

УДК: 637.3

ПРОИЗВОДСТВО И ПОТРЕБЛЕНИЕ СЫРОВ В ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

Наумович Ольга Владимировна

студентка

ФГБОУ ВО Омский ГАУ, Факультет ветеринарной медицины, г. Омск

Научный руководитель: **Заболотных Михаил Васильевич**

доктор биологических наук, профессор, кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных факультета ветеринарной медицины, ФГБОУ ВО ИВМиБ, г. Омск

Аннотация. В настоящее время наша жизнь принимает быстрые обороты и нам постоянно не хватает времени. Именно тут к нам на помощь приходят сыры, которые помогают нам сократить время в приготовлении завтрака, обеда и ужина. [3]

Ключевые слова: сыр, мониторинг, опрос, ассортимент, производство.

При выполнении данной работы были поставлены следующие цель и задачи:

Цель: провести мониторинговые исследования производства и потребления сыров в Омской области.

Задачи:

1. Провести мониторинговые исследования заводов Омской области по производству сыров различных типов.
2. Провести мониторинговые исследования покупки и потребления сыров среди обучающихся ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

На сегодняшний день в Омской области производятся следующие типы сыров: твердые сычужные; плавленые; рассольные; полутвердые; обезжиренные; мягкие; колбасные.

Основное производство сыров сосредоточено на молочных заводах:

1. «Тюкалинский» Маслосыр комбинат, который производит твердые сычужные сыры: «Тюкалинский» лилипут, «Тюкалинский» мраморная крошка, «Тюкалинский» слоеный.
2. ООО «Атлант».
3. Полтавский ОАО «Сибиряк», который производит:
 - ✓ сычужные твердые сыры: «Этуаль», «Костромской», «Российский», «Радонежский».
 - ✓ плавленые: «Омичка», «Сластена», «Шоколадные», «Колбасный», «Колбасный охотничий».

- ✓ рассольные: «Сулугуни», «Брынза».
 - ✓ полутвердый «Муромский».
4. ОАО «Павлоградский» молочный завод, который производит:
- ✓ сыр обезжиренный;
 - ✓ мягкий «Адыгейский».
5. ЗАО «Сыродел» Русско-Полянского района, который производит:
- ✓ сыры твердые;
 - ✓ сыры сычужные;
 - ✓ сыры колбасные.
6. ООО «Ястро» производит:
- ✓ плавленый сыр «Омичка» и «Rokler».
7. ООО «Азовский» молочный завод.

Выводя процентное соотношение, производимых сыров в Омской области по типовому признаку, мы получаем следующие данные:



По данным диаграммы делаем вывод о том, что из всех видов сыров, производимых в Омской области, большая доля приходится на твердые, которые пользуются большим спросом среди населения. [2]

Для получения данных по таким пунктам как «покупка» и «потребление» сыров среди студентов Омского ГАУ, был использован такой метод сбора информации как анкетирование. Опрос проводился анонимно среди студентов 1-5 курсов ФГБОУ ВО Омского ГАУ и БПОУ Омский АТК 1-3 курсов по таким вопросам:

1. Покупаете ли вы сыр?
- да
 - нет

2. Как часто вы приобретаете сыр?

- чаще 1 раза в неделю
- 1 раз в неделю
- 2-3 раза в месяц
- 1 раз в месяц
- реже 1 раза в месяц

3. На что вы обращаете внимание при покупке сыра?

- сроки хранения
- цена
- вес куска
- вкус
- вид и дизайн упаковки

Всего было опрошено 236 человек. В результате опроса мы получили следующие данные:

1. На вопрос: «Покупаете ли вы сыр?»



2. На вопрос: «Как часто вы приобретаете сыр?»



3. На вопрос: «На что вы обращаете внимание при покупке сыра?»



По данному опросу можно сделать следующие выводы:

1. У большинства обучающихся сыр входит в рацион питания в целом.
2. У 9 % опрошенных сыр входит в повседневный рацион питания.
3. Большинство обращают особое внимание на сроки хранения и вкус покупаемого продукта.

Так же был проведен интернет опрос в социальной сети по таким вопросам:

1. Покупаете ли Вы сыр?
 - да
 - нет
2. Совершая покупку, сколько в среднем Вы платите за сыр? (цена за 1 кг)
 - до 180 рублей
 - 180-210 рублей
 - 210-340 рублей
 - Больше 340 рублей

Всего в голосовании приняло 74 человека. В результате опроса получили следующие результаты:

1. На вопрос: «Покупаете ли вы сыр?»



2. На вопрос: «Совершая покупку, сколько в среднем Вы платите за сыр?» (цена за 1 кг)



Из проведенного онлайн опроса можно сделать вывод, что у 95 % опрошенных сыр входит в рацион питания и 47 % предпочитают покупку сыров с повышенной ценой.

Потребление сыра в нашей стране с каждым днем становится все более популярнее. Сегодняшний рынок обладает высококонкурентностью. Вследствие чего, можно с уверенностью сказать, что сыр – это продукт, спрос на который вряд ли пройдет. [3]

Список литературы:

1. Заболотных М.В., Качество и безопасность сырья и пищевых продуктов в современных условиях // Биология. – 2014. - №3. – С. 29 – 32.
2. Обзор российского рынка сыра (Россия) – Интернет ресурс. – <https://article.unipack.ru/52182/>
3. Студенческий научный форум 2016 (Россия) – Интернет ресурс. – <https://scienceforum.ru/2016/article/2016020449>
4. ТР ТС 033/2013. О безопасности молока и молочной продукции [Текст]. Введ. от 9 октября 2013 г. N 67. – СПб. : Изд – во ГИОРД, 2013.