

ВИРОБНИЦТВО СИРІВ В СТРАНАХ ЄВРОСОЮЗУ

Волкова І.Д. 41ЕЕ група *e-mail: v_gul@meta.ua*
Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

Переробка молока дозволяє створити продукт з високою доданою вартістю. Лідером тут є сир. Сир - різноманітний продукт. Для виробництва 1 кілограма вимагається, в середньому, 7-10 літрів молока [1]. Крім того, багато сортів сиру відносяться до преміальних продуктів: їх виробництво, з урахуванням терміну визрівання, вимагає декількох років. Країни, в яких виробляються такі сири, строго підходять до дотримання законодавства про контроль географічного походження продукції.

Існує багато різних класифікацій, але для цілей міжнародної торгівлі прийнято виділяти 5 ключових товарних груп:

- молоді сири, до цієї групи також відноситься також сир;
- терті і порошкові сири;
- інші оброблені сири;
- сири з блакитною пліснявою
- інші види сирів.

Ferme de Loujeanne – ферма, яка виробляє сир з козячого молока. Продукцію ферми можна придбати як на фермі, так і у власному магазині, також сир користується великою популярністю серед ресторанів. Розвиток виробництва вимагає постійного поліпшення якості продукції і підвищення її конкурентоспроможності. Оптимальний шлях досягнення цих цілей - комплексна автоматизація технологічного процесу і постійний контроль якості виробів на всіх стадіях виробничого циклу. Необхідною умовою зростання ефективності виробництва є оснащення сучасними приладами нового покоління різного призначення і рівня складності.

Сьогодні це один з лідерів сирної галузі. Спеціальними організаціями контролюється якість продукції, що випускається на протязі всього циклу виробництва від вирощування кормів до реалізації готової продукції у власній роздрібній мережі. В виробництві використовується молоко висококласної якості власних кіз. Сьогодні поголів'я нараховує сто п'ятдесят шість голів для доїння, а також 90 голів молодняку та 10 голів самців. Кожен рік поголів'я збільшується за рахунок народжуваності на фермі. Саме це, а також використання новітніх технологій і професійна робота колективу забезпечили довіру з боку, як споживачів, так і ділових партнерів компанії.

Асортимент продукції, що випускається, дуже багатообразний це:

- тверді сири, 4 найменування;
- м'які сири, 5 найменувань;
- йогурти;
- молоко на продаж.

Головним чинником успіху стала ґрунтовна поетапна реконструкція обладнання цехів. Устаткування минулого покоління замінювалося передовим, що дозволило в кілька рази збільшити виробничі потужності. Так був зроблений значний стрибок в підвищенні ефективності виробництва, розширенні асортименту продукції.

Список використаних джерел

1. Машкін М.І. Технологія виробництва молока і молочних продуктів / М.І. Машкін, Н.М. Париш / Навчальне видання: - К.: Вища освіта, 2006. - 351 с.

Науковий керівник: *Гулевський В.Б., к.т.н., доцент кафедри ЕТТП, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного*