скажите СЫР!

3 кв. 2021

мы дарим идеи и вдохновение!

Миёко — будущее молочной промышленности

История веганского сыра

Новые ингредиенты для сыроделия

www.saycheesemag.ru

МОНА ИНГРЕДИЕНТС

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ И РАЗРАБОТЧИК
КОМПЛЕКСНЫХ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫХ
СМЕСЕЙ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

МОНА ИНГРЕДИЕНТС
100%
КАЧЕСТВО
МОНА ИНГРЕДИЕНТС

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ СТАБ.СИСТЕМЫ:

- ДЛЯ ТВОРОГА И ТВОРОЖНОГО ПРОДУКТА
- ДЛЯ КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ
- ДЛЯ СМЕТАНЫ И СМЕТАННОГО ПРОДУКТА
- ДЛЯ СГУЩЕНОК, НАЧИНОК, СОУСОВ
- ДЛЯ ПИТЬЕВОГО МОЛОКА, СЛИВОК И МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ
- ДЛЯ СЫРОВ И СПРЕДОВ

Санкт-Петербург,
Московский проспект, дом 212, литер А,
офис 5053

ТЕЛ +7(812)457-09-30

WWW.MONA-SPB.RU

Анкар Технологии Лабораторий

АТЛ

СИСТЕМА КОМПЛЕКСНОГО МОНИТОРИНГА АНТИБИОТИКОВ И ВЕТЕРИНАРНЫХ ПРЕПАРАТОВ В МОЛОКЕ

Экспресс-тест ANKAR® MILK TEST 4

Для определения антибиотиков группы β-лактамов, тетрациклинов, стрептомицина и хлорамфеникола

- Надежные, высокочувствительные и экономически выгодные экспресс-тесты.
- Соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01

Экспресс-тест 4Sensor BSCT

- Внесен в ГОСТ 32219-2013 «Молоко и молочные продукты, Иммунологические методы определения наличия антибиотиков»
- Внесен в перечень методов, рекомендованных для выполнения требований ТР ТС
- Чувствительность метода отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 ТР ТС 033/2013
- Валидирован в ILVO (Бельгия)

EXTENSO (UNISENSOR)

Многопараметрическая диагностическая платформа

- ГОСТ Р 59507-2021*
- Детекция 98 антибиотиков и ветеринарных препаратов за 13 минут.
- Валидирован в ILVO (Бельгия), сертифицирован в Afnor (Франция)

***ГОСТ Р 59507-2021 «Молоко и молочное сырье. Определение наличия остаточного содержания антибиотиков и лекарственных веществ иммунологическими методами»**

www.atl-ltd.ru +7 (495) 981-60-69; +7 (800) 707-77-49

Бабкина Н.Г
зам. ген. дир. компания «ЭДВАНТА»

НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ПОЛУТВЕРДЫХ СЫРОВ

Производство сыров в России в последние годы имеет позитивную динамику и показывает ежегодный рост. По данным ФСГС России и Соэзмолоко производство сыров и сырных продуктов в 2019 составило 721 тыс тонн, а в 2020–758,3 тыс. тонн. При этом более 50% составляет категория полутвердых сыров и сырных продуктов. Полутвёрдые сыры очень популярны как в России, так и во всем мире, благодаря своей функциональности, поскольку это продукт массового ежедневного непосредственного употребления, а также является компонентом многих блюд, как домашнего приготовления, так и сектора HORECA.

Безусловно, производители полутвердых сыров заинтересованы в выпуске качественных, конкурентоспособных продуктов, обладающих, уже на ранних сроках созревания, хорошими органолептическими свойствами, выраженным сырным, сливочным вкусом, удовлетворяя потребности рынка. Увеличение мощностей и объемов производства также является ключевым аспектом для многих предприятий.

Создание сырного профиля сравнимо с продуктами длительного созревания, сегодня является задачей, в основе которой лежит контроль оперативных расходов.

Вкус сыра зависит от множества факторов: сырье, термообработка молока, вид и доза закваски, условия процесса, время и температура созревания. Развитие вкуса сыра во многом зависит от микрофлоры и ее активности, а также от продуктов-метаболитов. Большинство исследований научно-исследовательских лабораторий неизбежно связаны с микробиологическими и биохимическими факторами. Сроки созревания — это главный фактор, влияющий на необходимый баланс минералов, влаги и интенсивности протеолиза и липолиза которые являются основными факторами для получения оптимальных органолептических свойств продукта.

Компания «ЭДВАНТА» представила на Российский рынок уникальный продукт биофабрики SACCO — Lyofast LF 55 (Lactobacillus fermentum). LF 55 — заквасочная культура нового поколения.

Добавление LF 55 к основной композиции закваски для таких традиционных сыров с низкой температурой второго нагревания как Российский, Голландиский, Гауда, Тильзитер, Сливочный и т. д. способствует формированию выраженного сырного, сливочного вкуса уже на 18–20 сутки. С помощью LF 55 можно сократить сроки созревания сыров и использовать технологию интенсивного производства, увеличивая обороты сыродельным предприятиям. Надо отметить, что продукт имеет стабильные характеристики при дальнейшем созревании или хранении как во вкусе, так и в структуре. Кроме того, доказано, что LF 55 может значительно снизить проявление горечи и проявления постороннего вкуса и запаха в сыре, вызванными различными факторами.

Lactobacillus fermentum — это:

— Один из наиболее распространённых гетероферментативных видов Lactobacillus в кишечнике человека. Он широко применяется в промышленной ферментации, а также в производстве заквасочных культур для молочной и сыродельной промышленности.

— Компонент естественной микрофлоры сыворотки, который обычно применяют в традиционном производстве сыров Пармиджано-Реджано (Parmigiano-Reggiano) и Эмменталь (Emmenthal).

Рекомендации по использованию:

Lyofast LF 55 создан для получения более насыщенного сырного, яркого сливочного вкуса, интенсификации созревания полутвердого сыра и для стимуляции формирования мелких глазков в процессе созревания.

Рекомендуемая к использованию на традиционные виды сыров дозировка: от 0.3 доз до 1 доз на 100 литров молока. Дозировка может варьироваться в зависимости от технологии и условий производства.

Lyofast LF 55 может применяться вместе с основной заквасочной культурой, т. е. не требует никаких дополнительных операций в производственном процессе.

Примеры комбинаций заквасок SACCO для полутвердых сыров указаны в таблице (см. стр. 6).

Использование LF 55 вместе с заквасочными культурами Sacco значительно улучшает структуру и органолептические характеристики полутвёрдых сыров и сырных продуктов, в том числе произведённых из молока низкой жирности или заменителей молочного жира, которые обычно имеют резинистую тугую структуру и слабовыраженный вкус.

Команда технологического отдела «ЭДВАНТА» готова проконсультировать и дать рекомендации по технологиям сыров и применению заквасочных культур!

Примеры комбинаций заквасок SACCO для полутвердых сыров

Основная культура	Вид закваски	Состав
Сыр Российской группы, Тильзитер		
MW 032/036/039 T + ST 020/022 (5:1) MW 046/049 N + ST 020/022/026 (2:1)	Lyofast *	-Lactococcus lactis subsp. lactis, -Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp.lactis biovar. diacetilactis - Leuconostoc ssp - Streptococcus thermophiulus
MS 062/064 /066 CM MS 064 /066 CP	Lyofast *	-Streptococcus thermophiulus, -Lactococcus lactis subsp. lactis и/или Lactococcus lactis subsp. cremoris, -Lactococcus lactis subsp.lactis biovar. diacetilactis
MW 035\039 QT+ST071	Cryofast**	-Streptococcus thermophiulus, -Lactobacillus helveticus, -Lactococcus lactis subsp. lactis, -Lactococcus lactis subsp. diacetylactis, -Leuconostoc.
Сыр Голландской группы, Гауда		
MOS 062/064 D /E	Lyofast *	Streptococcus thermophiulus, -Lactococcus lactis subsp. lactis и/или Lactococcus lactis subsp. cremoris
MWO 030/032/039+ST 020/022	Lyofast*	-Lactococcus lactis subsp. lactis и/или Lactococcus lactis subsp. cremoris
MOS 062/064 C	Cryofast**	Streptococcus thermophiulus, -Lactococcus lactis subsp. lactis и/или Lactococcus lactis subsp. cremoris

*лиофилизированные, **глубокозамороженные

SELECTION™ – неизменно отличный результат и высокое качество!

В ответ на растущий запрос на локальное и крафтовое производство сыров и молочных продуктов, компания Chr. Hansen разработала адаптированную линейку ингредиентов Selection™ для малых и средних производителей.

Сейчас набирают популярность продукты от местного производителя. В России в связи с введением эмбарго широкое развитие получило крафтовое сыроделие. Такой формат производства имеет свои запросы в отношении формы и упаковки заквасочных культур и ферментов.

Компания Хр. Хансен представляет на российском рынке серию ингредиентов Selection™, в которую входит ассортимент заквасочных культур и ферментов, адаптированный для небольших молочных производств. Серия оптимально сформирована под выработку наиболее распространенных видов сыров и кисломолочных продуктов с различным профилем вкуса и текстурой: континентальных сыров (Гауда, Тильзитер, Эдам) мягких сыров (Бри, Камамбер), сыров с плесенью (Горгонзола) и других, а также традиционных кисломолочных продуктов и йогуртов с различным профилем вкуса.

Форма культур в ассортименте Selection — лиофилизированная (сухая), активность — 10U. Такая форма дает возможность хранения культур при температуре от –18 °C и ниже. Таким образом, Selection™ будет удобна для крафтовых переработчиков молока, а также небольших фермерских предприятий с объемов танков/емкостей для заквашивания от 100 литров.

Для знакомства покупателей с серией Selection™ компания Хр. Хансен выпустила информационный буклет с описанием ингредиентов и технологическими картами по производству наиболее популярных сыров. Буклет можно скачать, заполнив форму на посадочной странице Selection™.

По вопросам приобретения ингредиентов серии Selection™ и за технологической поддержкой просим обращаться к дистрибьюторам компании Хр. Хансен в вашем регионе.

Менеджер проекта в Хр. Хансен — Борис Токарев, Ruboto@chr-hansen.com

CHR HANSEN

Improving food & health

Chr. Hansen — это био-научная компания мирового уровня, которая разрабатывает натуральные решения для пищевой промышленности, сельского хозяйства и фармацевтики. Компания производит заквасочные культуры и ферменты для молочной продукции и сыров, пробиотики для широкой аудитории потребителей, решения для здоровья животных и защиты растений, которые высоко ценятся по всему миру на протяжении 145 лет. Решения Chr. Hansen — это передовые научные исследования и инновации, в основе которых — обширная микробиологическая база, включающая более 40 000 штаммов полезных бактерий. Более одного миллиарда человек ежедневно потребляют продукцию с ингредиентами Chr. Hansen.

Почему сыр и масло Миёко — будущее молочной промышленности

Влияние молочной промышленности на планету огромно. На содержание крупного рогатого скота приходится львиная доля выбросов углерода от животноводства. Широко признано, что переход на растительную систему питания более устойчив, чем система, включающая в себя традиционные продукты животного происхождения, такие как мясо и молоко. Для многих отказ от сыра является трудной задачей.

Miyoko's Creamery — американский производитель продуктов питания, специализирующийся в первую очередь на безмолочных и безлактозных продуктах, включая масло и широкий спектр различных видов сыров с использованием традиционных культур и методов сыроделия, в основном из кешью, овса и муки из нута, стремится производить феноменальный растительный безлактозный сыр и масло, совершая революцию в этой отрасли с помощью растений. Эксперты прогнозируют, что сыр и масло Miyoko's Creamery — это будущее молочных продуктов.

Компания Miyoko's Creamery ставит перед собой цель создать «Сыроварню завтрашнего дня без животных» — план помощи в развитии продовольственной системы за счет использования растительного, а не коровьего молока. Но дело не только в том, чтобы предложить потребителям веганский вариант сыра или масла. Речь идет о производстве веганского сыра и масла, которые действительно конкурируют с молочными продуктами животного происхождения.

> «Сыроварня завтрашнего дня превосходит молочные продукты. Такие продукты хорошо выглядят, имеют приятный вкус, по функциональности их не отличишь от молочных продуктов, они вкуснее и не имеют никаких отрицательных сторон».

Миёко Шиннер (Miyoko Schinner) — американский шеф-повар, автор кулинарных книг, основатель приюта для животных и владелец бренда безмолочного сыра Miyoko's Creamery

Под «негативными аспектами» Шиннер подразумевает не только воздействие на окружающую среду, но и влияние на здоровье человека и животных. Существует ряд проблем со здоровьем, связанных с молочными продуктами, начиная от содержания жира и холестерина и заканчивая последствиями непереносимости лактозы.

Из-за отсутствия вкуса и питательности традиционных молочных продуктов многим людям трудно перейти на другие продукты — или, по крайней мере, заменить масло на тосте чем-то растительным.

Традиция встречает науку о питании

Давайте узнаем почему «маслобойня завтрашнего дня» сочетает в себе мастерство традиционного молочного производства с современной наукой о продуктах питания. В округе Сонома, штат Калифорния, регионе, известном своими молочными фермами, команда разработчиков создает сыры и масла из органических растительных ингредиентов, таких как кешью, конопля, кокосовое масло и овес.

Текущий ассортимент веганских продуктов включает в себя ремесленные сыры из кешью, моцареллу, сливочный сыр (крем-чиз), творожная паста, чеддер, сыр Пеппер Джек, а также культивированное масло премиум-класса европейского типа.

> «Понимая, как ведут себя различные виды растительного молока, мы можем производить его, не теряя питательной ценности. Это означает, что сыр на растительной основе содержит больше питательных веществ, чем обычный сыр».

Миёко Шиннер

Запатентованная технология компании использует традиционные методы брожения и ферментативной активности для сливок — для концентрации белков и питательных веществ в растительном молоке, прежде чем оно будет превращено в веганский сыр и масло.

> «На самом деле мы производим продукты для всех, а не только для веганов. Если мы хотим оказать положительное влияние на весь мир, то должны производить продукты, которые не только вкусны, но и основаны на цельных продуктах».

Миёко Шиннер

«Сострадание и любовь могут решить все проблемы. Если вы подходите к продовольственной системе с позиции сострадания, вы начнете заботиться обо всем».

Miyoko

Миёко Шиннер

Сесилия Шевчик (Cecylia Szewczyk), директор по инновациям Miyoko's Creamery: «Мы стараемся делать все из цельных продуктов. Многие веганские сыры, представленные на рынке, изготавливаются из смеси масел и крахмала, что помогает им растягиваться и плавиться. Но в Miyoko's Creamery делается упор на цельные пищевые ингредиенты и полезные бактерии. А затем мы полностью ферментируем эти цельные продукты, что само по себе является искусством, потому что ферментировать в глобальном масштабе не очень просто».

Как делают сыры и масла в Miyoko's Creamery

До прихода в компанию Miyoko's Creamery Шевчик более 10 лет работала в молочной промышленности. Она знакома не только с тем, как производить молочные продукты, но и с тем, какими они должны быть на вкус и как они ведут себя при приготовлении.

Когда вы пробуете веганский сыр или масло Миёко, вы чувствуете неповторимый острый вкус, присущий молочным продуктам. Но как они этого добиваются?

Ферментация — это тонкая наука, требующая определенных условий на протяжении всего процесса изготовления сыра, чтобы помочь микробам расти.

Ферментированные продукты также являются ключом к здоровью кишечника, эпицентра нашей иммунной системы. Кишечник является домом для сотен видов бактерий, а пробиотики, содержащиеся в ферментированных продуктах, помогают восстановить баланс «хороших» бактерий. Благодаря высокому содержанию пробиотиков, ферментированные продукты также могут помочь укрепить иммунную систему.

Сесилия Шевчик: «Миёко не хочет идти короткими путями. У нас есть амбиции. Все наши продукты были и будут ферментированными. Это означает, что мы постараемся улучшить вкус и текстуру путем ферментации».

На самом деле, они настолько уверены в том, что им это удастся, что бренд отказался от всех дополнительных ароматизаторов.

Шевчик объясняет, что «ферментация — это в действительности метод биоразложения пищи». Во время этого процесса микробы «съедают» сахара, присутствующие в ингредиентах, что увеличивает уровень кислотности (отсюда и возникает «острый» вкус).

Веганский сыр может быть изготовлен из кокосового масла, сои, орехов и семян, а вот с кешью компания Miyoko's Creamery работает по конкретной причине:

> «Кешью содержат около 6,8 % сахаров, которые можно сбраживать. Это больше, чем обычно содержится в молочном молоке, в котором около 4,5 % сахаров».

Сесилия Шевчик

Все это основано на сочетании традиционных методов производства молочных продуктов с современными пищевыми технологиями.

Сесилия Шевчик: «Когда молочная промышленность производит сыр, они промывают творог или пропускают молоко через ультрафильтрацию, чтобы частично удалить сахара. Таким образом, они могут фактически контролировать кислотность конечного продукта».

Команда исследователей компании Miyoko's Creamery использует очень похожую технологию, но с использованием растений.

Вы должны быть достаточно смелыми, чтобы оказать влияние

Многие пищевые бренды, говорит Шиннер, боятся задевать чувства своих потребителей. Но она убеждена, что бренд должен быть смелым, чтобы оказать влияние. Вот почему сострадание к животным также является частью основной миссии бренда Miyoko's Creamery.

Любовь и уважение Шиннер к сельскохозяйственным животным не просто слова, она является основателем заповедника «Rancho Compasión» в Никасио, Калифорния, и знает более 100 животных, живущих в этом убежище.

> «Корова Анхель предпочитает общаться с гусем Эхо, а не с другими коровами (это правда: об их знаменитой странной дружбе даже есть небольшая заметка на сайте заповедника). Нам нужно смотреть на сельскохозяйственных животных так же, как на своих собак и кошек».
>
> Миёко Шиннер

Сострадание, лежащее в основе сливочного завтрака, распространяется не только на животных, традиционно используемых в пищу, но и на самих молочных фермеров. Шиннер создала альянс с борющимися независимыми молочными фермерами Америки.

Согласно отчету Национальной службы сельскохозяйственной статистики Министерства сельского хозяйства США по производству молока, в 2019 году по сравнению с 2018 годом количество лицензированных молочных предприятий уменьшилось на 3231. Уже много лет молочные фермеры борются с низкими ценами из-за того, что объемы поставок превышают спрос в США и во всем мире.

Шиннер протянула оливковую ветвь некоторым из этих борющихся фермеров, предложив им помощь в переходе на выращивание растительных ингредиентов, необходимых для процессов производства сыра и масла.

Основанная ресторатором японского происхождения Миёко Шиннер, компания Miyoko's Creamery производит свой веганский сыр, используя традиционные технологии сыроделия. Его плавкость и аутентичная текстура — не просто случайность, за этим стоит наука. Для создания своего фирменного продукта компания ферментирует цельные продукты питания с помощью специальных культур. В результате получается прочный и сложный вкусовой профиль, как у традиционного молочного сыра.

Бренд предлагает широкий выбор продуктов, включая веганскую моцареллу и сливочный сыр. Ассортимент веганских сырных колес включает в себя все, но последние продукты: Чеддер и Пеппер Джек — по-настоящему оживят вашу игру с сыром при жарке. Но а если жареный сыр — не ваш конек, добавляйте его в любой рецепт, где используется традиционный сыр на молочной основе.

MIYOKO'S TOMORROW'S CREAMERY

Miyoko's Creamery — это Тесла в натуральной пищевой отрасли.

КОЗИЙ СЫР: О ЧЕМ НУЖНО ЗНАТЬ

Для некоторых гурманов забавный, слегка диковатый на вкус козий сыр является воплощением вкуса деревни. Раньше козий сыр был уделом хиппи и приверженцев здорового образа жизни, теперь же он часто встречается в меню лучших ресторанов и повсеместно присутствует в сырных отделах большинства супермаркетов.

Согласно последним археологическим данным, козы были одомашнены около 11 тысяч лет назад. Наряду с разведением коз на мясо, первые фермеры обнаружили, что они также могут использовать молоко животных в качестве дополнительного источника белка. Молоко хранилось в «термосе» того времени — желудке животного, и присутствующие в нем ферменты, а также тряска при движении взбалтывали молоко, разделяя его на жидкие и твердые компоненты. Так был получен первый сыр, который вознаграждал путешественников, перевозивших молоко, сытной закуской в пути и утоляющей жажду сывороткой.

Это случайное открытие было доведено до совершенства, и по мере распространения цивилизации на север, на территорию нынешней Европы, вместе с ней развивалась традиция производства сыра — сначала из молока коз и овец, а затем из других одомашненных животных, таких как коровы и водяные буйволы. Сегодня в Европе сохранились сильные традиции сыроделия, уходящие корнями в эту древнюю практику.

На что обращать внимание при покупке козьего сыра

Козий сыр бывает разных видов. Некоторые виды, которые обычно изготавливаются из коровьего молока, такие как чеддер и бри, могут быть сделаны из козьего молока. А другие сорта — уникальны в своем роде. Правило поиска самого вкусного козьего сыра такое же, как и для поиска лучшей варианта любого другого сыра. Ищите независимых производителей, преданных своему ремеслу. Сыр, сделанный вручную под присмотром опытного сыродела, всегда будет превосходить продукт, отштампованный на конвейере.

Вот несколько наиболее популярных видов козьего сыра:

• Шевр — еще одно название свежего, не выдержанного козьего сыра. Его текстура пушистая и мягкая. Часто шевр продается в вакуумной упаковке в виде брусков и дисков, что вполне нормально, однако процесс герметизации может привести к сжатию массы. Чтобы получить наибо-

лее воздушный шевр, ищите сыры в свободной упаковке, завернутые в сырную бумагу или предлагаемые в герметичном контейнере. Иногда шевр приправляют такими ингредиентами, как перец, или посыпают зеленью, например, укропом.

• Мягкие созревшие козьи сыры часто имеют светлую, расплывчатую или морщинистую корку или слегка покрыты растительной золой, чтобы защитить в процессе старения. Эти сыры имеют сливочный и маслянистый вкус с более выраженным ароматом козьего молока, который проявляется по мере созревания.

• Выдержанные козьи сыры обладают ярко выраженным насыщенным вкусом, который полностью отражает характер молока, из которого они сделаны. Консистенция этих сыров может варьироваться от мягкой и маслянистой до твердой и рассыпчатой, как у козьей гауды.

• Фета козья изготавливается из прессованного творога, выдержанного в солевом растворе. Как и фета из коровьего и овечьего молока, фета из козьего молока имеет терпкий и рассыпчатый вкус с выраженным ароматом.

Устойчивость козьего сыра

Влияние козьего сыра на окружающую среду

Как и все продукты животного происхождения, способ выращивания животных определяет их воздействие на окружающую среду. Однако производство сыра добавляет дополнительный уровень использования ресурсов. Помимо обработки сыра, выдержанные сыры необходимо охлаждать и хранить в течение длительного периода времени, что увеличивает их углеродный след.

Твердые сыры обладают более интенсивным вкусом из-за своей концентрации и употребляются более экономно. А производители кустарных сыров чаще всего выращивают своих животных на пастбищах, что оказывает гораздо меньшее пагубное воздействие на окружающую среду, чем выращивание животных в закрытых помещениях.

Чтобы уменьшить воздействие козьего сыра на окружающую среду, приобретайте сыры у местных производителей, которые выращивают своих животных на свежем воздухе и под солнечными лучами и используют для производства сыра традиционные методы, а не фабричную обработку.

Интересные факты о козьем сыре

• Изначально козы были завезены в Америку испанскими колонистами в 16 веке, но они не пользовались такой популярностью, как другие сельскохозяйственные животные.

• Хотя в Азии сосредоточено более 50 % мирового поголовья коз, здесь практически не производят козье молоко или сыр, поскольку почти все азиаты — около 90 % — не переносят лактозу.

• Больше всего козьего сыра производится во Франции: 92 918 тонн в 2014 году.

• Свежий козий сыр содержит примерно в 2 раза меньше жира, калорий и холестерина, чем сливочный сыр, и является прекрасной заменой бублику на завтрак.

Сезонность козьего сыра

Коз можно разводить круглый год, поэтому свежий сыр всегда доступен. Но многие козоводы предпочитают проводить случку весной, когда умеренные температуры легче переносятся хрупкими новорожденными. Традиционно именно в солнечное время на ферме появляются новые козлята, а приток молока приводит к пику производства молодого свежего шевра.

Козий сыр и география

Коз разводят по всему миру, а сыроделие на протяжении тысячелетий было полезным способом сохранения излишков молока. Многие сорта, от легкого и мягкого шевра до насыщенного карамелизированного норвежского гейтеста, отражают уникальную географию и культуру региона, где создается сыр.

Знатные сыроварни Петербурга

«Ушастая коза» — частная ферма в поселке Агалатово Всеволожского района. В производстве сыра используют молоко от нубийских коз — продукт получается нежным без какого-либо специфического запаха. В ассортименте: твердые и мягкие сыры, сыр Белпер Кнолле из козьего молока, фета с травами, камамбер и пармезан.

«Деревня» — сыроварня находится в 35 километрах от Санкт-Петербурга в деревне Матокса Всеволожского района. Ферма основана в 2014 году и все началось с 2-х козочек, а первый сыр был сварен кустарным способом за 4 часа и созревал в домашних условиях. Сейчас сыры фермы продаются в магазинах, на рынках, в отелях и ресторанах. Ассортимент представлен в более 20-ти сортах сыра, производимого из коровьего, овечьего и козьего молока. На ферме-сыроварне «Деревня» проходят регулярные увлекательные экскурсии и общение с животными и природой.

«Ферма Плюс» — ферма в поселке Пижма Гатчинского района с 25-летней историей. Владельцы гарантируют натуральные молочные продукты, производимые в том числе из козьего молока.

Употребление козьего сыра

Хранение козьего сыра

Свежий козий сыр, сложенный в вакуумную упаковку, может храниться в холодильнике в закрытом виде в течение 2-х месяцев. После открытия он может храниться в течение 5–7 дней. Выдержанный нарезанный сыр также можно хранить в холодильнике 6–7 дней.

Лучше всего не заворачивать сыр в полиэтиленовый пакет. Он должен дышать, чтобы сохранить вкус и срок хранения. Свежий или выдержанный сыр можно хранить в герметичном контейнере или небольшой стеклянной миске с крышкой.

Готовим с козьим сыром

Свежий козий сыр — самый универсальный. Его можно подавать как самостоятельное блюдо, как часть сырной тарелки или в салате. Козий сыр прекрасно сочетается со сливочным сыром. Свежий козий сыр прекрасно подходит и для приготовления пищи, существует огромное количество рецептов, которые демонстрируют его универсальность в качестве начинки для пиццы, ингредиента для киша, основы для соуса, прослойки для пирога и многого другого.

Сохранение козьего сыра

Свежий козий сыр можно заморозить. Старение сыра само по себе является методом консервации, позволяющим наслаждаться сыром через несколько месяцев после его производства.

Питательная ценность козьего сыра

65% мирового потребления молока приходится на козье молоко, а не на коровье. Козье молоко и сыр содержат более мелкие глобулы жира, благодаря чему сыр легче усваивается. Поэтому люди с непереносимостью лактозы часто употребляют козий сыр без каких-либо последствий.

100 граммов козьего сыра содержит 364 калорий, 30 граммов жира, 16 грамма насыщенных жиров, 0 граммов мононенасыщенных жиров, 21 грамм белка, 0,12 граммов углеводов, 464 миллиграммов натрия и 79 миллиграммов холестерина, а также содержит менее 3 микрограмма витамина К.

Козий сыр — это питательный молочный продукт, богатый витаминами, минералами и полезными жирами. Кроме того, его белковая структура и низкое содержание лактозы делают его лучшим выбором для людей с непереносимостью коровьего молока.

Запаситесь этим универсальным продуктом на своей кухне, и вы всегда сможете воспользоваться этим уникальным и вкусным ингредиентом для приготовления как сладких, так и соленых блюд.

Закваски для кисломолочной продукции
Алюминиевая фольга
Кашированная фольга
Платинка, высечка
Упаковка для сыры
Ферменты
Линкавер, Эколин
Молочная пленка

Контакты отдела продаж:
8 800 500 95 05
+7 (917) 220-39-99
+7 (917) 220-77-00
+7 (843) 228-73-64

Прямые поставки
На рынке более 26 лет
Рассрочка

e-mail: rusan.34@mail.ru rusan69@mail.ru
наш веб-сайт: http://rusan.plus
мы в социальных сетях:
https://vk.com/rusan69
https://www.instagram.com/rusanplus/

ГРУППА КОМПАНИЙ РУСАН ПЛЮС

420138, РТ, г. Казань ул. Гарифьянова, 28 а, а/я 59, тел. (843) 2287374, 2287354
Адрес склада в Казани: ул. Тихорецкая д. 2 / Магистральная д. 77

ИСТОРИЯ веганского сыра

От своего рассыпчатого происхождения в виде ферментированной сои до нежных вкусов, которыми мы наслаждаемся сегодня, веганский сыр прошел долгий путь с тех пор, как он впервые стал доступен в продаже в период, который можно назвать «веганским средневековьем». На самом деле, современный веганский сыр едва ли похож на своих ранних предков.

От своего скромного начала — резиновой, сухой текстуры и безвкусного/невкусного вкуса — к своим нынешним сильным вкусовым качествам и тягучей тающей консистенции — веганский сыр теперь стоит на одном уровне со своими молочными аналогами.

Но как именно веганский сыр достиг того уровня, на котором он находится сегодня? И почему это заняло так много времени?

История веганского сыра

Хотя многие могут подумать, что веганский сыр — это относительно новое творение, один из самых ранних видов безмолочного сыра появился еще в 1500-х годах. Согласно справочнику «История ферментированного тофу: полезный немолочный/веганский сыр» (1610–2011), веганский сыр впервые появился в виде ферментированного тофу либо в Китае, либо на островах Окинава.

> Ферментированный тофу — распространенная приправа в восточноазиатской кухне. Тофу обычно готовят из соевых бобов, соли, рисового вина и уксуса или кунжутного масла. Затем его перерабатывают и консервируют в блоки, напоминающие сыр.

В США дебют немолочного продукта, похожего на сыр, состоялся в конце 1800-х годов. Компания Wo Sing & Co — один из первых известных производителей тофу в западном мире — начала производство ферментированного тофу в Сан-Франциско в 1878 году. В 1882 году Франция официально дала соленым консервированным блокам тофу название «fromage de soja», что переводится как «соевый сыр». А в 1919 году в Великобритании был запатентован ферментированный тофу под название «ферментированный сыр».

10 лет спустя исследование ученого Нганшоу Вая (Nganshou Wai) под названием «A new species of mono-mucor, Mucor sufu, on Chinese soybean cheese» стало первым научным исследованием ферментированного тофу, опубликованным в крупной статье в престижном журнале Science.

От тофу до орехов: эволюция веганского сыра

Тофу разной степени твердости и текстуры сделали его хорошим вариантом для воспроизведения консистенции сыра. И хотя тофу практически не имеет вкуса и может принимать аромат различных приправ, первые веганские сырные продукты на основе тофу, появившиеся на рынке в 1980-х годах, просто не выдерживали сравнения с сырами на основе молочных продуктов.

Сдвиг во вкусе и разнообразии веганских сыров произошел почти два десятилетия спустя. Бренды начали выпускать больше вариантов сыра на растительной основе с использованием множества других ингредиентов: семена подсолнечника и кунжута, растительное молоко, кокосовое масло, пищевые дрожжи, рис и такие орехи, как кедровые орехи, миндаль и кешью.

Удивительно, но последняя категория столь же универсальна, как и тофу. Из грецких орехов можно сделать сыр пармезан; кешью можно замочить, чтобы сделать моцареллу. Для тех, у кого нет аллергии на орехи, ореховые сыры также являются подходящим вариантом для тех, у кого есть аллергия на сою.

Как приготовить лучший веганский сыр?

Из тофу и орехов, таких как грецкие орехи и кешью, получаются потрясающие мягкие сыры. Если вы хотите получить более твердый сыр, вы можете приготовить растительные сырные блоки, используя миндаль и макадамию. Чтобы придать вашему безмолочному сыру вкус, напоминающий молочный, просто добавьте пищевые дрожжи. И не скупитесь на приправы. Вы можете придать «сыроподобный» вкус с помощью трав, специй и ароматизированной соли.

Безлактозные сыры от компани «Volko Molko»

VolkoMolko — лидер российского рынка растительных продуктов. В ассортимент входят более 40 наименований молочных аналогов и продуктов без лактозы и казеина, холестерина и сахара, большинство из которых — собственная разработка.

Независимо от того, предпочитаете ли вы сыр из тофу или безлактозные сыры, существует множество уже готовых продуктов от российской компании «Volko Molko», которые можно попробовать и вот несколько из них:

1. Сыр Фета — 180 г за 200 руб. Веганский сыр очень похож на его классический аналог и имеет приятный вкус с кислинкой. Можно использовать для греческого и других салатов или намазать на хлеб.

2. Сыр Гауда — 180 г за 200 руб. Твердый сыр с упругой плотной текстурой классического голландского сыра имеет нежный тонкий вкус. Подойдет для сэндвичей, канапе, для салатов и закусок.

3. Сыр Моцарелла — 180 г за 200 руб. Сыр с нежной текстурой прекрасно плавится и замечательно дополнит пасту, пиццу, соусы и выпечку. Без ярких специй и имеет чистый сырный аромат.

4. Сыр Пармезан — 180 г за 215 руб. Достойный аналог классического Пармезана. Как ингридиент хорош в салатах и горячих блюдах.

Рынок веганского сыра стремительно растет

Ожидается, что из-за роста спроса на продукты на растительной основе к концу года рынок веганских сыров достигнет $2,5 млрд. По прогнозам, к концу 2030 года объем рынка достигнет 7 миллиардов долларов.

Согласно исследованию, проведенному аналитической компанией Transparency Market Research, конкуренция на рынке веганских сыров высока. Растущее число производителей безмолочного сыра максимально используют свои возможности для производства высококачественных сырных продуктов, которые действительно понравятся потребителям.

Вот 5 мировых брендов, которые разгадали код идеального расплавленного, тянущегося веганского сыра.

1. Daiya Foods. В начале 2021 года канадский бренд веганских сыров изменил рецептуру своих сыров. Ломтики Cutting Board Collection теперь стали еще более нежными и сырными, чем раньше. Эти немолочные сыры доступны в 4-х вариантах: чеддер, моцарелла, пеппер джек и смесь чеддера и моцареллы. Расплавьте их на пицце или посыпьте на тако.

2. Miyoko's Creamery. Пожалуй, самый лучший производитель веганских сыров, выпускает высококачественные сыры кустарного производства с 2014 года. Калифорнийская компания предлагает широкий выбор немолочных сыров. Попробуйте ломтики культивированного фермерского чеддера или свежую веганскую моцареллу.

3. Field Roast, Chao. В дополнение к своему растительному мясу с аутентичным вкусом компания Field Roast производит широкий выбор веганских сыров. Компания производит сливочные сырные ломтики на кокосовой основе с ферментированным тофу. Они имеют различные вкусы, включая оригинальный, томатно-кайенский с острым перцем и кокосово-травяной с черным перцем.

4. Violife. Веганские сыры этого греческого бренда не содержат сои и орехов. Отмеченные наградами сыры компании изготавливаются на основе кокосового масла. Попробуйте кусочки чеддера или пармезана.

5. Follow Your Heart. То, что начиналось как рынок в стиле кантри в калифорнийской долине Сан-Фернандо, превратилось в ведущего поставщика веганских продуктов, таких как сливочные сыры, спреды, йогурты и твердые сыры. Попробуйте ломтики проволоне или кусочки пармезана.

КОМПАНИЯ «КЛЕРИЧИ»: ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СЫРОДЕЛИЯ ЕВРОПЕЙСКОГО СТАНДАРТА

Год основания итальянской компании — 1872.

Вся история и традиция европейского сыроделия — это история компании «КЛЕРИЧИ».

Компания поставляет на российский рынок пищевые добавки для сыроделия и широкий ассортимент высококачественных ингредиентов для производства кисломолочных продуктов.

В последние десятилетия XXI в. линейка продуктов компании приобрело современный вид.

Кроме молокосвѐртывающих ферментных препаратов, животного происхождения она включает в себя протеазы микробного и генетического типа, объединенные под маркой «Микроклеричи» и «Альбамах», липолитические ферменты (липазы) для формирования вкусовых характеристик продукции, покрытия для сыров, а также группу защитных препаратов — низин, клеризим, антимоулд, которые представляют собой природные антибиотики различного типа для подавления роста нежелательной микрофлоры в молочных (и не только) продуктах.

«КЛЕРИЧИ» постоянно работает над расширением своего ассортимента, в компании трудятся только высококвалифицированные специалисты с опытом работы на производстве. Оказывает консультационные услуги, ведет работы в области разработки новых видов сыров.

Идеология «КЛЕРИЧИ» заключается в том, что в любом виде бизнеса следует заниматься только тем, что ты можешь делать хорошо, не отвлекаясь на смежные продукты и не превращая торговые подразделения в полки универсамов. А лучше всего наша компания умеет делать именно указанные выше пищевые добавки.

Показателем нашего успеха является успех наших клиентов.

Эксклюзивным дистрибьютором
«КАГЛИФИСИО КЛЕРИЧИ СПА» в России
является «ММЦ-1991» (Москва).
Тел:+7(977)615-34-54, +7(495)979-60-99
x613900@yandex.ru www.viat21.ru

«Агропродмаш» — выставка, которая работает

Ежегодная международная выставка пищевого оборудования и ингредиентов «Агропродмаш» не прерывалась из-за пандемии. Пожалуй, это не просто уникальный прецедент в выставочной индустрии, но и довольно интересный барометр, позволяющий оценить ситуацию в пищевой отрасли.

Судите сами, в 2020 году 39,1% посетителей пришли на «Агропродмаш» впервые. Это достаточно серьезное обновление аудитории. Причем, как говорят участники выставки и подтверждает статистика регистрации, львиная доля посетителей работает в сфере производства продуктов питания и переработки пищевого сырья. Более того, 76,2% посетителей принимают решения о закупках или влияют на них.

Зачем приходят на «Агропродмаш»?

Наряду с оборудованием для производства продуктов питания и напитков посетителей интересует упаковочное и фасовочное, холодильное, складское, контрольно-измерительное, весовое оборудование. Повышенный спрос наблюдается к ингредиентам, решениям в области автоматизации и роботизации производств, к пищевой безопасности, санитарии и гигиене, комплектующим. На «Агропродмаш» также приходят за рецептурами и технологиями, научными разработками. В круг интересов посетителей входят строительство и реконструкция объектов пищевой промышленности, переработка и утилизация отходов.

«Агропродмаш» традиционно обеспечивает пролонгированный эффект: стимулирует заключение договоров и продажи в течение года.

По признанию посетителей, 89,1% из них планируют осуществить закупки после выставки.

Собственно, высоким маркетинговым эффектом «Агропродмаш» и славится. Непростой 2020 год лишь усилил эту особенность выставки.

Как следствие, 88 % экспонентов по итогам прошлогодней выставки планируют принять участие в «Агропродмаш-2021», 97 % рекомендуют выставку своим партнерам.

Подробнее со статистикой выставки можно ознакомиться на сайте: www.agroprodmash-expo.ru/ru/exhibition/results/

Безопасность

«Мы наблюдаем повышенный интерес профессиональной аудитории к выставке «Агропродмаш», — говорит руководитель Дирекции выставок пищевой промышленности АО «ЭКСПОЦЕНТР» Татьяна Пискарева. — Комплектование идет полным ходом: компании активно заключают договоры. И мы осознаем нашу ответственность как организаторов: тщательно соблюдаем требования Роспотребнадзора и ВОЗ».

Как показал 2020 год, АО «ЭКСПОЦЕНТР» способен обеспечить необходимую эпидемиологическую безопасность для участников и посетителей. Технические возможности Центрального выставочного комплекса позволяют соблюдать безопасную дистанцию между людьми, регулировать потоки посетителей, обеспечивать дополнительную дезинфекцию.

Подробнее о выставке: www.agroprodmash-expo.ru

До встречи на выставке «Агропродмаш-2021» 4–8 октября 2021 года в «ЭКСПОЦЕНТРЕ» на Красной Пресне!

Получить билет: www.agroprodmash-expo.ru/ru/visitors/ticket/

Новые ингредиенты для сыроделия

Е. Д. Кашина

канд. с.-х. наук, главный Технолог компании «АлтаЛакт»

Все мы знаем функционально необходимые компоненты и вспомогательные технологические средства, которые используются при производстве сыра: заквасочные культуры, молокосвертывающие ферменты, хлористый кальций. Азотнокислый калий/натрий, лизоцим, красители также широко используются в сыроделии.

Мы предлагаем Вашему вниманию ингредиенты, которые позволят расширить ассортиментную линейку сыров — натуральные наполнители. Широкий перечень наполнителей включает гастрономические и десертные вкусы:

— грибы лисички с жареным луком
— трюфель
— грецкий орех
— грецкий орех с медом
— вяленые помидоры с зеленью
— черный тмин
— печеные каштаны
— пажитник
— имбирь
— паприка острая
— чеснок с черемшой
— зира
— лимон с белым перцем
— апельсин с гвоздикой

Отличительной особенностью вышеперечисленных наполнителей является то, что они изготовлены из натуральных продуктов, удобны в применении, обеспечивают выраженный вкус и аромат идеально сочетающийся с полутвердым сыром, обладают длительным сроком годности. Дозировка зависит от вида наполнителя и может варьировать от 9 до 55 кг на 1 т сыра. Практика показала, что оптимальным является применение наполнителя при производстве полутвердого сыра с формованием насыпью. Наполнитель вносится в зерно после второго нагревания и обсушки, удаления части сыворотки. Смесь зерна с наполнителем тщательно перемешивается и направляется на отделитель сыворотки. При посолке сыра необходимо учитывать количество соли, поступающее с наполнителем.

Следует отметить, что некоторые предприятия начали производить не только полутвердые сыры с нашими наполнителями, но и мягкие. Сыры с наполнителем «Лисички с жареным луком», выработанные по технологии Адыгейского, очень полюбились покупателям.

Для плавленых сыров и сливочного масла мы предлагаем натуральные наполнители в сухой форме. В последнее время в ассортименте плавленых сыров большое развитие получила десертная группа. Для этих сыров в нашем ассортименте есть «Лимон с белым перцем» и «Апельсин с гвоздикой». На этом наш ассортимент не ограничивается. По заявкам предприятий мы готовы разработать уникальные наполнители с различными сочетаниями.

> Наша компания имеет в своем портфеле и готова предоставить ряд нормативно-технической документации с применением натуральных наполнителей.

Что позволит заинтересованным предприятиям оперативно расширить свой ассортимент выпускаемой продукции.

Сохранность произведенной продукции, продление сроков годности, обеспечение товарного вида сыров, в т. ч. созревающих с натуральной корочкой, сокращение потерь за счет снижения процента выбраковки не соответствующей партии — для решения всех этих вопросов мы предлагаем модифицированные пищевые волокна серии BIO. Перечень

пищевых волокон включает средства для наружной обработки поверхностей сыров, оборудования, помещений; для непосредственного внесения в молочную смесь перед ее пастеризацией. Использование пищевых волокон в составе рассолов для сыров, фасовочной воды для Моцареллы позволяет значительно увеличить сроки годности этих продуктов. В линейке пищевых волокон серии BIO есть продукты, которые можно использовать в молочных смесях не только для пастеризованного молока, но и для кисломолочных продуктов. Дозировка внесения пищевых волокон зависит от исходного микробиального фона. Специалисты компании АлтаЛакт предоставят подробную информацию по условиям применения ингредиентов.

Использование предлагаемых нами натуральных наполнителей и пищевых волокон позволит произвести продукты высокого качества с отличными потребительскими свойствами и длительными сроками годности.

г. Москва,
проспект Мира, д. 104, стр. 2
тел.: 8 (495) 785-09-13
эл. адрес: msk@altalact.ru

г. Барнаул,
ул. Гридасова, д. 16, оф. 22
тел.: 8 (3852) 505-546
эл. адрес: brn@altalact.ru

www.altalact.ru

Забавный мир голубого сыра

Голубой сыр (или сыр блю) ценится за его выразительный вкус и уникальный аромат. Хотя возможно, голубые сыры, являются одними из самых неправильно понимаемых продуктов в мире. Нельзя сказать, что у голубого сыра привычный молочный вкус; дети, как правило, даже не пробуют его, а многие взрослые с недоверием относятся к его внешнему виду и запаху — полагая, что он испорчен и заплесневел. Но, в данном случае, плесень — его достоинство, и выращена специально, и это замечательно.

Что-же это за сыр? Насколько он популярен? И почему он имеет голубой цвет? Читайте дальше — у нас есть ответы.

Виды голубого сыра

Во-первых, голубой сыр — это не какой-то конкретный сыр, а целая группа сыров. Он даже не вписывается ни в один из стандартных сортов сыра, классифицируемых по текстуре, поскольку может попадать в несколько из них. Что придает голубому сыру голубой цвет, так это грибница благородной плесени рода Penicillium. Да, именно такие плесени производят антибиотик пенициллин… но не тот же самый, который используется в производстве сыра. Антибиотик производится из Penicillium chrysogenum, а голубые сыры — из Penicillium roqueforti, Penicillium camemberti и Penicillium glaucum.

> Примечательно, что плесень Penicillium camemberti распыляется на поверхности сыра Камамбер, в результате чего появляется мягкая, белая, съедобная корочка и кремовая внутренняя текстура. Но Камамбер не является голубым сыром.

Популярные голубые сыры

Правильно и то, и другое. «Bleu» — это французское написание слова «голубой». Во Франции существует множество сортов голубого сыра (fromages bleus), и поскольку французы изобрели множество сортов этого и других сыров и часто используют голубой сыр в заправке для салатов, в ресторане вы, скорее всего, встретите название «заправка с голубым сыром» (bleu cheese dressing), который обычно состоит из смеси сыра с плесенью, пахты, майонеза, уксуса и чесночного порошка.

• Рокфор — один из самых известных голубых сыров, от которого и произошло название Penicillium roqueforti. Легенда гласит, что он был обнаружен, когда молодой человек, обедавший сыром и хлебом в пещере, бросил его, отвлекшись на прекрасную девушку вдалеке. Когда он вернулся спустя несколько месяцев (должно быть, он сильно отвлекся!), сыр превратился в рокфор. Ни слова о хлебе, хотя традиционно плесень выращивали, бросая кусочки хлеба в пещеры в окрестностях Рокфор-сюр-Сульзон, Франция, до тех пор, пока их не съедала естественная плесень в почве. Сегодня эта культура плесени выращивается в лаборатории для большей безопасности и стабильности. Этот классический сыр изготавливается из овечьего молока; плесень вносится либо непосредственно в творог, либо через отверстия, проделанные в кожуре сыра в процессе созревания.

• Горгонзола — голубой сыр, происходящий из города Горгонзола в Милане, Италия. В отличие от рокфора, он изготавливается из коровьего молока, а в качестве плесени традиционно используется Penicillium glaucum. Горгонзола также отличается от рокфора по внешнему виду: характерные зеленовато-голубые прожилки создаются путем глубокого введения и удаления тонких металлических стержней, создающих воздушные каналы, в которых плесень может перемещаться и разветвляться. Сыр может быть маслянистым или твердым, рассыпчатым и соленым. Сегодня его уже не производят даже в Горгонзоле, чьи сельскохозяйственные угодья давно поглощены миланской агломерацией, но его много производят в близлежащих регионах Пьемонта и Ломбардии.

• Стилтон — еще один всемирно известный голубой сыр… или, по крайней мере, блю стилтон (уайт стилтон, менее известный сыр без плесени, имеет кремовую, открытую текстуру и используется для смешивания с фруктами для приготовления десертных сыров). Блю стилтон производится в Англии, как и горгонзола, но в качестве плесени используется более распространенный Penicillium roqueforti. По иронии судьбы, его больше не производят в деревне в Кембриджшире, давшей ему название; согласно защищенному наименованию места происхождения, он должен производиться в Дербишире, Лестершире или Ноттингемшире. Традиционно его едят с портвейном или ячменным вином.

Голубой сыр в России

• «Moloko Group» — крупный производитель сыра, который делает сыры во французском стиле. Сыроварня находится в Москве на Кутузовском проспекте, там и делают голубые сыры с плесенью (горгонзола, стилтон, джерси блю), а также свежие сыры (страчателла, моцарелла, буррата, рикотта) и сыры с мытой корочкой (раклет), а вот племенное хозяйство находится в 100 км. от Калуги в деревне Верховая. Сыр «Горгонзола Дольче», изготовленный из коровьего молока со сливочной структурой по традиционному итальянскому рецепту, можно купить за 444 руб/200 г.

• «Калория» — крупнейшее молокоперерабатывающее предприятие на юге России, расположенное в Каневском районе Краснодарского края. Традиции производства сыров с плесенью в России начали возрождать именно в Каневском районе

специалистами «Калории» еще в далеком 2003 году. Сейчас компания производит множество сортов голубого сыра: «Горгонзола», «Royal cheese», «Кубанский блюз» и «Picante» — не уступая всемирно известным сортам, упомянутым выше. В копилке компании более 300 наград, но один особенно кремовый голубой сыр со сливочно-соленым вкусом и тончайшим ароматом лесного ореха, продаваемый как «Picante», является единственным в своем роде в России. Сыр «Picante», имеющий плотную корочку и чешуйчато-зернистую структуру, можно купить за 191 руб/100 г.

• «Агрокомплекс Выселковский» — агропромышленная компания, которая производит не только молоко, но и сахар и мясо. Со слов Евгения Хворостина, главы «Агрокомплекса», компания в 2021 году начнет строительство завода по производству сыров с голубой и белой плесенью, во что будет вложено более 5 млрд руб. Строительство завода запланировано на октябрь.

Польза голубого сыра для здоровья

Не бойтесь плесени: плесень, используемая в голубом сыре, в отличие от некоторых видов плесени, которые производят токсины, безопасна для употребления.

Возможно, из-за того, что плесень голубого сыра связана с пенициллином, некоторые люди считают, что она помогает сохранить здоровье. Мы бы не стали заходить так далеко, но одно британское исследование связало употребление сыра — особенно острого голубого сыра — с французским парадоксом, заключающийся в том, что если тезис о связи насыщенных жиров с ИБС верен, то во Франции уровень ИБС должен быть выше, чем в сопоставимых странах, где потребление таких жиров на душу населения ниже. И, конечно же, сыр содержит мало углеводов и относительно много белка… и является хорошим источником кальция.

Голубая плесень оказывает на сыр особенно уникальный эффект, резко ускоряя 2 процесса:

• протеолиз (расщепление белков), в результате которого сыр приобретает кремообразную консистенцию (особенно в непосредственной близости от прожилок голубой плесени);

• липолиз (расщепление жиров), что делает его острым с сильным ароматом.

Сливочная текстура противостоит резкому вкусу, и вместе они создают захватывающий профиль вкуса/текстуры/аромата, который часто дополнительно уравновешивается молоком и большим количеством соли (голубые сыры обычно содержат в 2 раза больше соли, чем другие сыры). Эта комбинация уникальна и не похожа ни на один из существующих продуктов.

Будь то ароматный акцент к различным блюдам или вы просто добавите его в майонез, чтобы получить пикантную пасту к бутерброду, сыр с голубой плесенью не заставит ваших гостей петь блюз; они будут петь вам дифирамбы.

МАШИНЫ И ЛИНИИ НАРЕЗКИ СЫРА
на порции фиксированного веса

APS group

Преимущества машин:

- ✓ Точность в нарезке
- ✓ Надежность в эксплуатации
- ✓ Безопасность в работе

3 режущие программы:

- Заданное количество порций
- Порции фиксированного веса
- Порции среднего веса

Nika

Для нарезки сыров: брусок, длинный цилиндр на порции фиксированного веса.

Принцип работы:

Nika: брусок сыра нарезается на порции, и все порции одновременно подаются в зону выгрузки;

Nika Neo: при нарезке бруска сыра отрезанные порции одна за другой опускаются на конвейер и последовательно подаются в зону выгрузки. Возможна интеграция с упаковкой.

Artemida

Для нарезки цилиндрического сыра на порции фиксированного веса.

Дополнительные комплектации:

- с вырезкой центра;
- с делением на диски.

8 800 775 49 44 vopros@apsfood.ru apsfood.ru

Мона Ингредиентс

Российский рынок кисломолочных продуктов является наиболее динамичным и быстро развивающимся. Исторически на территории нашей страны сложилась культура потребления молочных продуктов, в то время как вегетарианское течение представлено не в таком масштабе как в других странах. Поэтому и ассортимент кисломолочной продукции наиболее разнообразен. На протяжении 5 последних лет лидирующее положение по приросту объема занимает кефир и кефирные напитки. В это же время, для современных молокоперерабатывающих производств, первоочередной задачей является выпуск качественной продукции по приемлемым для потребителей ценам.

Для снижения себестоимости продукции и улучшения ее органолептических, а в частности структурных показателей, компания «Мона Ингредиентс» готова предложить новую линейку стабилизационных систем.

Универсальный стабилизатор для всей линейки кисломолочных продуктов МонаМилк № 10 КП.

Благодаря оптимальному составу входящих в состав ингредиентов его можно использовать для целого ряда продуктов в различных дозировках: на сметану от 0,2 до 0,6 %, на йогурт 0,5–1,2 %, в зависимости от жирности и требуемой консистенции. При этом пектин, входящий в состав стабилизатора, не только формирует консистенцию, но и обладает радиопротекторными и детоксикационными свойствами, и, следовательно, относится к полифункциональным добавкам. В процессе гелеобразования и при снижении pH пектин защищает белок. Дополняет пектин специально подобранный крахмал, который придает продукту густую кремообразную, глянцевую структуру. Таким образом происходит уменьшение синерезиса продукта, стабилизируется качество продукции в процессе хранения, увеличивается срок годности.

МонаМилк № 10 РД профильный стабилизатор для питьевого и десертного йогурта.

Дифференцируя дозировку, можно получить как питьевой йогурт (дозировка 0,5–0,8 %), так и десертный (ложковой) 1,2 %-1,5 %. При дозировках для десертного йогурта консистенция продукта глянцевая, однородная, короткая; в то время как на питьевой йогурт, на низких дозировках, структура продукта получается более длинной, позволяющая розлив в потребительскую тару типа бутылки. Компоненты, входящие в состав, связывают воду, препятствуют отделению сыворотки и обладают способностью коллоидной защиты, таким образом и продукт получается более однородный, с нежной обволакивающей структурой. Повышенная устойчивость к синерезису позволяет использовать МонаМилк № 10 РД в том числе и для кефира, кефирных напитков в дозировке 0,5–0,8 %.

В настоящее время тенденция рынка направлена на изготовление низкожирных продуктов в том числе и сметаны, сметанного продукта. При этом консистенция продукта должна оставаться привычно густой. Решить этот вопрос, а также получить сметанный продукт для дальнейшего использования В2 В позволяет **стабилизатор МонаМилк № 10 СК.**

Его многокомпонентный уникальный состав синергичен и позволяет снизить риски появления пороков консистенции (неоднородная, жидкая) в сметане и сметанном продукте. Входящий в состав стабилизатора белок обогащает рецептуру, придает рекомбинированному продукту сливочный вкус близкий к натуральному, является в том числе естественным эмульгатором. Модифицированный крахмал является загустителем и позволяет продукту восстанавливать структуру после процесса розлива.

Готовый продукт обладает густой консистенцией, вязкостью и стабильностью в хранении.

Стабилизатор МонаМилк № 10 К разработан специально для кефира и кефирного продукта. Так как кефир является продуктом смешанного молочнокислого и спиртового брожения, то консистенция его наиболее подвержена порокам, таким как синерезис, расслоение, неоднородность. Для снижения риска подобных пороков разработан МонаМилк № 10 К. Уникальный стабилизатор является бескрахмальным. Благодаря тщательно подобранному многокомпонентному составу стабилизатора удалось получить продукт с заданными свойствами, придать наполненный

	Кефир	Йогурт питьевой	Йогурт десертный	Сметана	Творог
МонаМилк №10 КП	+ + +	+ + +	+ + +	+ + +	–
МонаМилк № 10 РД	+ +	+ +	+ + +	+	–
МонаМилк № 10 СК	+	+ +	+	+ + +	–
Стабилизатор МонаМилк № 10 К	+ + +	–	+ +	+	–
МонаМилк № 10 С-Б2	+ +	+ + +	+ + +	+ + +	+ + +
Стабилизатор МонаМилк №16 ТМ	+ + +	+ + +	+ + +	+ + +	+ + +
Стабилизатор МонаМилк №16 СП3	+ + +	+ + +	+ + +	+ + +	+ + +

+ + + идеально подходит для данного вида продукта
+ + подходит в большей степени
+ использование возможно
– рекомендаций по использованию нет

сливочный вкус, а также возможна замена жировой части продукта. Синергетичные компоненты стабилизатора усиливают его свойства и гарантируют постоянное качество.

Молочный белок нивелирует качество сырья и повышает функциональность готового продукта. Дозировка 0,2–0,6 %.

МонаМилк № 10 С-Б2 — стабилизационная система на основе комбинации молочных белков. Идеально подходит для продуктов, выработанных по ГОСТу, продуктов с «чистой этикеткой», так как не обозначается кодом Е. Идеально использовать также и для рекомбинированной сметаны, так как молочные белки обладают повышенной эмульгирующей способностью. Подходит для всей группы кисломолочных продуктов. Придает продукту более насыщенный молочный вкус и запах, формирует плотную, однородную поверхность, без отделения сыворотки. Дозировка 0,2–0,6 %.

Стабилизатор МонаМилк № 16 ТМ состоит из смеси специально подобранных фосфатов, стандартизирован мальтодекстрином. Зачастую на производстве возникает вопрос повышения термоустойчивости молока, в частности для таких продуктов как ряженка, стерилизованное молоко, либо для предотвращения появления крупитчатости, песчанистости в йогурте, сметане, а также при производстве сгущенных молокосодержащих продуктов. Использование солей фосфатов сдвигает солевое равновесие, стабилизирует белок и позволяет повысить термоустойчивость на 1–2 группы. Дозировка 0,02–0,08 %.

Стабилизатор МонаМилк № 16 СП3 специально разработанная добавка для внесения в молочные нормализованные смеси для производства кисломолочных продуктов, творога. Компоненты, входящие в состав стабилизатора, позволяют получить продукт с ровным, плотным, глянцевитым сгустком, не отделяющим сыворотку и обладающим чистым, кисломолочным вкусом. Также в составе есть консервант, который обладает антимикробной активностью, увеличивает сроки годности продукции, препятствуя развитию посторонней микрофлоры. Дозировка 0,15–0,2 %.

Перевертова Оксана, технолог
ООО «Мона Ингредиентс»

МОНА ИНГРЕДИЕНТС

ООО «МОНА ИНГРЕДИЕНТС»

196066, Россия, Санкт-Петербург,
Московский проспект, дом 212, литер А,
офис 5053
Тел. (812)457-09-30
www.mona-spb.ru info@mona-spb.ru

Молоко альтернативное. Здоровье или дань моде?

С каждым годом тренды на здоровый образ жизни и осознанное потребление всё прочнее входят в нашу жизнь, в связи с этим фиксируются определенные перемены в потребительских привычках и ассортименте продукции, представленной в торговых сетях. Чтобы соответствовать времени, производители вынуждены постоянно следовать покупательскому интересу и придумывать что-то интересное, необычное, «цепляющее». Овсяное, гречневое, рисовое, соевое, миндальное, фундучное, кокосовое молоко уже прочно закрепились на прилавках. Самостоятельно или в составе некоторых продуктов, их можно легко встретить даже в небольшом магазине у дома. А как на счёт суперполезного и питательного, как уверяет производитель, молока из гороха, которое в мае этого года вышло на европейский рынок? Интерес к нему уже проявили крупные компании и пользователи в сети, которые прочитали новость. Так что это – здоровье или всё-таки модное веяние? Разбираемся вместе. ▸

С момента введения эмбарго в 2014 году российский рынок традиционной молочной продукции претерпел существенные изменения, в результате чего появились новые тенденции. На сегодняшний день данный процесс не просто продолжается, он активно развивается, набирая всё новые и новые обороты. Так, многие производители уже который год подряд фиксируют падение потребления молока в натуральном выражении и обращают внимание на расширяющийся ассортимент растительных товаров. В свою очередь, потребители, несмотря на то, что споры о пользе или вреде молочных продуктов не утихают, чаще стали обращать внимание на альтернативные предложения.

Завлекающий манёвр

Растительное молоко привлекает по нескольким причинам. Одна из них — активная информационная поддержка. В ноябре 2017 года компания «Сады Придонья» выпустила на рынок свой новый бренд — Nemoloko, а в 2018 году первой в России запустила его массовое производство. Для поддержки товара была проведена агрессивная промокампания, результатом которой стала не только жалоба в ФАС от «Национального союза производителей молока», но и продажа 20 тысяч тонн данной продукции, согласно сведениям предприятия, на конец 2018 года.

> В рамках рекламной акции также был подготовлен видеоролик с участием известного ученого-зоолога и телеведущего. И эта реклама произвела должный эффект. По итогам опроса, проведенного компанией «Новые Технологии» в мае 2021 года, около 38 % наших респондентов выразили мнение, что ролик вызвал у них доверие и желание попробовать новый и необычный для них товар.

Другой фактор — здоровые привычки населения, включение в рацион большего количества растительных компонентов и сокращение потребления продуктов животного происхождения. Сегодня потребитель более внимательно составляет продуктовую корзину, выбирая товары с лучшим составом вместо некогда популярных брендов, но с худшим составом. Такие покупатели отдают предпочтение растительным продуктам, не исключая полностью молочные и мясные изделия. В ответ на этот тренд производители выводят на рынок новые ассортиментные предложения: товары с пониженным содержанием жиров, растительное мороженое, сливки и йогурты. Многие рекламные коммуникации брендов также строятся с акцентом на отсутствие в продукции ГМО, трансжиров и антибиотиков.

Здоровье, этика или всё-таки мода?

Немаловажными причинами роста привлекательности растительной пищи становятся непереносимость лактозы и медицинские показания. Мировые диетологи рекомендуют всем без исключения увеличить долю растительных продуктов в своём рационе. Особенно в этом нуждаются люди, борющиеся с лишним весом, диабетом, болезнями сердца. Показания для людей с частичной или полной непереносимостью лактозы и коровьего белка не исключают молочные продукты целиком, но предписывают оставить в рационе только некоторые виды сыров и йогурты. В таком случае растительное молоко и продукты на его основе — отличный выход из ситуации.

Нередко потребители, не ограниченные медицинскими показаниями, переходят на растительные товары по морально-этическим причинам. Вегетарианцы, например, отказываются от потребления рыбы и мяса, но могут позволить себе молоко и яйца, веганы не употребляют любую пищу животного происхождения. Такая тенденция выражается не только в общественном мнении, массовом отказе популярных брендов одежды от натурального меха, съемке документальных фильмов учеными и волонтерами, но и в росте спроса на продовольствие из растительного сырья. В итоге покупатели все чаще выбирают этичные, то есть натуральные и безопасные, на их взгляд, продукты с чистым составом. Помимо этого, большинство производителей растительного молока выпускают свои напитки в картонных тетра-паках, что является ещё и экологичным с точки зрения заботы о природе.

Третья, не менее широкая аудитория — те, кто следует веянию моды. Популярные блогеры и фитнес-тренеры, актёры и медийные личности по собственным убеждениям или на рекламной основе, осознанно или нет, продвигают бренд на продукты растительного производства, в том числе и молоко. В конце концов пить напитки на растительной основе становится модным, особенно в кругу молодых людей.

> Мировые производители продолжают следовать тренду и удивлять своих покупателей. Так швейцарская компания Nestle 11 мая этого года презентовала абсолютно новый бренд веганского молока — Wunda.

Его особенностью стала основа — напиток производится из гороха. Подобного пока нет в ассортименте других производителей. Останавливаться на молоке в Nestle не собираются и уже анонсируют другие линейки веганских продуктов: йогурта, сыра и майонеза. Сообщается, что сначала новинка будет продаваться в нескольких европейских странах, а затем доберётся и до России.

А шведская компания-гигант Ikea в конце прошлого года массово изменила меню своих ресторанов, добавив в ассортимент наименования из растительной пищи. В компании объяснили этот шаг заботой об экологии и здоровье своих покупателей. На смену

популярным мясным фрикадельками пришли экодельки (так назвали эти котлетки). Делают их из горохового белка, картофеля, лука, овсяных хлопьев и яблок. Производители уверяют, что по внешнему виду и вкусу они почти неотличимы от классических, но при этом не содержат мяса. И работа в этом направлении продолжается — к 2025 году компания планирует заменить ровно половину блюд на продукты растительного производства, 80% всего ассортимента не будет содержать красного мяса. В общем, веганы и поклонники здоровой пищи могут быть довольны.

Кофейни и рестораны тоже предлагают посетителям широкий выбор бодрящих напитков на растительной основе, а сливочный раф на кокосовом молоке уже не кажется чем-то необычным и встречается даже в небольшой забегаловке по пути домой.

Кроме того, растительное молоко и правда становится более доступным для большинства покупателей. Анализируя продажи в сетях, мы заметили, что в начале 2018 года средняя цена по категории была около 130 рублей, а в 2021 году уже около 105 за упаковку. В магазинах у дома цена на подобную продукцию и того меньше — 90–95 рублей.

Общее влияние всех факторов привело к тому, что за 2019 и 2020 годы доля продаж растительного молока по федеральным сетям выросла и в натуральном, и в денежном выражении.

Явным лидером в своей категории является овсяное молоко — на конец 2020 года него приходилось 64% продаж. Рисовое занимает 11%, соевое — 9%, гречневое — 6%, миндальное — 5%, кокосовое — около 4%. Данный фактор, вероятнее всего, определяется тем, что крупяное молоко стоит значительно дешевле (80–90 р. за 1 литр овсяного, 160–180 р. за аналогичный объём кокосового).

Авторитетный взгляд

В текущей ситуации очень интересно мнение производителей традиционной молочной продукции о перспективах развития сегмента растительного молока. Многие представители отрасли отмечают, что наблюдают положительный долгоиграющий тренд на употребление альтернативных продуктов. Потребители сейчас имеют большой выбор и возможность попробовать, а затем уже определиться что им нравится больше — совмещенное употребление молочных и растительных товаров, либо сосредоточение на одном из них.

При этом было замечено, что спрос на традиционную молочную продукцию практически не зависит от нового тренда, поскольку обе категории

не являются конкурентами и имеют разную целевую аудиторию. Поэтому перспективы у растительного сегмента остаются хорошими, но лишь при сохранении чистоты состава. Если производители начнут использовать заменители молочного жира для сокращения расходов, смысл в таком продукте потеряется.

Расширение сегмента

С 2017 года на рынке явно прослеживается тенденция к увеличению представленности брендов в категории Dairy alternatives в федеральных и региональных торговых сетях. В январе 2019 года в них размещалось в среднем 48 SKU растительного молока, к августу 2020 года их количество возросло до 89 SKU, по состоянию на март 2021 года было зафиксировано 148 SKU. Что говорит о явном интересе к данной категории со стороны покупателей. При этом у некоторых производителей в два раза расширилась ассортиментная линейка вкусов и упаковок.

> Абсолютным лидером продаж, как в натуральном, так и в денежном выражении является торговая марка Nemoloko от компании «Сады Придонья», которой в 2019 году принадлежало почти 87 % рынка, в 2020 году — 82 %, а на начало 2021 — 71 %.

Как видим, общий процент продаж бренда сокращается, но по-прежнему остаётся огромным, по отношению к ближайшим конкурентам (у Danone и объединения «Союзпищепром» по 12 %).

Компания специализируется, в большинстве своём, на крупяном молоке и пользуется огромным спросом в розничной торговле. При этом самыми популярными товарными позициями являются большие объёмы — 1000 мл. Но недавно производитель выпустил на рынок новую линейку — Nemoloko Barista, добавив в ассортимент миндальный, кокосовый и соевый напитки. Таким образом, учитывая доступную цену (по сравнению с конкурентами) и общие лидирующие позиции компании, можно прогнозировать, что продажи этого бренда в текущем году вырастут ещё больше. Кроме того, у компании наиболее широкая линейка вкусов и добавок. Так, овсяное молоко сейчас выпускается не только в чистом виде, но и со вкусом шоколада, ванили, экзотических фруктов, матчи, кофе, банана и ягод.

Интересно, что в последние годы у некоторых крупных ритейлеров также появляются собственные торговые марки растительных напитков. Так в конце октября «Лента» выпустила ореховое молоко с добавлением берёзового сока.

И то ли из-за необычности вкуса (у конкурентов подобного сочетания нет), то ли из-за популярности «Ленты», СТМ на конец 2020-начало 2021 года удалось пробиться в топ-10 лидеров по количеству реализуемой продукции и даже обогнать некоторых конкурентов. При этом, цена на эти напитки, в среднем, выше, чем на другие популярные торговые марки. Значит, покупатели осознанно делают выбор в пользу СТМ от «Ленты».

> Следует также отметить, что программа импортозамещения и поддержки отечественных производителей даёт свои результаты: из пятерки лидеров три предприятия являются российскими — Nemoloko от «Сады Придонья», Здоровое меню и Green Milk от объединения «Союзпищепром» и Bite от «BioFoodLab». Помимо этого, в Топ-5 входят бренды Alpro от Danone и AdeZ от Coca-Cola Company, причем товары обеих торговых марок производятся за границей.

В зависимости от сегмента рынка предпочтения покупателей разнятся. Так, в низком, до 107 рублей, лидирует овсяное молоко (88 %), в среднем, от 108 до 164 рублей, — кокосовое (30 %), в высоком, от 165 рублей, — миндальное (39 %) и соевое (38 %). Явная сезонность при продаже не наблюдается. В целом растительное молоко сейчас представлено во всех федеральных торговых сетях, и по мнению специалистов компании «Новые Технологии» интерес к нему в ближайшие годы будет только расти, а количество брендов — увеличиваться.

Материал подготовлен специалистами компании «Новые Технологии»

Новые Технологии

ОТ РИТЕЙЛА
ДО БИЗНЕС-АНАЛИТИКИ

Группа компаний «Новые Технологии» специализируется на информационной поддержке крупнейших производителей и поставщиков товаров повседневного спроса

www.gk-nt.ru

АГРОПРОДМАШ • AGROPRODMASH

ИНГРЕДИЕНТЫ
ТЕХНОЛОГИИ
АВТОМАТИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ
ПИЩЕВЫЕ
ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ
УПАКОВОЧНЫЕ РЕШЕНИЯ
ХОЛОД

АГРО ПРОД МАШ

26-я международная выставка
«Оборудование, технологии,
сырье и ингредиенты для пищевой
и перерабатывающей промышленности»

Россия, Москва, ЦВК «ЭКСПОЦЕНТР»

МИНПРОМТОРГ РОССИИ

ТПП РФ

4–8.10.2021

Выставка №1*

Реклама 12+

www.agroprodmash-expo.ru

*Согласно Общероссийскому рейтингу выставок.
Подробнее – www.exporating.ru.

Expo Rating

Организатор:
ЭКСПОЦЕНТР

ALTALACT®
Хорошая закваска
для Вашего бизнеса!
г. Москва,
проспект Мира, д. 104, стр. 2
тел.: 8 (495) 785-09-13
эл. адрес: msk@altalact.ru
г. Барнаул,
ул. Гридасова, д. 16, оф. 22
тел.: 8 (3852) 505-546
эл. адрес: brn@altalact.ru
www.altalact.ru