

УДК 636.2.082.35.047.32

Загороднюк С. П. – студентка І ступеню курсу, напрям підготовки ТВПТТНауковий керівник – Приліпко Т.М., доктор с.-г. наук, професор
Подільський ДАТУ, м. Кам'янець-Подільський, Україна

РИНОК ВИРОБНИЦТВА ТВЕРДИХ СИРІВ В УКРАЇНІ, СИРОВИНА ТА ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА

В Україні виробництво сиру освоєно в ХХ столітті. На сьогоднішній день в сирній галузі України працюють близько 200 підприємств, 2/3 із них виробляють тверді сири, решта – м'які та перероблені (плавлені). Всього на виробництво сиру в Україні використовується близько 6 % молока від його загальної кількості. Основними регіонами в Україні, які забезпечують ринок сирами є Миколаївська, Житомирська, Запорізька, Вінницька, Херсонська та Полтавська області. Питома вага великих компаній досить висока, але з кожним роком кількість виробників скорочується. Великі підприємства витісняють дрібні і середні компанії, так як останні не мають можливості безперервно модернізувати виробництво, здійснюючи великі інвестиції в розвиток нових технологій і потужностей.

На українському ринку можна виділити шість найбільших компаній, які контролюють половину ринку. Лідерами залишаються такі компанії: “Молочний Альянс” (ТМ “Молочний Шлях”, “Славія”) з часткою ринку 19 % в загальній структурі виробництва, “Мілкіленд” (16 %) (ТМ “Добряна”), “Альміра” (ТМ “Слов'янські сири”, “Гадячсир” та інші), яка в останній рік збільшила свою частку на ринку до 13 % і наблизилася до лідерів. Решта гравців ринку займають менше 10 %.

Ключовими проблемами галузі можна назвати різке зниження споживання сиру в Україні, посилення конкуренції, збільшення цін на енергоносії, ефективність реалізації продукції, системи збуту (в тому числі і сучасні умови торговельних мереж), високі ціни на якісну сировину, а також обмеження можливостей виходу на зовнішні ринки. Активне зростання експорту останніх років призупинився, а імпорт навпаки зріс. Номенклатуру ринку сирів характеризують зміни структури їх асортименту. За результатами 2016 р., в Україні було вироблено 322,7 тис. тонн твердого сиру, в той же час за рік продажі на внутрішньому ринку знизилися на 4,1 %, що пов'язано зі зниженням рівня споживання цього продукту українським населенням.

У сироварній промисловості України спостерігаються тенденції, які з точки зору гігієни харчування позитивно впливають на формування асортименту сирів. Тому вітчизняні виробники намагаються збільшити продаж сирів наступним чином: зростання обсягів виробництва продукції з низьким вмістом жиру або з модифікованою жирною фазою, що уможлиблює підвищення частки ненасичених жирних кислот; зниження вмісту кухонної солі; зручність для споживачів пачкування продукції. Аналіз ринку сирів показує, що є достатня їх пропозиція на світовому ринку та в Україні. Як повідомлялося з посиланням на дані Держмитниці, в Україні в 2016 році експорт сирів скоротився на 15,7 % – до 67,67 тис. тонн, імпорт – на 28,5 %, до 17 тис. тонн.

Великих підприємств-експортерів в Україні налічується більше 20-ти. Експортують, в основному, твердий сир, який займає більше 90 % об'ємів сирного експорту в натуральному виразі. Свою продукцію на українському

ринку представили такі потужні компанії, як німецькі Champion, Hofmeister, Bayernland, Hochland, Zott, MZO, Oldenburger, Kraft Jacobs Suchard, французькі Bongrain, Beland Besnier, фінські Valio, Ingman, голландські Friesland Dairy Foods, Vonk, італійська Parmalat та інші. У світі в середньому на одну особу споживання припадає трохи більше 2 кг твердих сирів. Найбільше споживають сирів у країнах ЄС – в середньому 18,3 кг на особу в рік.

На формування споживних властивостей твердих сичужних сирів впливають: вид молока; якість молока, солі і ферментів; технологія виготовлення. Відповідно до національного стандарту України ДСТУ 4421:2005 “Сири тверді. Технічні умови”, молочний продукт – це продукт, одержаний із молока, який може містити харчові добавки, необхідні для його виробництва, за умови, що ці добавки, ні частково, ні повністю не замінюють складників молока.

Сир – це молочний продукт. Тому насамперед готують молоко до того, щоб можна було з нього сир робити. Цей етап називається “підготовка молока до згортання” і включає в себе ряд операцій: нормалізацію, пастеризацію, внесення хімікатів, підготовку сичужового ферменту, а при необхідності ще й підфарбовування. Нормалізація забезпечує складу молока, передбачений стандартом, що є важливо для того, щоб і сир стандартам відповідав. Пастеризація знищує деякі форми бактерій, які “заважають” виробництву. Температура пастеризації близько 65 С, максимум – 75 С, але якщо температуру перевищити, то сир буде крихким і з тріщинами. Наступний етап – формування та пресування у формах. Пресовані головки солять. Занурюють у ванни з розсолем або натирають сіллю вручну. Засолювання триває до 8 днів. Після її закінчення сири просушують на стелажах 5-6 днів і переносять для дозрівання в підвал. При цьому потрібна стабільна температура 10-15 °С і висока відносна вологість повітря 90-95 %. Процес тривалий. Після дозрівання сири покривають парафіном або воском. На зміну прийшли полімерні плівки які є більш технологічні і забезпечують не тільки кращий захист сиру, але і скорочують відходи.

Були проведені експерименти сиру з Україною, і виявилось, що якість продукту значно погіршилася. Останнім часом на територію України почали ввозити дуже багато пальмової олії. Рослинні компоненти не дуже корисні для організму людини. Варто побоюватися продукції таких торгових марок, як: ЗАТ “Пирятинський сирзавод”, ВАТ Звенигородський сирний комбінат”, ВАТ “Великобурлуцький сироробний завод”, ВАТ “Охтирський сиркомбінат” Крижопільська філія ТОВ “Інтер Фуд”, ТОВ “Гадячсир”, ТОВ “Техмолпром”, ПрАТ “Хмельницька маслосирбаза”.

Висновки. 1. Десятка найбільших підприємств ринку виробляє близько 75 % сиру в Україні.

2. Для забезпечення конкурентоспроможності продукції вітчизняним виробникам сирів необхідно оптимізувати їх асортимент, досягти зниження собівартості, впроваджувати нові сучасні технології.