



Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия (ВНИИМС) Российской академии наук на сегодняшний день остаётся единственным в стране научным и методическим центром, который решает актуальные проблемы технического прогресса в маслодельной и сыродельной отраслях молочной промышленности. Несмотря на годы перестройки, которые губительно отразились на многих областях экономики страны, руководство ВНИИМС смогло сохранить научный потенциал, который позволил институту и сегодня оставаться на передовых позициях.

О том, какие возможности открылись перед научным учреждением за последние полтора года, нам рассказала Елена Васильевна Топникова, заместитель директора, кандидат технических наук:

– В последнее время в связи с введением эмбарго на поставку зарубежной продукции в России большое внимание стало уделяться молочному животноводству и производству молочных продуктов на отечественных заводах, – рассказала нам Елена Васильевна. – Наблюдается даже так называемый «сырный бум» – предприятия, которые не вырабатывали сыр, хотят его вырабатывать, чтобы занять нишу, которая освободилась вследствие снижения доли импорта, не только в части объёмов, но и по ассортименту. Возрождается интерес и к производству натурального сливочного масла. В связи с этим ВНИИМС усилил свою работу по многим направлениям.

Стали востребованы разработанные ВНИИМС импортозамещающие технологии твёрдых

сыров типа пармезан, сыров с голубой плесенью, мягких сыров (моцарелла и фетаки). Твердые сыры за рубежом вырабатываются из сырого высококачественного молока, срок их созревания от года до двух. По действующему законодательству сыры в России должны вырабатываться только из пастеризованного молока, что вносит определённые сложности в технологию производства таких сыров. Учёные ВНИИМС разработали технологию, адаптированную к условиям производства отечественных производителей – с применением пастеризованного молока и отечественных заквасок. Благодаря применению специальных технологических приёмов такой сыр не уступает по качеству западным аналогам и созревает уже через девять месяцев. Эта технология в ближайшее время будет передана компании «Агриволга», с которой ВНИИМС сотрудничает на протяжении нескольких лет, в том числе по выработке сыров органик-класса, производимых на базе экспериментального цеха института.

У института есть технологии по производству полутвёрдых сыров с сокращённым сроком созревания от 20 до 30 дней, которые также являются высококачественным продуктом. Эти сыры могут широко внедряться на производстве, не уступая по качеству известным для потребителя сырам такого типа, как «Российский» и другие.

Третье направление работы института – это ресурсосберегающая технология производства мягкого сыра из ультрафильтрационного концентрата. Ультрафильтрация позволяет бережно концентрировать все составные части молока, тем самым увеличить выход продукции из единицы сырья. Эта новая разработка уже передана на завод «Северное молоко» в городе Грязовец Вологодской области.

В прошлом году учёные института завершили исследования по разработке технологии жидкого сычужного фермента для свёртывания молока при получении сыра, обладающего высокой активностью и степенью очистки. В настоящее время потребность в ферментных препаратах для сыров на 90-95 % обеспечивается за счёт импорта. Поэтому работа по созданию новых ферментных препаратов очень важна с точки зрения импортозамещения в данной области.

Нами завершена работа по созданию эффективной системы микробиологического контроля производства плавленых сыров от сырья до готового продукта. Учёными ведутся разработки по повышению качества сливочного масла, завершается работа по получению сывороточных концентратов с новыми свойствами. Эти концентраты можно будет использовать не только в молочной промышленности. Так же проводятся уникальные и интересные исследования по получению гидролизатов сывороточных белков, которые в перспективе могут использоваться и в спортивном, и детском

питании, – поделилась с нами Елена Васильевна.

Очень важно, что все работы ВНИИМСа в области сыроделия направлены как на создание новых, ресурсосберегающих технологий, так и на сохранение и совершенствование традиционных российских разработок.

ВНИИМС постоянно проводит обучение специалистов отрасли на курсах повышения квалификации, которые пользуются большой популярностью. В частности в ноябре на курсы по шести разным направлениям сыроделия и маслоделия приезжали около сотни руководителей и сотрудников предприятий со всей России, в том числе с Дальнего Востока, Сибири и отдельных зарубежных стран. А несколько дней назад закончилось обучение по практическому курсу «Сыродел-мастер». В этом курсе слушатели узнали особенности промышленного производства сыров с обязательной практикой в экспериментальном цехе ВНИИМС. Особый акцент в курсе был сделан на возможности частного фермерского хозяйства.

Елена Иоэль

Фото Павла Карпова

«Угличанин» №48 (451) от 16.12.2015 года

{jcomments on}{loadposition yandex-kнопка}