



Почему для новогрудских сыроделов нет ничего невозможного?

Белорусский продовольственный форум, прошедший в конце марта в Санкт-Петербурге, оказался очень удачным для предприятия «Новогрудские Дары» филиал ОАО «Лидский молочно-консервный комбинат». Сверхтвёрдый сыр «Реджанито» стал безусловным победителем по количеству набранных баллов среди продуктов всех категорий, представленных в официальной дегустации. В дегустационных анкетах о нём писали: «Отлично. Яркий, насыщенный и очень оригинальный вкус», «Идеальная органолептика, прямой конкурент Европе» и даже — «Шедеврально!!! Супер!!!» Мы попросили директора предприятия Александра БУЛАКА поделиться впечатлениями от форума, рассказать о стратегических задачах «Новогрудских Даров» в сегодняшних реалиях и том, какие яркие предложения, кроме нашумевшего «Реджанито», есть в экспортном портфеле.

Идеальный сыр для каждого покупателя

«Интерес к новогрудской продукции действительно был очень большой, — подтверждает Александр Иванович. — Это притом что на российском рынке её знают достаточно хорошо. Россия — наше основное внешне-экономическое направление, туда идет до 90 процентов экспорта. Однако на форуме была возможность более подробно продемонстрировать наши экспортные возможности потенциальным партнерам Северо-Запад-

ного региона. Новый формат мероприятия, когда на одной площадке собираются производители, торговля, ресторанный бизнес, оптовики, представители власти, оказался продуктивным. Можно было не только показать свою продукцию широкому кругу заинтересованных покупателей, но и обсудить детали и перспективы сотрудничества. Надо сказать, что дегустация — всё же наилучший и самый убедительный способ презентации. Удостоверившись в отменном качестве белорусских

Сейчас под брендом «Новогрудские Дары» выпускается более 60 наименований продукции, в том числе весь спектр сыров (мягкие, полутвердые, твердые, сыры с чеддеризацией), а также сладкосливочное масло, цельномолочная продукция, сухие молочные продукты, технический казеин. Имея такую линейку, мы можем маневрировать в условиях турбулентности рынка, выстраивать гибкую ценовую политику, эффективно работать в разных сегментах.



Директор «Новогрудских Даров» Александр Булак рассказал премьер-министру Республики Беларусь Роману Головченко о возможностях наращивания поставок продукции предприятия в Северо-Западный регион России

продуктов, многие закупщики готовы были на месте заключать контракты, подписывать протоколы о намерениях. И это хорошо: сегодня нужно действовать быстро. Рынок претерпевает достаточно серьезные изменения, поэтому скорость реакции, готовность к компромиссам, доверие к партнерам очень важны. Могу сказать, что гибкость и обязательность всегда были столпами нашей партнерской политики. Аналитики прогнозируют падение доходов, снижение покупательской способности, но в то же время и рост интереса к продуктам премиум-сегмента. Выдержанный сыр, такой как «Реджанито», конечно, из этой категории. Результаты дегустации подтвердили, что он может занять достойное место на самой изысканной сырной полке. Но мы понимаем — сегодня нужно быть более внимательными ко всем категориям потребителей и стараться предложить каждой из них качественный, натуральный продукт в соответствующем ценовом сегменте. Сейчас под брендом «Новогрудские Дары» выпускается более 60 наименований продукции, в том числе весь спектр сыров (мягкие, полутвердые, твердые, сыры с чеддеризацией), а также сладкосливочное масло, цельномолочная продукция, сухие молочные продукты, технический казеин. Имея такую линейку, мы можем маневрировать в условиях турбулент-

ности рынка, выстраивать гибкую ценовую политику, эффективно работать в разных сегментах. Не могу не отметить, что сегодня большое место в производственной программе предприятия занимают сыры, созревающие с участием молочнокис-

лых и пропионовокислых бактерий. Специалисты знают, что это одни из самых сложных и капризных сыров, но наши сыроделы в совершенстве освоили технологию их производства. Обо всех тонкостях, конечно, лучше узнать у них самих. Добавлю только, что сегодня «Маасдам» — наша гордость».

«Маасдам», и не только

«Маасдам» — пример того, что сыроделы никогда не успокаиваются и всегда ищут что-то новое. В отличие от большинства европейских сыров, имеющих вековую историю, этот сыр довольно молодой. В 1984 году нидерландская компания Вагс представила новинку. Тогда он выпускался под названием «Леердаммер» (Leerdammer). Новый сорт сыра создавался как более дешевая альтернатива популярному швейцарскому «Эмменталу», потому что



Говорят, правильный «Маасдам» получается далеко не у всех. Мы не можем сказать, почему так. Зато, будучи многие годы знакомы с замечательными новогрудскими сыроделами, точно знаем, почему получается у них. Здесь работают не просто профессионалы, а люди, бесконечно увлеченные своим делом, по-настоящему влюбленные в сыр, а потому чувствующие и понимающие его. Они также понимают и любят своих потребителей, и те отвечают взаимностью. Попробовав раз новогрудские «Реджанито», «Маасдам» или «Голландский», покупатели приходят за ними снова, потому что «Новогрудские Дары» никогда не обманывают их ожиданий.

на его созревание требовалось меньше времени. Но результат превзошел все ожидания — новый сыр быстро приобрел широкую популярность. Интересно, что, используя те же базовые ингредиенты, как и для швейцарских сыров, голландцам удалось получить оригинальный ореховый, пряно-сладкий вкус. И это то, за что его так ценят любители. Кроме того, благодаря большому содержанию влаги консистенция у «Маасдама» мягче, чем у «Эмменталя». И, конечно, всем нравятся характерные большие круглые дырки (глазки) — результат деятельности пропионово-кислых бактерий.

Гордость новогрудских сыроделов зрелый сыр «Реджанито» получил высокую оценку профессионального сообщества по итогам официальной дегустации в рамках Белорусского продовольственного форума



«Новогрудские Дары» — одно из первых белорусских предприятий, освоивших производство сыра с использованием пропионовокислых бактерий. О том, как это было, мы узнали у главного технолога компании Нины ШКНАЙ.

— Решили заниматься сырами с пропионовокислыми бактериями, когда поняли, что они стали очень популярными, и увидели, как на них растет спрос. Понимали, что производить их будет не просто — технология сложная, требует особых условий созревания, много внимания со стороны специалистов и точности на всех этапах. Особые требования — к сырпригодности молока. Мы всегда тесно сотрудничаем с поставщиками сырья, чтобы обеспечить необходимое качество наших элитных сыров. Молоко отбираем в строгом соответствии с тех-

нологическими требованиями по результатам лабораторных исследований. И «Маасдам» — не исключение. На этапе отработки технологии привлекали специалистов компании «Милтекс». Общими усилиями освоили производство сыров, созревающих с участием пропионовокислых бактерий. Сначала у нас появился «Монтерей», а потом — и «Маасдам». Сегодня ассортимент сыров с такими бактериями включает пять наименований. В процессе изготовления данных сыров при сквашивании молока используются пропионовокислые бактерии, что способствует образованию типичного рисунка с крупными глазками правильной формы. Молочнокислые палочки вызывают более глубокий распад белков, обеспечивая выраженность вкуса и питательную ценность таких сыров. Объем их производства составляет 2371 тонну в год при общем объеме выпуска 3701 тонны.

Постановка на производство «Маасдама» позволила предприятию увеличить линейку выпускаемых сыров (причем элитных), а также расширить географию экспорта продукции. | 161