

# TÜRKÖZ И TDNT ENGINEERING: РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА БЕЛЫХ СЫРОВ

РЕКЛАМНАЯ СТАТЬЯ

В последние годы на мировом рынке наблюдается рост популярности белых сыров (рис. 1). Это связано с развитием сектора HoReCa, увеличением интереса к блюдам итальянской и японской кухни, а также с изменением предпочтений современного потребителя, который ценит здоровье, качество и экономию времени. Белые сыры используют как самостоятельные блюда, так и в качестве ингредиентов (салаты, закуски, основные блюда и десерты). Они обладают нежным, сливочным вкусом, эластичной текстурой, хорошей плавкостью и общедоступны. Производители постоянно расширяют их ассортимент, чтобы удовлетворить растущий спрос, выпуская новые вкусы и формы.

## Артем Березуцкий, коммерческий директор ООО «ТДНТ ИНЖИНИРИНГ»:

«В последние несколько лет продажи свежих сыров во всем мире увеличиваются. На это есть ряд причин. Современная нутрициология позиционирует сыры как превосходный источник белков

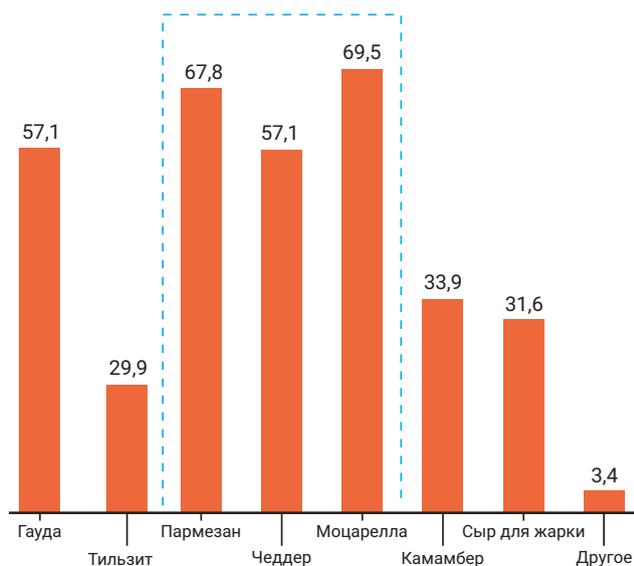


Рисунок 1. Популярность сыров

и жиров. Тем более в процессе ферментации в готовом продукте снижается содержание лактозы по сравнению с питьевым молоком, что позволяет включать такой продукт в рацион людей с лактазной недостаточностью. Свежие сыры используются не только как самостоятельный продукт, но и как ингредиент в домашней кулинарии и HoReCa.

В поисках партнеров для реализации проектов в области производства творога и сыра несколько раз посещали Турцию. В ходе поездок изучали производственные базы компаний-производителей оборудования, а также молокоперерабатывающие предприятия, где установлены соответствующие линии, посмотрели на их работу в действии. Стало понятно, что компания Türköz обладает производственной базой (современные роботы для сварки, полный спектр токарно-фрезерного оборудования и др.), позволяющей выпустить оборудование европейского уровня».

Компания Türköz Makina Sanayi ve Ticaret A. Ş. – ведущий поставщик оборудования для молочной промышленности, предлагающий комплексные решения для транспортировки молока и молочных продуктов, охлаждения и хранения молока, производства сыров, творога и сливочного масла. Оборудование адаптировано для рынков России, Казахстана, Белоруссии и других стран СНГ. Компания предлагает комплексные решения, обеспечивая поставку не только основного оборудования, но и комплектующих для гарантийного и послегарантийного обслуживания.

Разнообразие моделей котлов-плавителей дает возможность создания запуска производства сыров в диапазоне от 100 кг до 1,5 тонн в сутки.

С 2022 года компания TDNT Engineering (ООО «ТДНТ ИНЖИНИРИНГ»), является официальным дилером Türköz Makina Sanayi ve Ticaret A. Ş. и специализируется на поставке технологического оборудования для производства творога и сыра (рис. 2) в Россию и Беларусь.

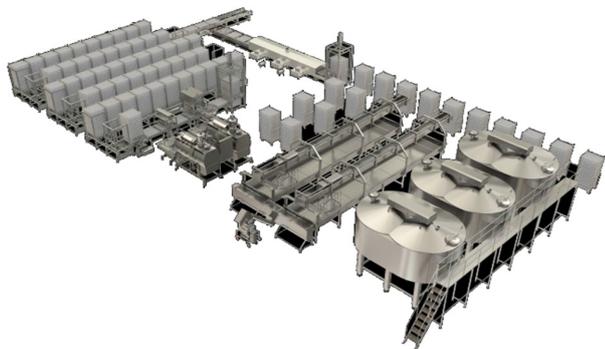


Рисунок 2. Автоматическая линия производства моцареллы компании Türköz

С 26 по 30 мая 2024 года в Анкаре (Турция) проходила XV Молочная Олимпиада — одно из крупнейших событий мирового молочного рынка, ежегодно собирающее сотни представителей мировой молочной индустрии. За 15 лет работы Молочная Олимпиада объединила более 12 000 участников молочной отрасли со всего мира, желающих определить перспективы мирового молочного рынка, оценить существующие угрозы отрасли и спрогнозировать потенциальные тенденции и возможности развития. Новые политические и экономические реалии создают новые вызовы и новые возможности.

**Роман Кондратенко, инженер технических продаж компании «ТДНТ ИНЖИНИРИНГ»:**

«В этом году Олимпиада прошла под лозунгом «мы должны измениться». На мероприятии обмен опытом и общение с представителями других компаний создают атмосферу сотрудничества и стремления к получению новой инфор-



Рисунок 3. Участники экскурсии на завод Türköz г. Конья (Турция)



Рисунок 4. Завод Berberoglu Dairy Company г. Конья (Турция)

мации о продуктах и рынках других стран. Интересен опыт развития молочных ферм и заводов в других странах от Киргизии до Франции. Непосредственный контакт с представителями компаний позволяет лучше понять ситуацию на рынке и актуальные проблемы переработчиков, продемонстрировать опыт нашей компании в проектировании молочных заводов».

В рамках Молочной Олимпиады состоялась экскурсия на завод Türköz, где изготавливается различное оборудование для пищевой промышленности (рис. 3), а также экскурсия по современному молокоперерабатывающему заводу **Berberoglu Dairy Company** в Турции (рис. 4–5). Это один из ведущих молокоперерабатывающих заводов в Конье (Турция), известный своей приверженностью инновациям и качеству. Завод Berberoglu специализируется на выпуске сыров типа «Паста Филата», прежде всего моцареллы. В качестве дополнительного продукта на предприятии производится сыр рикотта. Ежедневный объем переработки молока составляет 200 тонн. Завод выделяется высоким уровнем автоматизации и является отличным примером современных технологий в производстве сыров.



Рисунок 5. Участники экскурсии на завод Berberoglu г. Конья (Турция)

На заводе Verberoglu используют только отборное молоко для производства своей продукции. Поэтому она обладает превосходным вкусом и текстурой. Это делает ее идеальной для использования в салатах, выпечке, закусках, десертах, и, конечно, в качестве основного блюда. Автоматическая линия наполнения, выравнивания и охлаждения, исключая участие человека, гарантирует максимальную стерильность продукта и предотвращает его обсеменение. На предприятии установлено оборудование Türköz Makina Sanayi ve Ticaret A. Ş. (рис. 6–8).

**Ахмет Сюммен, менеджер по экспортным продажам Türköz Makina Sanayi:**

«Завод Verberoglu открыт в 2020 году, при этом штат сотрудников небольшой – около 50 человек. Завод выделяется высоким уровнем автоматизации и является отличным примером современных технологий в производстве сыров».



На примере компании Verberoglu участники экскурсии высоко оценили инновационные решения компании Türköz, которые стали доступны российским производителям благодаря TDNT Engineering. ■



Рисунок 6. Котел для производства мягкой группы сыров (пицца-чиз, моцарелла) на 300 кг/партия



Рисунок 8. Автоматический холодильный туннель



Рисунок 7. Цех приемки и пастеризации молока



Рисунок 9. Моцарелла, произведенная на заводе Verberoglu