

**Рожко І. О.  
ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА  
ТВЕРДИХ СИРІВ**

Молочний ринок України останні декілька років має тенденцію до реструктуризації, а саме укрупнення. На сьогоднішній день завдяки високій культурі виробництва, переобладнанню молокозаводів без використання консервантів виробник може забезпечити термін реалізації молокопродуктів у 10- 30 діб.

Твердий сир - кисломолочний продукт, який має щільну тверду консистенцію. Своїми відмінними і споживчими властивостями твердий сир завоював звання самого популярного в усьому світі. Він багатий своїми різноманітними смаками і ароматами.

На даний момент у сирній галузі України працюють близько 200 підприємств. У нашій країні виробляються різноманітні асортименти сирів. Між собою вони відрізняються технологіями приготування, зовнішніми ознаками і органолептичними показниками.

Для створення продукції високої якості необхідно підвищувати технічний рівень підприємств, застосовувати найновіші методи технології та прогресивне обладнання, впроваджувати механізовані та автоматизовані системи виробництва.

Найбільш активні розробки ведуться в напрямку інтенсифікації та удосконалення технологічних процесів виробництва молочних продуктів, а також збільшення харчової та біологічної цінності молочних продуктів, їх стійкість при зберіганні, створення нових видів продуктів, зокрема, для дієтичного та дитячого харчування, замінників цільного молока для потреб тваринництва, більш повного та ефективного використання вторинної сировини(знежиреного молока, сироватки).

---

Роботу виконано під керівництвом д.пед.н. Лазаревої Т. А.