

# Тенденции развития сыродельной отрасли в России



**Александр Юрьевич Просеков**, главный редактор, ректор, д-р техн. наук, д-р биол. наук, профессор, член-корр. РАН, Заслуженный работник высшей школы РФ, лауреат премии Правительства РФ в области науки и техники, Почетный работник высшего профессионального образования РФ, председатель Совета ректоров вузов Кемеровской области Кемеровский государственный университет, г. Кемерово

История производства сыров в России восходит к царской эпохе: сыродельное производство начало развиваться в XVIII веке, что связано с проникновением европейских традиций на русские земли<sup>1</sup>. Важной частью сельского хозяйства в регионах с развитым животноводством стало сыроварение. Однако к началу XX века объемы производства оставались относительно невысокими, сыр потребляли в виде местных сортов, не отличающихся разнообразием, характерным для европейских стран.

В Советском Союзе в 1920-е годы началась активная индустриализация и модернизация всех секторов экономики, включая молочную промышленность. В результате внедрения новых технологий и организации коллективного сельского хозяйства производство сыров в стране стало расти с каждым годом. К 1970-м годам сыродельная отрасль достигла своего пика, когда объемы производства сыров доходили до 1 млн тонн в год. Это стало возможным благодаря созданию крупных молокозаводов, внедрению стандартов качества и активному развитию научных исследований выдающихся ученых – З. Х. Диланяна, Л. А. Остроумова, М. С. Уманского, Ю. Я. Свириденко, О. А. Суюнчева и др.

Если мы обратимся к современным реалиям, то также сможем отметить активное развитие, о чем свидетельствует положительная динамика, характеризующаяся ростом производства, импортозамещением, государственной поддержкой, внедрением новых технологий и расширением ассортимента. По оценкам BusinesStat<sup>2</sup>, в период с 2019 по 2023 год

объем производства сыра в России увеличился на 40 %, что связано с повышением внутреннего спроса на качественную продукцию и увеличением экспорта. Также за последние 5 лет доля импортных сыров на российском рынке сократилась с 30 % до 20 % благодаря созданию и модернизации отечественных производств, для роста инвестиций в которые в 2019 году была запущена программа поддержки сыродельной отрасли, включающая субсидии на закупку оборудования и льготные кредиты<sup>3</sup>.



Источник изображения: [t.me/handicraftcheese](https://t.me/handicraftcheese)

<sup>1</sup>Павловская, А. В. «Вороне где-то Бог послал кусочек сыра...» или три жизни русского сыра / А. В. Павловская // Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира : материалы IV Международного научно-практического симпозиума. Москва: Центр по изучению взаимодействия культур, 2019. С. 292–317. <https://www.elibrary.ru/ewivey>

<sup>2</sup>Анализ рынка сыров в России в 2019–2023 гг, прогноз на 2024–2028 гг. Структура розничной торговли. BusinesStat [Электронный ресурс]. URL: <https://marketing.rbc.ru/research/27985/> (дата обращения: 05.11.2024).

<sup>3</sup>Инвестиции опять сменили драйверы. Какие проекты анонсировались в АПК в 2019 году. Журнал «Агроинвестор» [Электронный ресурс]. URL: <https://www.agroinvestor.ru/investments/article/32867-investitsii-opyat-smenili-drayvery/> (дата обращения: 05.11.2024).

В результате на период 2023 года производство сыра в нашей стране увеличилось до 758 тыс. тонн, в 2022 году показатель составлял 540 тыс. тонн.

Стоит отметить, что устойчивое развитие отрасли происходит в условиях глобальных экономических изменений, вызванных санкциями и изменением потребительских предпочтений, к чему стараются адаптироваться российские производители. Фактически этот процесс напрямую влияет на формирование тенденций в сыродельном деле, которые можно обозначить схематично: ограничение – обход.

В современных реалиях мы можем выделить три санкции, обременяющие отрасль<sup>4</sup>:

- запрет на импорт – сегодня существует ограничение на ввоз в Россию молочной продукции и сыров из стран Запада, таких как страны Европейского Союза, США и других, что в результате затруднило доступ к привычным закваскам, ферментам и другим ингредиентам, необходимым для производства сыров;
- ограничения на экспорт – некоторые страны также ввели ограничения на экспорт определенных технологий и оборудования, используемых в производстве молочной продукции;
- финансовые ограничения – санкции затруднили доступ российских производителей к международным финансовым рынкам, что снизило возможности для инвестиций в развитие и модернизацию производств.

Отечественные сыроделы столкнулись с двумя ключевыми вызовами<sup>5</sup> – это импорт ингредиентов и логистика. По данным Ассоциации производителей молока и молочной продукции<sup>6</sup>, около 30 % необходимых для производства сыров ингредиентов поступает из-за границы. Это создает риски для стабильности производства, особенно в условиях экономической турбулентности. Например, в 2022 году из-за санкций многие российские сыродельные предприятия столкнулись с нехваткой качественных заквасок, что негативно сказалось на производстве сыра. Некоторые

компании начали искать альтернативные источники заквасок, что потребовало дополнительных инвестиций и времени на разработку новых рецептур.

*«На самом деле возврат к системе производственных заквасок – это хороший тренд. Это как раз один из способов управления процессами в сыре, и это еще очень хорошая экономика. Ведь почему мы в свое время перешли на импортные концентраты? Потому что иностранцы зашли в “удачный” момент, конец 1990-х – начало 2000-х годов, когда был развал в стране, и они стали продвигать свои продукты. Купить сухой концентрат было проще для завода, чем содержать собственное заквасочное отделение, со штатом микробиологов, оборудованием и т. д. И в процессе реконструкции или строительства новых предприятий заквасочный цех в проектах уже не закладывали. Сегодня, если перейти на производственные закваски, мы эту потребность точно закроем своими силами – во всяком случае, в сыроделии. И это вовсе не будет шагом назад, как могут подумать многие. Наоборот – мы по спирали движемся вперед, тем более что сейчас появились современные герметичные заквасочники, которые предохраняют от попадания бактериофага. То есть уже не нужно строить специальные заквасочные отделения на заводе – достаточно купить герметичный заквасочник и врезать его в линию. И самые мудрые российские сыроделы уже пошли по этому пути», – директор Всероссийского научно-исследовательского института маслоделия и сыроделия, филиала ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН, канд. техн. наук Григорий Рогов<sup>7</sup>.*

Сложности с транспортировкой, недостаточная инфраструктура и высокие затраты на логистику привели к задержкам в поставках и увеличению себестоимости продукции.

Многие компании активно работают над оптимизацией логистических процессов, внедряя новые технологии и улучшая взаимодействие с транспорт-

<sup>4</sup>Резго, Г. Я. Формирование российского рынка сыров в условиях экономических санкций / Г. Я. Резго, А. С. Теплякова // Торгово-экономический журнал. 2016. Т. 3, № 4. С. 317–328. <https://doi.org/10.18334/tezh.3.4.37521>; <https://www.elibrary.ru/ykszdt>

<sup>5</sup>Белова, Т. Н. Ситуация на рынке сыра до и после введения продовольственного эмбарго / Т. Н. Белова, И. Н. Чернышов // ЭКО. 2023. № 4(586). С. 93–116. <https://doi.org/10.30680/ECO0131-7652-2023-4-93-116>; <https://www.elibrary.ru/hinmls>

<sup>6</sup>Сырные перспективы. Производство сыров может перевалить за 1 млн т к 2030 году. Журнал «Агроинвестор» [Электронный ресурс]. URL: <https://www.agroinvestor.ru/markets/article/40410-syrnye-perspektivy-proizvodstvo-syrov-mozhet-perevalit-za-1-mln-t-k-2030-godu/> (дата обращения: 05.11.2024).

<sup>7</sup>«Уход импортных заквасок из России – большое испытание, но и очень интересный этап в развитии нашего сыроделия». Сектор медиа [Электронный ресурс]. URL: <https://sectormedia.ru/news/eksperty-selskoe-khozyaystvo/ukhod-importnykh-zakvasok-iz-rossii-bolshoe-ispytanie-no-i-ochen-interesnuy-etap-v-razviti-nashego-/> (дата обращения: 05.11.2024).

ными компаниями. Однако, несмотря на усилия, проблема остается актуальной, особенно для небольших сыродельных предприятий, которые не всегда могут позволить себе высокие затраты на логистику.

Как мы видим, отрасль старается обходить санкции и отвечать на вызовы времени, тем самым формируя тенденции развития, о чем неоднократно говорят эксперты. В их числе: президент Ассоциации сыродельных производителей России Алексей Гусев, генеральный директор ООО «Би Ай Консалт» Сергей Громов, эксперт в области агрономии и молочного производства Елена Бондаренко и исследователь в области агрономии и пищевых технологий Александр Костиков.

В совокупности они обращают внимание на изменение потребительских предпочтений, отмечая, что россияне все больше интересуются натуральными и органическими продуктами. Подчеркивают важность внедрения инноваций в производственные процессы с целью удовлетворения спроса на новые виды сыра и молочной продукции. Также эксперты анализируют влияние экономиче-

ских санкций на рынок сыров, акцентируя внимание на том, что именно это создает как вызовы, так и возможности для отечественных производителей. Помимо этого, обсуждают новые подходы к производству сыра, включая использование местных ресурсов и инновационных технологий, отмечая, что переход на более устойчивые и экологически чистые методы производства может стать конкурентным преимуществом для российских сыроделов.

Любопытны и результаты ученых Всероссийского научно-исследовательского института молочной промышленности (ВНИМИ)<sup>8</sup>, которые демонстрируют, что российский рынок сыра имеет большой потенциал для роста. Они подчеркивают необходимость инвестиций в научные разработки и обучение специалистов для повышения конкурентоспособности отечественной продукции.

В числе современных вызовов есть и ключевая проблема отрасли – нехватка сыропригодного молока. Этот аспект становится все более актуальным в условиях растущего спроса на качественные молочные продукты, включая сыры различных сортов.

Причины нехватки многообразны. Во-первых, это экономическая нестабильность. Изменения в аграрной политике и экономическая неопределенность вынуждают сокращать поголовье коров. Низкие цены на молочную продукцию и высокие затраты на содержание скота приводят к тому, что многие производители не могут позволить себе поддерживать необходимые объемы производства. Во-вторых, устаревшие технологии. Многие молокозаводы и фермерские хозяйства продолжают использовать устаревшее оборудование и методы переработки. Это снижает качество молока и ограничивает возможности для его хранения и транспортировки, что также сказывается на доступности сырья. В-третьих, изменения климата, такие как засухи и чрезмерные осадки, негативно влияют на урожайность кормов. Это, в свою очередь, сказывается на здоровье и продуктивности коров, что приводит к снижению объемов производства молока. И наконец, отсутствие достаточного количества специалистов в области агрономии и ветеринарии затрудняет внедрение современных методов ведения сельского хозяйства, что также влияет на качество и объемы производства молока.



Источник изображения: t.me/handcraftcheese1

<sup>8</sup>Российский сыр и его перспективы: интервью с экспертом. AgroXXI. 2024. URL: <https://www.agroxxi.ru/zhivotnovodstvo/tehnologi/rossiiskii-syr-i-ego-perspektivy-intervyu-s-yekspertom.html> (дата обращения: 05.11.2024).



Здесь необходимо акцентировать внимание на том, что существуют гены, ответственные за сыропригодность молока, играющие ключевую роль в интенсификации сыродельной отрасли. Они определяют такие характеристики, как содержание жира и белка, а также общий уровень продуктивности коров. Использование генетических методов, таких как селекция и генетическое редактирование, позволяет выводить высокопродуктивные породы, способные давать молоко более высокого качества. Это способствует увеличению объемов производства сыропригодного молока и улучшению показателей его качества, что, в свою очередь, решает проблему нехватки сырья и поддерживает развитие сыродельной отрасли.

Таким образом, мы можем обозначить актуальные тенденции развития сыродельной отрасли в России:

**1. Увеличение производства местных сыров.**

Согласно данным Росстата, в последние годы наблюдается рост производства сыров в России. Производители начали активно развивать ассортимент местных сыров, что связано с повышением интереса потребителей к качественным и натуральным продуктам. Например, компании «Сыроварня Премиум» и «Сырный дом» представляют широкий спектр сыров, включая традиционные российские сорта, такие как «Российский», «Костромской» и «Сулугуни», а также авторские сыры с уникальными вкусами<sup>9</sup>.

**2. Устойчивый рост спроса на органические продукты.** С увеличением интереса к здоровому образу жизни и органическим продуктам, на российском рынке наблюдается рост спроса на органические сыры. Производители, такие как «ЭкоМолоко», начали внедрять технологии органического производства, что позволяет им привлекать новую аудиторию. Это также соответствует глобальным трендам, где потребители все больше ориентируются на экологически чистые продукты.

**3. Развитие малых и средних сыродельных предприятий.** Согласно данным Минсельхоза России<sup>10</sup>, малые и средние предприятия становятся важным сегментом сыродельной отрасли. Они активно осваивают новые технологии и разрабатывают уникальные рецептуры, что способствует разнообразию ассортимента. Например, сыродельня «Козий Град» предлагает сыры из козь-

его молока, что привлекает внимание потребителей, ищущих альтернативу коровьему молоку.

**4. Сотрудничество с научными учреждениями.**

Некоторые компании начали сотрудничать с университетами и научными институтами для разработки новых технологий и рецептур, что позволяет снизить зависимость от импортных компонентов. На сегодняшний день Российская государственная библиотека насчитывает свыше 6 тысяч кандидатских и докторских работ, посвященных сыродельной отрасли. Приятно отметить, что научные традиции исследования сыроделия в Кемерове уходят корнями в историю развития науки в Кемеровском государственном университете, где проводятся исследования в области агрономии и пищевой технологии, включая сыроделие. Аспиранты и студенты защищают диссертации, что способствует накоплению знаний и разработке инновационных решений. Также ученые КемГУ активно публикуют свои работы в специализированных журналах и участвуют в научных конференциях. Это создает платформу для обмена опытом и обсуждения актуальных проблем и достижений в области сыроделия. КемГУ активно сотрудничает с местными сыродельными предприятиями, что позволяет интегрировать научные исследования в практическую деятельность. Научные исследования направлены на решение актуальных проблем сыродельной отрасли, таких как улучшение качества молока, разработка новых технологий производства сыра и создание инновационных сырных продуктов. Это способствует повышению конкурентоспособности местной продукции.

**5. Инновации и новые технологии.** Многие производители внедряют автоматизацию процессов, что позволяет повысить качество продукции и снизить затраты, используют современные технологии ферментации и созревания, что позволяет создавать сыры с уникальными вкусовыми характеристиками.

Сыродельная отрасль в России продолжает развиваться, несмотря на экономические и логистические трудности. Производители стремятся к повышению качества продукции, расширению ассортимента и снижению себестоимости. Внедрение современных технологий, использование натуральных ингредиентов и сохранение традиций позволяют создавать сыры, соответствующие мировым стандартам. ■

<sup>9</sup>Анализ рынка сыров в России в 2019-2023 гг, прогноз на 2024-2028 гг. Структура розничной торговли. BusinessStat [Электронный ресурс]. URL: <https://marketing.rbc.ru/research/27985/> (дата обращения: 05.11.2024).

<sup>10</sup>Минсельхоз: В России производство сыров за время продовольственного эмбарго выросло почти в два раза. Мир24 [Электронный ресурс]. URL: <https://mir24.tv/articles/16599559/minselhoz-v-rossii-proizvodstvo-syrov-za-vremya-prodovolstvennogo-embargo-vyroslo-pochti-v-dva-raza> (дата обращения: 05.11.2024).