

Сири в Україні (ринок, упаковка, тенденції)

В.М. Кривошей, к.х.н., ІАЦ «Упаковка», м. Київ

Серед усіх видів молочної продукції сири загалом, і тверді сири зокрема, займають особливе місце. Цьому є різні причини, серед яких не тільки технічні (сировина, технологія, якість, упаковка тощо), економічні та соціальні, але й, на жаль, політичні («сирна війна» з Росією). За різними оцінками 35–40 % всієї закупленої молочної сировини в Україні використовується для виробництва саме сиру. Однак необхідно пам'ятати, що близько третини всього виробництва молочної продукції у вартісному вираженні складає сир. Також на початку цього матеріалу слід нагадати, що виробництво українських сирів є потужним як за кількістю, так і якістю продукції, є важливим експортним потенціалом країни.

Ситуація у світі

За оцінками світових експертів до 2017 р. прогнозується зростання виробництва сиру до 22 млн т. Найбільшим виробником сиру у світі є Сполучені Штати Америки. Значну популярність сир має серед споживачів Франції — там на душу одного мешканця припадає 23 кг на рік. Далі Італія — 22,9 кг, Німеччина — 15,2 кг, Польща — 13,0 кг. Водночас населення Японії споживає лише 2 кг сиру на рік [1].

Треба враховувати, що країни Європейського Союзу є найбільшими експортерами сирів у світі — на них припадає третина світового експорту. А найбільшими імпортерами є Росія та Японія.

Безперечно, що для України, яка має потужності з виробництва твердого сиру у кількості понад 200 тис. т і майже половину свого виробленого сиру здатна експортувати до сусідніх країн (передусім до Росії), важливим є стан торговельних відносин з цими країнами. На жаль, через штучні перешкоди у таких відносинах страждають українські виробники. Тому на часі для вітчизняних сироварів важливим є ефективне використання своїх потужностей насамперед для забезпечення українських споживачів, а також вихід на нові ринки.

Український ринок твердого сиру

Сировиробництво відомо багатьом народам світу з давніх часів. Рецепти та технології виготовлення сиру, які були притаманні місцевим мешканцям, ставали традиційними або поступово удосконалювалися. В українському домогосподарстві молочна продукція здавна мала попит серед населення. Історично найбільш розповсюдженими в українців були кисломолочні домашні сири. А за часів незалежної України найстрімкіший розвиток спостерігається в сегменті молочних продуктів, при виготовленні яких створюються додаткові споживчі властивості та додаткова їхня вартість. Це сегменти кисломолочних продуктів та твердих сирів.

Виробництво сиру ґрунтується на технології глибокого перероблення первинної сировини, за якою вологу із сирного згустку видаляють пресуванням, а також підігрівом до 50–55 °С. Для отримання визначеної заздалегідь кількості вологи, жирів, білків сиру витримують в певних умовах кілька місяців, а деякі, особливо тверді сорти сирів, кілька років. Така технологія відтворює специфічний смак та аромат сиру, але є більш витратною, що впливає на кінцеву роздрібну ціну цієї продукції. Треба застерегти або попередити споживача і про те, що вологу із сирного згустку можна

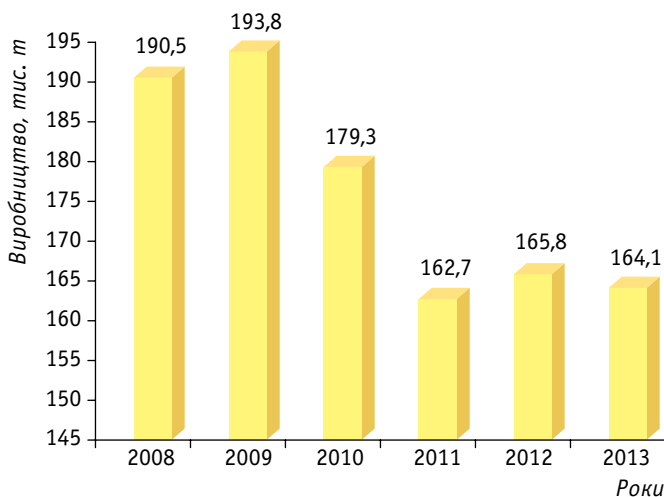


Рис. 1. Виробництво твердих сирів в Україні

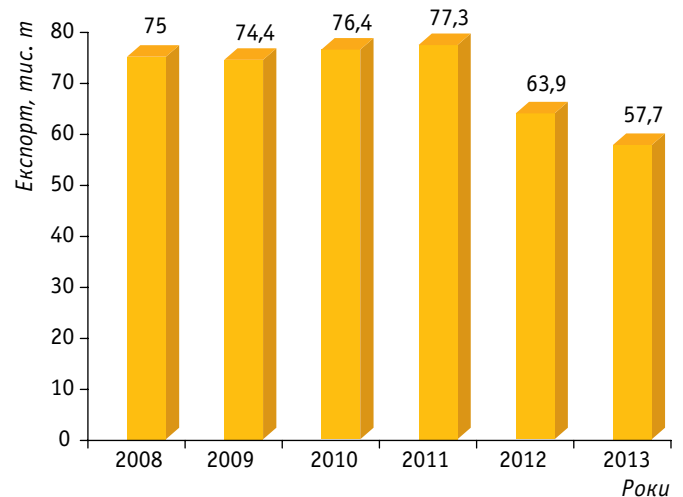


Рис. 2. Експорт твердих сирів в Україні

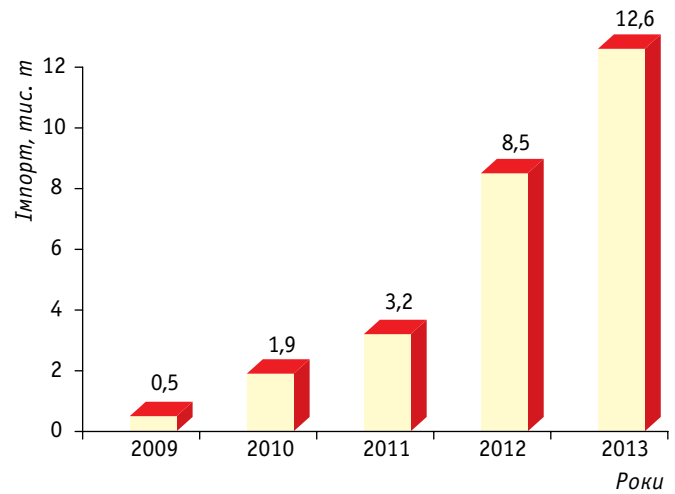


Рис. 3. Імпорт твердих сирів в Україні

видаляти, додаючи розчин хлористого кальцію, інших відтвердувачів або наповнювачів (білковий порошок). Сири за такою технологією є безпечними, а вартість їх нижча.

На жаль, виробництво твердих сирів, яке в 2008–2009 рр. майже наблизилось до величини 200 тис. т, у наступні роки демонструє падіння виробництва (рис. 1). Те саме відбувається і з експортом цієї продукції (рис. 2) [2].

Водночас імпорт твердих сирів з Польщі, Росії, Німеччини, Італії та Франції демонструє стрімке зростання, однак лише в преміальному та суперпреміальному сегментах (рис. 3). Саме імпорт сирів утримує споживання цієї продукції на рівні 2009 р., а враховуючи зменшення кількості населення в країні, зберіг і споживання сиру на душу населення (рис. 4). Хоча, якщо порівняти, то українці значно менше споживають сиру на відміну від європейських країн. А це означає, що український ринок споживання сиру вельми перспективний, а його потужний розвиток ще попереду. Потрібні економічна та фінансова стабільність в країні та на цій основі зростання купівельної спроможності населення.

Експерти відмічають цілу низку чинників, які пояснюють нинішній стан та негативні тенденції розвитку українського ринку твердих сирів, що спостерігаються в останні роки. Серед них майже всі відзначають:

- високу конкуренцію на ринку;
- зростання цін на енергоносії та високі ціни на якісну сировину;
- зменшення споживання сиру українцями;
- митні бар'єри та обмежені можливості виходу на нові ринки;
- проблеми збуту та реалізації твердого сиру.

Останнім часом на українському ринку сиру відбувалася консолідація виробників, що призвело до того, що десятеро найбільших виробників виготовляє 65–70 % твердого сиру. Ринок майже сформувався і надалі його розвиток залежатиме від розширення асортименту, підтримки та просування вже наявних брендів та брендингу вітчизняних марок сиру. До речі, упаковка сиру та її дизайн є саме тими елементами, удосконалення яких на часі для українських виробників твердого сиру.

Упаковка для сиру

Якщо згадати часи 25–30-річної давнини, то можна відмітити, що тоді фасованого та заздалегідь упакованого на виробництві або в магазині сиру в Україні не було. Вистоявши чергу та замовивши кількасот грамів сиру, продавець відрізував шматок або, на ваше прохання, нарізав вручну ножом кілька пластинок сиру та загортав в папір, в найкращому випадку з жиростійким покриттям чи в пергамент (що є під рукою). Але ті часи давно минули. Сьогодні український споживач має змогу обрати з широкого асортименту сиру не тільки улюблений вид, але й зручну та ефективну упаковку. Для твердого сиру розроблена сучасна упаковка, різна за формою, розмірами, з різних пакувальних матеріалів. Вона враховує вимоги до упаковки як самого продукту щодо зберігання його якості та споживчих властивостей протягом терміну зберігання, так і споживачів, для яких упаковка повинна бути ефективною, привабливою та зручною у користуванні. Тверді сири чутливі до кисню, під дією якого білки деструктують, жири окислюються, а втрата вологи призводить до надмірного їх висихання. До того ж сама продукція при цьому не тільки втрачає колір, зовнішній вигляд та аромат, але й змінює смак [3].

Враховуючи це, слід відзначити, що найчастіше упаковка твердого сиру потрібна у двох випадках:

- при дозріванні сиру в промислових умовах;
- для продажу сиру у торговельній мережі.

Під час визрівання сир вкривають парафіном або водною дисперсією сополімера етилена з вінілацелатом. Сучасні матеріали для дозрівання сиру — це багатошарові полімерні плівки на основі як поліолефінів, так і з використанням шару полівініліденхлориду, зокрема це плівки, які термоусаджуються. У кожному конкретному випадку залежно від виду сиру та його властивостей, вимог до бар'єрних та інших властивостей пакувального матеріалу підбирають структуру шарів таких багатошарових плівок, виготовлення яких реалізують екструзійною або каширувальною технологіями. Важливо розуміти, що сучасні технології та обладнання дають можливість виготовити плівки майже з будь-якими заданими властивостями.

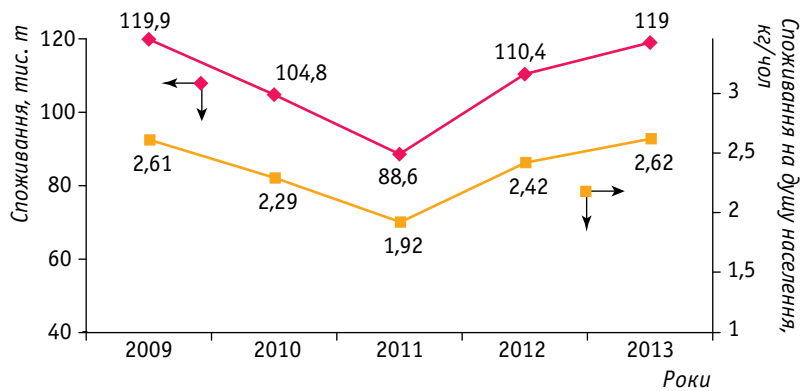


Рис. 4. Споживання (♦), зокрема на душу населення (■), твердих сирів в Україні



Для продажу сир пакується як у виробничих умовах, так і в умовах супермаркетів, заздалегідь у його виробничих приміщеннях чи безпосередньо в присутності споживача.

Упаковка сиру для продажу, яка виготовлена в промислових умовах передбачає пакування його у формі шматків або шматочків, нарізаних на слайсерах. При цьому може використовуватись термоформована упаковка, пакети з трьома швами або пакети «дой-пак». Герметизують такі пакети зварюванням з використанням зіп-застібки або без неї. Можуть використовуватись спеціальні засоби для відкриття пакетів або отвори для розміщення упаковки з продукцією на полицях торговельного закладу.

Пакувальні матеріали для таких пакетів та термоформованої упаковки повинні бути міцними та гнучкими, стійкими до білків та жирів, не налипати на поверхню сиру, мати визначені за видом сиру бар'єрні властивості до вологи, кисню, двоокису вуглецю, азоту, інших газів. Такі властивості мають багатошарові матеріали, шарами яких можуть бути поліолефіни, поліамід, поліетилентерефталат, етиленвінілгліколь та інші. Залежно від обраного терміну зберігання сиру при його пакуванні з пакетів можна частково видалити повітря або забезпечити в них модифіковану атмосферу (з визначеною кількістю кисню, двоокису вуглецю та азоту) під час всього терміну зберігання продукції, який може бути подовжений у кілька разів [3].

При виборі упаковки та пакувального матеріалу необхідно враховувати інші важливі деталі. Серед яких треба відзначити потужність виробництва, технологію пакування (в готові пакети або в плівку під час фасування продукції). Якщо це термоформована упаковка, то підібрати плівку для нижньої та верхньої її частини. Важливо визначитися з обладнанням для фасування та пакування сиру, а також з дизайном художнього оформлення упаковки.

Сьогодні на українському ринку є численні пропозиції матеріалів та пакетів як українського (Укрпластик), так і закордонного (Sryovac, Sealed Air, інші) виробництва, різноманітне пакувальне обладнання.

У випадку, коли твердий сир пакується в супермаркеті заздалегідь або безпосередньо у присутності покупця, здебільшого використовують лоток (плоский або фігурний) з картону з покриттям або без нього, на якому зважують нарізаний шматком або на слайсері сир, який вкривають

плівкою, що розтягується (стретч-плівка). Така упаковка використовується для короткотермінового зберігання сиру в холодильнику [4].

Сьогодні сучасна упаковка твердого сиру як на українському, так і на інших ринках, забезпечує ефективне зберігання, просування та використання продукції. Українські виробники мають усі умови, особливо із забезпечення пакувальними матеріалами, технологіями та обладнанням для подальшого конкурентного розвитку ринків твердого сиру.

Література

1. Рынок сыра. Кратко о главном. [Электронный ресурс] // Infagro : [сайт]. — Режим доступа: <http://infagro.com.ua/rynok-syira-2014>.
2. Обзор рынка твердого сыра в Украине за 2008–2013 гг. [Электронный ресурс] // Koloro : [сайт]. — Режим доступа: <http://koloro.ua/blog/issledovaniya/obzor-gynka-tverdogo-syira-v-ukraine-za-2008-2013-gg.html>.
3. Шредер В.Л., Кулик Н.В. Упаковка Укрпластика для цельномолочных продуктов, масла и сыра // Упаковка. — 2007. — № 2. — С. 24–27.
4. Кривошей В.М. Обработка та пакування молочних продуктів // Упаковка. — 2008. — № 5. — С. 34–36. — № 6. — С. 16–18. ✓

Сыры в Украине (рынок, упаковка, тенденции)

В.Н. Кривошей, к.х.н.

Автор характеризует рынок сыра в Украине и других странах. Проанализировано состояние производства, экспорт, импорт и потребления твердого сыра в Украине за последние пять лет. Приведены основные факторы, которые влияют на тенденции развития рынка сыра.

В статье рассмотрены различные виды упаковки твердого сыра в процессе его созревания, производства и продажи. Указаны требования к упаковочным материалам и упаковке для эффективного хранения и потребления сыра. Ключевые слова: сыр; упаковка; упаковочный материал.

Cheese in Ukraine (market, packaging, trends)

V.M. Krivoshey, Ph.D.

The author describes the cheese market in Ukraine and other countries. It's analyzed state of production, export, import and consumption of cheese in Ukraine over the past five years. It's shown the basic factors that influence market trends cheese.

The article is considered with various types of packaging cheese during its maturation, production and sales. It's shown specified requirements for packaging and packaging for efficient storage and using cheese.

Keywords: cheese; packaging; packing material.