



Угличский экспериментальный сыродельный завод – одно из немногих предприятий страны, где вопреки всему сохранены традиции российского сыроделия и маслоделия. На отечественном оборудовании по технологиям, разработанным учёными ВНИИМСа, угличские сыроделы создают ароматные круглые головки жёлтого сыра «Российский молодой», а также масло, сметану и многое другое.

Всю технологию производства сыра на ФГУП «ЭСЗ» нам показал Иван Большаков, главный технолог, кандидат технических наук:

– Самый узнаваемый продукт нашего завода – это сыр «Российский молодой». Технология его производства с 1973 года осталась неизменной. Угличский сыр выработывается, как и раньше, из пастеризованного коровьего молока под действием молокосвертывающего фермента и закваски молочнокислых бактерий. Такой сыр зреет 40 дней. В результате чего белок в нём становится водорастворимым и практически полностью (на 99%) усваивается организмом человека. Содержащийся в сыре молочный жир помимо энергетической ценности является носителем массы полезных веществ: жирорастворимых витаминов, фосфолипидов, антиоксидантов. Это выгодно отличает наш продукт от более дешёвых сыров, в большом количестве предлагаемых в наши дни покупателю, – утверждает главный технолог завода.

