**Елена Чмель**

**Секреты сыроделия из Европы**

**В Kozybayev University состоялся мастер-класс, в рамках которого польский специалист, инженер «CSK Food enrichment Poland» Петр Згужыньски рассказал о технологии производства сыра. Зарубежный специалист поведал студентам и педагогам университета о новых трендах, используемых во время производства молочного продукта по европейским стандартам.**

Петра Згужыньски в Петропав­ловск пригласило руководство заво­да «Eurasian milk» (в прошлом ТОО «Молочный союз»). На этом пред­приятии сегодня проходит практику шестнадцать студентов универси­тета. Шестеро из них готовят дип­ломные работы на тему сыроваре­ния. Остальные познают азы произ­водственной практики в рамках про­граммы «Cepniн».

Зарубежный специалист расска­зал, что ранее работал в Восточной Европе в качестве директора пред­ставительства в голландской фир­ме по производству закваски и фер­ментов для сыроделия и молочной промышленности. Три года назад Згужыньски наладил работу собст­венного предприятия «CSK Food enrichment Poland», где могут прой­ти обучение сотрудники молочных заводов и сыроварных цехов. В то же время в Восточной Польше под его руководством открылась школа, в которой технологи, сыровары и лаборанты в течение одной недели могут получить теоретические и практические курсы по выработке сыра.

Польский инженер рассказал при­сутствующим о том, какие совре­менные методы используют в Евро­пе при производстве сыра. Соглас­но технологиям, для того чтобы он

сохранялся дольше, необходимо правильно подобрать микробы и бактерии. Это положительно ска­жется на вкусе молочного продукта и сделает его еще полезнее.

- А еще важно при сыроварении отказаться от использования селит­ры, нитратов, нитритов и других хи­мических препаратов, которые нано­сят вред человеческому организму. Содержание в сырах жира и соли должно быть минимальным. Один из главных трендов - чистая этикетка. Это значит, что сыр не содержит добавок и консервантов, - поделил­ся П. Згужыньски.

Заведующий кафедрой «Продо­вольственная безопасность» агротехнологического факультета Kozy­bayev University Дмитрий Иль отме­тил, что подобные мероприятия по­лезны как для студентов, так и для преподавательского состава. Как только на заводе «Eurasian milk» пройдет процесс модернизации и появится новое оборудование, ребя­та применят полученные знания по производству сыров на деле.

- В учебном плане нашей образо­вательной программы «Технология продовольственных продуктов» есть дисциплина «Технология про­изводства сыра и продуктов из мо­лочной сыворотки». Сейчас шесть студентов четвертого курса пишут дипломные работы именно по тех­нологии приготовления сыров, и ру­ководитель их дипломных работ -директор завода Андрей Валерье­вич Гриценко. В первом семестре учебного года он же преподавал ре­бятам дисциплину «Технология про­изводства сыров», - рассказал Д. Иль.

**// Добрый вечер.- 2021.- 25 февраля**