молокосвертывающего фермента, — сыры типа Адыгейского и Клинского).

В ряде зарубежных стран рост объемов производства происходит за счет выработки сыров с короткими сроками созревания и свежих. Эта группа сыров позволяет предприятию быстро расширить ассортимент и увеличить эффективность производства.

Основной объем производства в России среди мягких сыров занимают сыры свежие, без созревания, которые являются скоропортящимися продуктами, поэтому их следует выработать на заводах, которые могут реализовать продукцию в течение 5–10 дней при наличии условий хранения. Эти сыры целесообразно выработать на городских молочных заводах, так как в этом случае гарантируется не только поставка потребителю свежей высококачественной продукции, но и возможность регулировать ее производство в соответствии с запросами торговли [4].

В последние годы активизировались исследования по созданию мягких сыров из восстановленного молока без созревания с различными наполнителями, производство которых можно организовать практически на любом молочном предприятии. Эта группа сыров позволяет предприятию быстро расширить ассортимент, увеличить эффективность производства, улучшить качество. При этом выход готового продукта из 1 т сырья по сравнению с твердыми сырами увеличивается на 20–25%.

Технология мягких сыров позволяет выпускать продукты повышенной биологической ценности для массового, детского, школьного, лечебно-профилактического и специального питания с учетом климатических зон, экологии, состояния здоровья и особенностей трудовой деятельности.

Вовлечение в переработку на сыр козьего молока, обезжиренного коровьего молока, пахты и сыворотки значительно увеличивает сырьевые ресурсы и позволяет получить продукты, отвечающие требованиям «минимум калорий при максимуме биологической ценности».

В нашей стране имеются все предпосылки для развития массового производства мягких сыров нового поколения с использованием сухого молока; сырья немолочного происхождения; мембранных процессов, обеспечивающих углубленную переработку сырья, ароматизаторов, обладающих антиоксидантными, радиопротекторными свойствами; пищевых обогатителей; биоулучшителей с иммуностимулирующими и иммуномодулирующими свойствами.

В настоящее время отечественная сыродельная промышленность почти забыла о мягких сычужных созревающих сырах, которые раньше пользовались у потребителей заслуженно большим спросом. Сыры вырабатывают в незначительных объемах на единичных предприятиях, таких как Калория (Краснодарский край), сыр Плезир — аналог Камамбер или Бри (Кипринское объединение, Алтайский край).

Патриархом среди всей группы мягких сыров является сыр Рокфор, который гурманы считают не просто продуктом, а объектом культа, традиций и наслаждения. Его вкусовые качества оценены по достоинству во всем мире. Среди впечатляющего количества представленных в ассортименте зарубежных мягких сыров на прилавках российских магазинов Рокфор — самый дорогой [5].

Высокая рентабельность мягких сыров является залогом того, что при правильной организации производства и сбыта удельный вес их в общем объеме натуральных сыров будет постоянно возрастать, а большой их вкусовой диапазон — радовать отечественного потребителя. Улучшение качества сыров, обеспечение их санитарно-гигиенической и микробиологической безопасности, несомненно, увеличит спрос потребителя на отечественные сыры. Это снизит ввоз импортных сыров, имеющих гораздо более высокие цены. Использование в сыроделии новых технологических процессов, автоматизация и механизация трудоемких процессов, а также упаковка сыров в яркие, красочные, удобные для потребителя материалы также приведет к увеличению спроса на сыры.

По мнению специалистов торговли и производителей сыров, основными направлениями ассортиментной политики в области сыродельной продукции должны быть:

- сохранение традиционных технологий;
- увеличение производства мягких сыров;
- создание и внедрение интенсивных технологий полутвердых и твердых сыров;
- организация производства сыров с комбинированным составом жировой фазы;
- создание технологий и развитие производства сыров с лечебно-профилактическими свойствами;
- развитие производства и создание конкурентоспособных технологий плавленых сыров;
- улучшение показателей качества сыров;
- организация массовой переработки сыворотки;
- освоение технологий сыров, пользующихся большим спросом за рубежом и в России, для решения проблемы импортозамещения.

Заключение. За последние годы основным направлением в развитии российского рынка сыров является разработка и внедрение новых технологий, которые позволят увеличить ассортимент сыров, выпускаемых в нашей стране, и улучшить их качество [6].

По данным ИКАР, изменения в культуре потребления сыра заключались в расширении ресторанной сети с национальными кухнями, использующими сыр, популяризации кулинарных хобби, организации кулинарных сайтов, групп в соцсетях. Вступление в ВТО, снижение таможенных пошлин и увеличение импорта сыра в 2012 г. увеличило рост спроса на импортные и деликатесные сыры, что в целом привело к росту среднестатистического потребления сыра на 4% за последние 3 года.

Сыродельная отрасль России покрывает немного больше половины сложившегося объема потребления, поэтому рынок сбыта для сыров весьма широк, что позволяет с меньшими затратами заполнить образовавшуюся товарную нишу. Необходимо конкретно определиться с ассортиментом сыров, наиболее востребованными торговлей, и легко реализуемой технологией применительно к каждому молокоперерабатывающему предприятию. При этом основной упор следует делать на наиболее эффективное и полное использование компонентов молока на основе современных достижений в области биотехнологий и технологических процессов [7].

Библиографический список

1. Выдрин Н.В., Губер Н.Б. Тенденции развития новых технологий производства сыра // Молодой ученый. — 2014. — № 10.
2. Rebezov M.B., Naumova N.L., Lukin A.A., Alkhamova G.K., Khayrullin M.F. Food Behavior of Consumers (for Example, Chelyabinsk) // Вопросы питания. — 2011. — № 6.

3. Ребезов М.Б., Лукин А.А., Хайруллин М.Ф., Наумова Н.Л., Альхамова Г.К. Изучение отношения потребителей к обогащенным продуктам питания // Пищевая промышленность. — 2011. — № 5.

4. Бобылин В.В. Новое направление в производстве мягких сыров // Молочная промышленность Сибири. — 2000. — № 5.

5. Высоцкая О.А. Формирование системы маркетинговых коммуникаций на региональном рынке продуктов питания в парадигме территориального маркетинга (на при-

мере сыродельной отрасли Алтайского края) // Экономика и социум. — 2014. — № 2.

6. Andrews L.S., Key A.M., Martin R.L., Grodner R., Park D.L. Chlorine Dioxide Wash of Shrimp and Crawfish as an Alternative to Aqueous Chlorine // Food Microbiology. — 2002. — V. 19 (4).

7. Singh K. Spectrophotometric Determination of Iron in Sugars Using Benzyltriethyl Ammonium Chloride // Int. Sugar J. — 1999. — V. 101 (1211).