

УДК 637.33

Н.А. Мошкина, И.В. Логинова, Г.Н. Рогов

ВНИИМС – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, г. Углич

РЫНОК ПРОДУКТОВ СЫРОДЕЛИЯ СЕГОДНЯ И ЗАВТРА

В статье рассматривается современное состояние и перспективы развития рынка сыродельной продукции в России, динамика потребления сыров, положительные тенденции, связанные с импортозамещением. Особое внимание уделяется сырам с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы, которые приобретают всё большую популярность благодаря своим органолептическим свойствам и экономической выгоде для производителей. Подчёркивается различие в предпочтениях поколений: традиционные сыры теряют популярность среди молодёжи (поколения Y и Z), в то время как интерес к новым и малоизвестным видам растёт. Предложены практические рекомендации для расширения ассортимента сырной продукции, что способствует укреплению позиций отечественных производителей на внутреннем и международном рынках.

Ключевые слова: *ассортимент, рынок сыров, сыр, сыры с чеддеризацией и термомеханической обработки сырной массы, потребительские предпочтения, импортозамещение*

Молокоперерабатывающие предприятия представляют достаточно широкий ассортимент сыров на торговые полки. Сыр является одним из наиболее востребованных продуктов и неотъемлемой частью продовольственной корзины российского покупателя. Сегодня ни один другой продукт питания не изготавливается в таком большом диапазоне вкусов и текстур, как сыр.

Введенное в 2014 г. эмбарго на поставки в Россию некоторых видов продовольственных товаров из стран зарубежья положительно повлияло на развитие всего сельского хозяйства страны, что отразилось и на рынке сыров. За последние пять лет наблюдается положительная динамика его развития – это связано с изменением потребительских предпочтений: люди все больше ценят качественные и разнообразные молочные продукты. В условиях усиливающейся конкуренции производители вынуждены совершенствовать технологии и повышать качество своей продукции. Поэтому изучение этого сегмента молочной промышленности становится особенно важным [1].

В настоящее время российский рынок сыров обеспечивается отечественным продуктом более чем на 80 %. Порядка 20 % принадлежат зарубежным поставщикам, в основном белорусским, зачастую более конкурентоспособным по цене [2, 3] Объемы производства сыра и сырных продуктов в России продолжают увеличиваться. По итогам 2024 г. их выпуск достиг 841 тыс. тонн, показав прирост на 5,1% по сравнению с предыдущим годом. Примечательно, что производство сыров растет более высокими темпами, чем сырных продуктов. Это указывает на повышение популярности натуральной сырной продукции среди потребителей. Увеличивается и объем импортируемых сыров - по сравнению с 2023 г. он вырос на 22% [4, 5].

Среди производимых в России сыров преобладают полутвёрдые и мягкие разновидности. На втором месте по объёмам – плавленые сыры, а твёрдые и рассольные занимают меньшую долю в общей структуре производства. При рассмотрении структуры экспорта сырной продукции следует выделить, что на глобальном рынке преобладают мягкие и плавленые сыры, в то время как твёрдые сорта занимают лишь третье место по объёмам вывоза [5, 6].

В мировом масштабе сыры с чеддеризацией сырной массы являются наиболее популярными, из них лидирующие позиции занимают Чеддер и Моцарелла. Изначально ассортимент чеддеризованных сыров на российском рынке был скудным и до недавнего времени предлагал потребителям преимущественно сыр Сулугуни. В новых экономических реалиях, включая санкционное давление, ассортимент отечественных чеддеризованных сыров значительно расширился за счет сыров без созревания – Моцареллы, Чечила, Бурраты, Страчителлы и др. Их растущая популярность связана с отличными органолептическими качествами, пластичной текстурой и многофункциональностью: они одинаково хороши как самостоятельный продукт и как ингредиент для блюд. Кроме того, производители отмечают экономическую выгоду сыров без созревания благодаря короткому производственному циклу и возможности быстрой реализации.

Сыры с чеддеризацией можно разделить на две основные категории в зависимости от стадии технологического процесса: с чеддеризацией после формования и с чеддеризацией до формования. Последние из них включают прессуемые сыры (например, классический Чеддер) и самопрессующиеся сыры с термомеханической обработкой, которые, в свою очередь, делятся на несозревающие (такие как Моцарелла) и созревающие (например, Качиокавалло).

Процесс созревания сыров типа Качиокавалло может длиться от двух недель до года, что существенно влияет на вкусовые и текстурные характеристики. Молодой сыр (2–4 недели созревания) обладает нежным, сладковато-молочным вкусом. Сыр со средними сроками созревания (3–6 месяцев) приобретает более плотную структуру с усилением солоноватого вкуса и появлением в нем пикантного оттенка. При длительном созревании (год и более) сыр становится твёрдым, с насыщенным вкусом с нотами специй и орехов. Текстура Качиокавалло – гладкая, плотная, с выраженной волокнистостью и эластичностью [7].

Несмотря на то, что Качиокавалло зарегистрирован программой ЕС со статусом PDO (Защищенное наименование места происхождения), существуют различные аналоги этого сыра во всем мире. В Италии традиционный Качиокавалло производится из сырого молока, что придаёт ему уникальные органолептические свойства, но нестабильное качество готового продукта. В России действующие санитарно-гигиенические нормы (ТР ТС 033/2013, ГОСТы) запрещают использование непастеризованного молока в сыроделии, что исключает возможность точного воспроизведения классической технологии. Поэтому есть интерес по данному направлению на поиск компромиссных решений, позволяющих адаптировать рецептуру к российским стандартам без существенной потери качества продукта.

На территории России действует ГОСТ 34356-2016 «Сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы. Технические условия», устанавли-

вающий технические требования к сырам с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы. Стандарт охватывает пять видов продукции: Сулугуни, Слоистый, Моцарелла, Фермерский и Чечил. Примечательно, что в область данного стандарта не входят созревающие сыры, что оставляет эту категорию продукции вне рамок нормативного регулирования. Несмотря на это подобные сыры можно встретить на маркетплейсах и в частной розничной продаже фермерских хозяйств.

С помощью социального интернет-опроса были получены данные о популярности различных видов сыров. В опросе участвовали респонденты разных поколений: беби-бумеры – «X» (40–65 лет), миллениалы – «Y» (30–39 лет), зумеры – «Z» (до 29 лет) [8]. Анализ результатов опроса показал заметную тенденцию к снижению популярности у поколения «Z» таких традиционных сыров как Российский, Голландский, Пармезан, Маасдам, Эдам, Тильзитер, Пошехонский, Костромской, Эдамер, Эмменталь. При этом отмечен увеличивающийся интерес к малопопулярным сырам, таким как Качетта, Раклет, Пикарино, Ярлсберг, Канталь, Качокавалло. Непопулярность созревающих сыров с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы, в частности, Качокавалло связана не с негативным отношением к ним потребителей, а по причине недостаточной осведомленности широкой аудитории о данном продукте.

Поколение Z и поколение Y, являющееся основной социально-активной категорией современного общества, задают тренды в потреблении продуктов, они выбирают разнообразие и стремятся познакомиться с новыми вкусами. Такие сыры как Российский, Пошехонский, Костромской и многие другие, получившие широкое распространение еще в советские времена, хорошо узнаваемы и любимы поколением «X», а для молодого поколения они становятся менее востребованными.

Несмотря на то, что поколение зумеров на сегодняшний день не являются основным платежеспособным сегментом населения, именно они будут диктовать свои предпочтения рынку продовольственных товаров через 10 лет. В связи с этим напрашивается логичный вывод о том, что продукты, которые сегодня выбирает поколение Z, являются продуктами будущего.

Исходя из этого следует признать актуальность исследования технологических особенностей созревающих сыров с чеддеризацией сырной массы, реализуемых в разные сроки созревания. Это даст возможность обеспечить стабильное качество сыров, разработать технологические рекомендации и нормативную базу для производителей.

Практическое внедрение позволит расширить ассортимент сырной продукции, что положительно скажется на политике импортозамещения и повысит конкурентоспособность отечественной продукции как на внутреннем рынке, так и на международной арене.

Список использованной литературы:

1. **Резго, Г.Я.** Формирование российского рынка сыров в условиях экономических санкций / Г.Я. Резго, А.С. Теплякова // Торгово-экономический журнал. 2016. № 4. С. 317–328. <https://doi.org/10.18334/tezh.3.4.37521>
2. **Просеков, А.Ю.** Тенденции развития сыродельной отрасли в России / А.Ю. Просеков // Сыроделие и маслоделие. 2024. №4. С. 3–6. <https://www.elibrary.ru/yzkxzi>

3. Российский сыр: история успешного импортозамещения. [Электронный ресурс]. URL: <https://foodmarket.spb.ru/archive/2024/223165/223170/>
4. **Горощенко, Л.Г.** Динамика показателей российского рынка сыров в 2023 и 2024 годах / Л.Г. Горощенко // Сыроделие и маслоделие. 2024. № 3. С. 10–19.
5. **Просеков, А.Ю.** Россия на мировом рынке сыра: перспективы развития / А.Ю. Просеков // Сыроделие и маслоделие. 2025. № 1. С. 2–5.
6. **Просеков, А.Ю.** Рынок сыров, масла, сырных продуктов и спредов // А.Ю. Просеков // Сыроделие и маслоделие. 2024. № 1. С. 8–9.
7. **Bintsis, T.** Global Cheesemaking Technology: Cheese Quality and Characteristics / Photis Papademas / T. Bintsis // John Wiley & Sons, Ltd. 2018. P. 496. <https://doi.org/10.1002/9781119046165.ch0d>
8. **Радаев, В.В.** Миллениалы на фоне предшествующих поколений: эмпирический анализ / В.В. Радаев // Социологические исследования. 2018. № 3. С. 15–33. <https://doi:10.7868/S0132162518030029>