

норм с учетом особенностей организма ребенка позволит сократить количество заболеваний и повысит уровень здоровья детей.

Список литературы:

1. Ермилова К. Питание детей первого года жизни // Питание и общество. – 2011. – № 6. – С. 15-16.
2. Симоненко С. Особый рацион меню. Продукты // Общепит: бизнес и искусство. – 2014. – № 7. – С. 58-60.
3. Малыгина В.Ф. Основы физиологии питания. Гигиена и санитария / В.Ф. Малыгина, А.К. Меньшикова, К.М. Поминова. – М.: Экономика, 2005. – 56 с.

**Зубцов Юрий Николаевич**

*д.м.н., профессор, зав. кафедрой технологии, организации и гигиены питания  
ФГБОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли»  
e-mail: kaf\_togp@ogiet.ru*

**Крестинина Татьяна Александровна**

*аспирантка кафедры технологии, организации и гигиены питания  
ФГБОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли»  
e-mail: kaf\_togp@ogiet.ru*

**УДК [637/3(44):005.336.3]:339/562(470)**

**Л.А. Петрова, В.Н. Слепухин**

**ОСОБЕННОСТИ КАЧЕСТВА ФРАНЦУЗСКИХ СЫРОВ  
И ПЕРСПЕКТИВЫ ПРОИЗВОДСТВА В РОССИИ**

*В сравнении с принятой нормой потребления Россия имеет ощутимый дефицит таких продуктов, как сыры. Многие российские сыроделы в настоящей ситуации наращивают объемы переработки и увеличивают объемы производства. Одними из популярных и известных сыров в мире считаются французские сыры, которые пользуются и популярностью в России. Могут ли российские сыроделы заменить французские сыры, которые исчезли с прилавков торговых предприятий?*

*Перспективы производства французских сыров, в основном с плесенью, у российских производителей имеются. Некоторые крупные сыроделы уже освоили технологию производства. Фермерские хозяйства тоже налаживают производство особых сыров. В решении этой проблемы, по мнению отечественных сыроделов, необходима поддержка государства.*

*Ключевые слова: сыр, качество сыра, типы сыра, производство.*

Сегодня в России вырабатывается широкий ассортимент сыров. Между собой они различаются по особенностям технологии приготовления, внешним признакам и органолептическими показателями.

Сыр обладает высокой пищевой, биологической и энергетической ценностью. Пищевая ценность его обусловлена высоким содержанием белка и жира,

наличием незаменимых аминокислот (триптофана, лизина, метионина), витаминов, минеральных веществ, необходимых для нормального развития организма человека.

Норма потребления сыров, по рекомендациям Института питания РАМН, составляет 6,1 кг/чел. в год, в том числе натуральных сыров – от 2 до 3 кг/чел. в год; сливочного масла – от 2 до 5 кг/чел. в год в зависимости от возраста, пола и профессии. Для обеспечения этих нормативов необходимо, чтобы собственное годовое производство сыров и сливочного масла достигало 873,4 и 502,8 тыс. т соответственно. Согласно итогам 2013 г. (данные Росстата), собственное производство сыра, включая сырные продукты (плавленые и с частичной заменой молочного жира растительным), составило в нашей стране 428,6 тыс. т, сливочного масла – 219,8 тыс. т. Таким образом, в сравнении с принятой нормой потребления мы имеем ощутимый дефицит этих продуктов, который частично замещается импортом. Так, по данным 2011–2012 гг., Россия являлась главным мировым импортером сливочного масла и сыра (соответственно 44 и 31 % в объеме мирового импорта).

Сейчас, по данным специалистов по этому сектору продовольственного рынка, в супермаркетах доля молочной продукции (включая сыры) российского и белорусского производства составляет более 80 %, а до ввода санкций импортные молочные продукты занимали более 50 % ассортимента. Многие российские сыроделы наращивают объемы и увеличивают объемы производства. Это актуально, ведь торговым сетям нужно предлагать что-то взамен ушедшим европейским сырам. Одними из популярных и известных сыров в мире считаются французские сыры. Французские сыры, известные по всему миру, являются гордостью Франции. Франция насчитывает более 500 видов сыров, и каждый уникален в своем роде: твердые и мягкие, выдержанные и молодые, с плесенью или покрытые корочкой, из молока коров или коз.

Все французские сыры обладают не только своим характером и индивидуальной историей, но и уникальным названием. При этом каждый продукт имеет маркировку АОС, принятую во Франции для сыров. Она означает, что данный сорт владеет *Appellation d'origine contrôlée*, то есть «Исконным контролируемым названием», которое может быть присвоено лишь тем сырам, что отвечают всем требованиям действующего законодательства. Сыры из Франции делят на такие типы, как свежие, свежие выдержанные, мягкие белые, полумягкие, твердые, голубые, ароматизированные. Кроме того, этот продукт может производиться на частных фермах или же промышленным способом.

Свежие сыры довольно легко отличить от прочих сортов. Ведь они обладают белой и блестящей поверхностью. У такого продукта нет корки. Как правило, он готов к употреблению уже через несколько дней или даже часов после изготовления. Свежие сыры едва успевают проявить аромат использованного в них сырья. Вкус их обычно описывают как сладковатый, молочный, кисловатый или освежающий. Французский мягкий сыр «Буллетт де Камбре» относится к свежим сырам. Для него характерно большое содержание влаги. Благодаря

этому он и становится мягким. Его изготавливают из коровьего молока с добавлением петрушки, тархуна, лука-резанца и прочих трав. Консистенция свежих сыров может быть рыхлой, рассыпчатой или волокнистой. Однако нередко такой продукт изготавливается в твердом виде и напоминает сливочное масло.

Выдержанные свежие сыры, в отличие от свежих сыров, вызревают и высушиваются в специальных камерах. В результате такой обработки продукт покрывается коркой из дрожжевых грибов и плесени. Самыми известными представителями этого вида являются сыры, произведенные в долине реки Луара. Они изготавливаются из козьего молока с добавлением душистых трав и пряностей. Такие сыры заворачиваются в каштановые или виноградные листья, на поверхности которых образуется плесень. Традиционный французский козий сыр «Сен-Мор де Турень» представляет собой классику сыроварения. Его поверхность, посыпанная золой, покрывается пушистой белой плесенью, а также пятнами желтого, розового и серого пигментов. В процессе роста белоснежная масса становится все более плотной. Со временем лимонный вкус, присущий этому продукту, приобретает легкий ореховый оттенок.

Белые мягкие сыры покрыты белой корочкой и имеют консистенцию от зернистой до почти жидкой. Они обладают непревзойденным грибным ароматом. Более нежный сорт французского сыра имеет легкий оттенок молодых грибочков и сена, а более твердый и выдержанный напоминает крем-суп, приготовленный из лесных грибов, с едва уловимой горечью одуванчика. Корочка этого вида сыра может быть как ломкой, тонкой и покрытой белой плесенью, так и толстой, бархатистой. Данные факторы зависят от выдержки продукта и выбора исходного сырья. Молодой французский сыр с белой плесенью имеет консистенцию мела, хотя с возрастом она становится кремоподобной. Наиболее ярким представителем мягкого белого сыра является «Камамбер де Нормандии».

Сыры полумягкие достаточно сильно отличаются друг от друга по консистенции и внешне [1]. Их разделяют на две группы:

1) сыры с сухой коркой, медленно вызревающие. Их консистенция варьируется от упругой с нежно-ореховым сладким вкусом и тонкой корочкой до твердых тянучих с острым цветочным вкусом и «кожаной» коркой;

2) сыры с липкой оранжевой коркой. У них довольно мягкая консистенция. Ярким представителем полумягких сыров является «Гаперон». «Гаперон» обладает эластичной мякотью и сухой жесткой коркой. В процессе изготовления к нему добавляют перец и чеснок, которые придают продукту яркий вкус. Ввиду того что для вызревания сыр подвешивают у огня, он приобретает отчетливые нотки дыма.

Крупные головки твердого сыра в виде большого колеса, барабана или цилиндра встречаются практически во всех странах, где развито сыроделие. Как правило, их изготавливают из козьего, овечьего или коровьего молока. Корка такого продукта может быть как блестящей и гладкой, так и шероховатой. По мере вызревания аромат и вкус твердых сыров приобретает сложный характер.

Более того, продукт с очень большим сроком зрелости становится зернистым и даже хрустким. Представителем твердых сортов сыра является «Конте». Это деликатес французской кухни. Производится он в регионе Франш-Конте, что находится на востоке страны. После изготовления многие фермеры отправляют этот сыр на выдержку в крупные молочные компании. Вкус твердого сыра зависит от срока его выдержки (до двух лет). Полностью вызревший продукт может обладать резким вкусом. Что касается молодого сыра, то он остается мягким, молочным и ореховым [2].

Голубая плесень французских сыров относится к пенициллинам. В отличие от белой, она развивается не снаружи, а внутри сыра. Благодаря голубой плесени создается огромное количество сыров. Большинство из них заворачивается в фольгу, что способствует сохранению влажной и липкой корки. Несмотря на разнообразие голубых сыров, они все обладают острым и пряным вкусом. Содержание соли в таких сортах намного выше, нежели в других. Присутствующая в них голубая плесень придает продукту не только необычный цвет, но и сильнейший аромат. В разрезе сыры с влажной коркой имеют неправильные полости и прожилки плесени. Наиболее ярким представителем голубых сыров является «Рокфор». В настоящее время «Рокфор» изготавливается объемом более 18 тысяч тонн в год и экспортируется практически во все страны мира [4].



Рисунок 1 – Голубой французский сыр

В 16-м веке голландские сыроделы стали добавлять в свои сыры пряности. Этим они создали необычную смесь причудливых ароматов. Французские ароматизированные сыры, которые изготавливаются сегодня, представляют собой популярные полумягкие и твердые сорта, в которые также были добавлены душистые травы, фрукты и прочие пряности. Наиболее ярким представителем ароматизированного сыра является «Булетт д'Авен». Чтобы его сделать, производители применяют свежий осадок сыра «Марой». Его разминают вместе с тархуном, петрушкой, перцем и гвоздикой. После этого продукт формируют

вручную, а также подкрашивают натуральным красителем Аннато и посыпают паприкой. Кстати, именно последняя специя придает сыру острый вкус [3].

Могут ли российские сыроделы заменить французские сыры, которые исчезли с прилавков торговых предприятий? Оказывается, еще в 30-е годы прошлого столетия у нас в России выпускали сыр с плесенью. В 1970-е годы такие сыры выпускались на Угличском сыродельном заводе, были заводы и в Смоленской области. Пытались внедрить эту культуру на производство, даже открыли несколько специализированных заводов, но не прижилось – продукция не пользовалась спросом, заводы перепрофилировали.

После введения продуктовых санкций в Краснодарский край (Каневской район) – это единственное место в России, где выпускаются сыры с плесенью. Раньше, признаются работники, было сложно убедить партнеров, что кубанская продукция не уступает французской и датской. Сегодня ритейлеры Москвы и Санкт-Петербурга уже вынужденно пробуют перейти на российскую продукцию. На предприятии «Калория», выпускающем три вида сыра с белой плесенью и один с голубой, готовы увеличить мощности в четыре раза – до 30 тонн в месяц. Кубанская продукция сыров с плесенью, конечно, отличается по вкусу и консистенции от французских. Сыры, выпускаемые в Краснодарском крае, более твердой консистенции, как бы приближены к вкусам россиян, а французские сыры более мягкой консистенции.

Одной из особенностей французских сыров является то, что их изготавливают из свежего молока, а в России все выпускаемое молоко пастеризованное. Когда начинали запускать производство, у отечественных производителей возникла проблема с поставщиками плесени. На российских биофабриках такие плесени (мицелиальные грибы) не выпускали и не культивировались из-за неадекватности. Сейчас культура плесневых грибов остается единственным импортным компонентом особых кубанских сыров. В перспективе производители отечественных сыров, возможно, сами будут культивировать необходимые виды (штаммы) плесеней, применяемых в сыроделии.

Эксперты полагают, что даже если кубанский производитель увеличит производительность до 30 тонн в месяц, то это не покроет потребность россиян в сыре с плесенью.

Среди крупных российских сыроделов этот вид продукции пытались освоить и на Алтае – в компании «Киприно». Все остановилось на нескольких пробных партиях, признаются производители, в массовую сеть алтайские сыры с плесенью не поступили.

Холдинговая компания «Невские сыры» из Санкт-Петербурга сообщила, что планирует вложить 7 млрд. рублей в создание в Вологодской области производства желтых сыров. Производство планируется создать на базе предприятия «Северное молоко» в Грязовце, где с сентября 2014 г. компанией уже выпускается сыр «Фета». Также планируется строительство животноводческих хозяйств для производства сырья. Выпускаемую продукцию планируется продавать на всей территории РФ [5].

В мелком фермерском статусе преуспевает предприятие «Николаев и сыновья», которое действует в рамках большого агродевелоперского проекта «Лефкадия». Пригласили французского консультанта-профессора и перешли на французские сыры. В 2012 г. начали производство «Камамбера», и через год он занял постоянное место в ассортиментной линейке. Одновременно с этим пробовали делать и другие виды сыров, а в начале 2014 г. сузили линейку до четырех: двух «плесневых» – «Камамбера» и «Бюша» и двух полутвердых – «Капретто» и «Латтерии». В санкционный период решили производить больше «плесени». Сыр с плесенью самый рентабельный и финансово интересный сыр: за счет оборачиваемости всего через одиннадцать дней готов «Камамбер». Сейчас предприятие «Николаев и сыновья» производит 700 кг «Камамбера» в неделю, готово производить до 4 тонн в неделю, но есть трудности с сырьем. Отмены санкций краснодарские сыроделы не боятся: они уверены, что в той же ценовой категории более свежий российский продукт будет выигрывать у европейского.

Российским сыроделам необходима государственная поддержка. Как отмечают эксперты, во-первых, европейское молочное животноводство хорошо субсидируется, оно меньше подвержено сезонности, и сегодня цена на молоко в Европе в пересчете в среднем составляет 12-13 рублей. Во-вторых, объемы производства крупных производителей значительно больше наших – до 30-50 тыс. тонн в год, и это тоже снижает себестоимость конечного продукта. Кроме того, в Евросоюзе предусмотрены субсидии для экспортеров.

Около 40 % поступающего к нам импорта приходится на Белоруссию, которая, как и ЕС, серьезно поддерживает своих производителей молочного сыра и сыра.

Российским потребителям трудно перейти на вкус и консистенцию импортных сыров с плесенью, им по душе более привычные параметры. Специалисты предполагают, что если отечественные производители и сыроварни учтут эту особенность, то наши сыры с плесенью расширят сегмент на рынке. Возможно, это может произойти благодаря рекламе и, вероятно, более низкой цене, чем можно привлечь новых ценителей. Качество – вот главный критерий, на который должны ориентироваться отечественные производители.

#### Список литературы:

1. Ожгихина Н.Н. Роль сенсорной оценки в повышении объективности исследований молочных продуктов / Н.Н. Ожгихина, Л.И. Тетерева // Сыроделие и маслоделие. – 2014. – № 3. – С.36.
2. Знаменитые французские сыры [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.legkogotovit.com/wisdom/delicious/show/znamenitie-francuzskie-siri-156/>.
3. Список французских сыров [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [https://ru.wikipedia.org/wiki/%D1%EF%E8%F1%EE%EA\\_%F4%F0%E0%ED%F6%F3%E7%F1%EA%E8%F5\\_%F1%FB%F0%EE%E2](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D1%EF%E8%F1%EE%EA_%F4%F0%E0%ED%F6%F3%E7%F1%EA%E8%F5_%F1%FB%F0%EE%E2).
4. Французский сыр [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://france-for-you.ru/francuzskij-syr.html>.

5. Производство сыра в России после введения санкций: текущие реалии, перспективы и проблемы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://moneymakerfactory.ru/biznes-idei/syir-sanktsiy/>.

**Петрова Людмила Антоновна**

к.б.н., доцент кафедры товароведения, экспертизы товаров и туризма  
ФГБОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли»  
телефон: 89208272718

**Слепухин Виталий Николаевич.**

студент 3 курса факультета бизнеса и рекламы  
ФГБОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли»  
e-mail: grafcorp01@gmail.com

**УДК 366.624 – 021.4:339.54**

**Ю.П. Соболева, Н.А. Скворцова**

## **ПРОЦЕДУРА ЭКСПЕРТИЗЫ ТОВАРОВ ВО ВНЕШНЕТОРГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

*С развитием рыночных отношений увеличиваются потоки товаров, пересекающих границы России по линии внешней торговли. А это требует постоянного контроля со стороны государства как с целью обеспечения развития экономики, так и в области безопасности товаров для населения. Внешнеторговый оборот часто сопровождается криминализацией некоторых его участников, которые используют поддельные документы, фальсифицирующие качество товара, их назначение и таможенное наименование, что приводит к усложнению процесса расследования и раскрытия преступлений в таможенном деле. В этих условиях в доказывании по делам о нарушении таможенных правил роль института таможенной экспертизы значительно возрастает.*

*Ключевые слова: экспертиза, внешнеторговая деятельность, идентификация, страна происхождения товара, цена, идентификация.*

В последние годы произошли большие перемены в экономике нашей страны. Одной из существенных перемен стала либерализация внешнеэкономической деятельности. За последнее время в экономике страны изменилось очень многое: увеличился объем внешней торговли, появилось большое количество торговых партнёров. Наряду с товаропотоками, пересекающими границы России по линии внешней торговли, значительны объемы товаров, перемещаемых через границы организациями и лицами в рамках туризма, служебных командировок, культурного обмена и других различных форм деятельности.

Увеличение потока товаров, перемещаемых через границы, требует постоянного контроля со стороны государства в плане как обеспечения развития экономики, так и обеспечения безопасности граждан и самого государства. Так, любое государство заинтересовано в том, чтобы товары, которые в данной