

Обзор наиболее популярных в России видов сыров

Кочкина Наталия

Существующая классификация

1. Сычужные/классические (с добавлением сычужного фермента)
 - Мягкие
 - Полутвердые
 - твердые
2. Плавленные
 - Колбасный сыр стоит особняком
3. Сливочные

Сырье для изготовления сыров

1. Коровье молоко
2. Козье молоко
3. Овечье молоко

МЯГКИЕ СЫРЫ

Мягкие сыры из коровьего молока

Популярны во Франции и вообще в Европе.
Обычно покрыты плесенью. От 500 р.

Тип сыра	Страна-П	Бренд-П
Brie	Франция (родина)	President, Monmartre Cheese Gallery, Milkana, Fleur de France
	Дания	Castello
	Германия	Kaserei-Champignon
Camambert	Франция (родина)	President, Monmartre Cheese Gallery, Milkana,
	Польша	Произ-во для РФ
	Дания	Castello

Мягкие сыры из коровьего молока

Тип сыра	Страна-П	Бренд-П
Cambozola	Германия	Kaserei Champignon
Dorblue	Германия	Kaserei Champignon
Madeta Jihoceska Niva	Чехия	Madeta
Gorgonzola	Италия	
Bonifaz		Bergader
Lingot		President

Мягкие сыры из овечьего молока

Roquefort: производят только в одной французской провинции (бывшее графство Руэрг). По этой причине очень дорогой.

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

Полутвердые сыры из коровья молока

Тип сыра	Страна-П	Бренд-П
Maasdam	Нидерланды	Uniekaas, Jagibo
	Франция	President
	Германия	Nordmilch
Jarlsberg	Норвегия (родина)	
Emmentaller	Швейцария	
	Франция	
Muritzer	Германия	Milram
Tilziter		
Edamer	Нидерланды (родина)	
	Производится во многих странах	

Полутвердые сыры из коровья молока

Тип сыра	Страна-П	Бренд-П
Gouda	Нидерланды (родина)	

Полутвердые сыры из козьего молока

Тип сыра	Страна-П	Бренд-П
Chevrette	Нидерланды	Frico

Сыры из РФ, Беларуссии, Украины

В основном все низкого качества.

Достойные сыры производят:

1. ТМ «Добряна» (Украина)
2. ТМ «Сыробогатов» (Россия, Пермь)

«Интересные» сыры (РФ,У,Б)

1. Алтайский
2. Советский
3. Мраморный
4. Король Артур

ТВЕРДЫЕ СЫРЫ

Твердые сыры из коровьего молока

Тип сыры	Страна-П	Бренд-П
Parmigiano Reggiano	Италия	
Dziugas	Литва	
Cheddar	Великобритания	Cathedral City
	Ирландия	Kerrygold

Твердые сыры из козьего молока

Представлены брендами Uniekaas, Frico.

Frico Chevrette Mature

Тип сыр	Страна-П	Бренд-П
	Нидерланды	Uniekaas
Chevrette Mature	Нидерланды	Frico
Queso de Cabra Semicurado	Испания	
Curado	Испания	

Твердые сыры из овечьего молока

1. Итальянский Pecorino Romano
2. Испанский Queso de Oveja Curado

РАССОЛЬНЫЕ СЫРЫ

Рассольные сыры

Тип сыра	Молоко	Страна
Брынза	Овечье (для классической брынзы)	
	Коровье	
Сулугуни		Грузия
Моцарелла		Италия (родина)
Фета		Греция
Фетакса		Россия (Hochland)
Адыгейский		Россия

КОПЧЕННЫЕ СЫРЫ

Коптят только полутвердые и твердые

Сюда относится колбасный копченый

СЛИВОЧНЫЕ СЫРЫ

Тип сыра	Страна-П
Snofrisk	Норвегия
Mascarpone	Италия
Philadelphia	Германия

Швейцарские сыры: особенности

Из НЕпастеризованного молока!

Твердые по причине северного расположения
(твердый сыр имеет мах срок хранения)

Швейцарские сыры: Сбринц

1. **Один из древнейших** сыров на земле
2. Экстратвердый
3. **НЕ**пастеризованное молоко
4. **БЕЗ** добавок
5. Выдержка 1,5 - 3 года
6. Головка 50-70 см, 40 кг
7. **На основе рецепта Сбринца** в Италии выведен **рецепт Parmigiano Reggiano**
8. 30 сыроварен



Швейцарские сыры: Эмменталь

1. Твердый
2. Выдержка 5-10 мес.
3. Головки 80-100 см, 90 кг
4. **САМЫЙ ПРОДАВАЕМЫЙ**
в экспортном ряду Швейцарии



Швейцарские сыры: Грюйер

1. Твердый
2. Выдержка 5-12 мес.
3. Головка 40-65 см., 35 кг
4. **Важный компонент швейцарской кухни**



Швейцарские сыры: полутвердые

1. Вашрен Фрибуржуа (или Фрибург)
2. Аппенцель
- 3. Тильзит**
4. Тет-де-Муан



Французские сыры: виды

1. Вареные прессованные
2. Пастообразные
3. Мягкие
4. Прессованные невареные
5. Сыры с пятнышками (голубые сыры)
6. Сыры из козьего молока

Французские мягкие сыры:

Камамбер и Бри

1. Мягкий, кремообразный
2. Маслянистая кремообразная масса
3. Головка 20-30 см; высота 3-4 см; 0,5 кг.



Французские голубые сыры: Рокфор

1. Единственный голубой сыр из овечьего молока
2. Маслянистая мякоть с голубой плесенью
3. Созревает в известняковом гроте
4. На любителя!

Голландские сыры

1. В России появились благодаря Петру I
2. В Голландии впервые стали добавлять в сырную массу пряности.

Голландские сыры

В сыроварении первые 3 места занимают:

1. Эдамер
2. Гауда
3. Маасдам

Итальянские сыры

1. Твердые
2. Полумягкие
3. Полутвердые
4. Свежие
5. Голубые
6. Из растянутого сырного сгустка
7. Из сыворотки
8. Зрелые

Итальянские твердые сыры

1. Грана Падана

Не теряет своих качеств при замораживании

2. Пармиджано-Реджано



Итальянские голубые сыры: Горгонцолла

Горгонцолла – самый известный голубой сыр
Италии



Итальянские сыры и растянутого сгустка: Моцарелла

Чаще всего продается плавающим в сыворотке.

Ни один сыр с названием «Моцарелла» не сравнится с подлинником.



segodnya.ua → novostey.com



Итальянские зрелые сыры:

Маскарпоне

Маскарпоне - главный ингредиент самого известного итальянского десерта – тирамису.

Маскарпоне – побочный продукт процесса приготовления Пармезана.



Особенность спроса на сыр в РФ

1. Сыр не распознается потребителем как самостоятельный продукт (сыр идет в тандеме к хлебу в бутерброде/к вину)
2. Отечественные заводы производят 30% общего объема потребления
3. Сыр не товар первой необходимости
4. Где реклама сыра вообще???

Крупнейшие производители сыра в РФ

1. Молочный комбинат в Воронеже
2. Молочный продукт
3. Хохланд Руссланд
4. Рязанский завод плавленых сыров
5. Стародубский
6. Янтарь
7. Московский завод плавленых сыров КАРАТ
8. Сыродел

Лидеры в сегменте белых мягких сыров

1. Arla Foods (Дания)
2. Flecharde (Франция)
3. Hochland (Франция)
4. Kaserer Champignon Hofmeister GmbH & Co (Германия)
5. Lactalis (Франция/Россия)
6. Unilever (Великобритания - Голландия)
7. Молочный завод Гиатинский (Адыгея)

Лидеры в сегменте плавленых сыров

1. Lactalis (Франция)
2. Hochland (Франция)
3. Valio (Финляндия)

Производители колбасных сыров

В основном отечественные компании:

1. Вамин (Татарстан)
2. Омский завод плавленых сыров
3. Маслосырзавод «Порховский»
4. Рязанский завод плавленых сыров