

# Традиции и инновации итальянских сыроделов для украинского рынка от компании “ЗАО Ковчег и Ко”

В современном мире продают уже не просто ингредиенты для промышленного производства определенных товаров, а и технологии. Семинары с мировым именем в этом процессе играют роль научного форума и платформы по обмену опытом и новинками технологии для дальнейшего развития отрасли в целом и конкретных предприятий в частности

С 13 по 17 июля 2007 г. в Италии, в городе Брешия, прошел украинско-итальянский семинар “Технология сыров и кисломолочных продуктов. Новый подход к процессу производства”. Организаторы мероприятия — компания DALTON BIOTECNOLOGIE s.r.l. (Италия), имеющая более чем 30-летний опыт работы на молочном рынке и являющаяся одним из лидеров по производству заквасочных культур прямого внесения, и ее украинский деловой партнер — ЗАО “КОВЧЕГ и Ко”.

Целью семинара было ознакомление специалистов молокоперерабатывающих предприятий Украины с итальянскими технологиями производства молочных продуктов и одного из наиболее перспективных направлений молочной промышленности — сыродельной отраслью. В семинаре приняли участие представители следующих предприятий: ДП “Милкиленд-Украина”, ОАО “Светловодский маслосыркомбинат”, ОАО “Литинский молокозавод”, ОАО “Звенигородский сыркомбинат”, ОАО “Городенковский сырзавод”, АТЗТ “Донецкий городской молочный завод №2”, ООО “Продукты Украины”. Компанию DALTON на международном семинаре представляли: президент компании д-р Клаудио Мациони, технический специалист по странам Восточной Европы Энрико Вотта и эксперт Национальной организации дегустаторов сыров ONAF (Италия, Франция, Швейцария) Джузеппе Ростити. Программа семинара была очень насыщенной как в научно-теоретическом, так и в практическом аспектах. Участники посетили современное производство по выпуску знаменитого твердого сыра Горгонзола, на котором ознакомились со всеми стадиями процесса его изготовления. Совместно с итальянскими коллегами представители ведущих украинских предприятий участвовали в выработке еще одного известнейшего продукта — сыра Грана на фабрике “Defendi” (г. Караваджио).

Украинские гости семинара приняли участие в дегустации большого ассортимента итальянских сыров, выработанных по классическим технологиям с применением специально подобранных заквасочных культур, в том числе высокую оценку получили сыры Пармезан, Грана, Моцарелла и Горгонзола, которые были произведены на стартовых культурах DALTON BIOTECNOLOGIE. Дегустацию провел Джузеппе Ростити, который продемонстрировал основные технологические приемы оценки качества различных видов сыров, в полной мере раскрыв их вкусо-ароматические особенности.

Следующий день украинские специалисты посвятили научно-техническому семинару, посвященному проблемам молочного производства. Ведущие специалисты DALTON BIOTECNOLOGIE провели расширенную презентацию своей компании, рассказали историю ее создания, охарактеризовали основные направления деятельности и перспективные планы развития. Особое внимание итальянские специалисты уделяли вопросам сыроделия как одного из наиболее перспективных и динамично развивающихся направлений отрасли. Гости семинара получили наиболее полную и детальную картину итальянской школы сыроделия непосредственно от практикующих специалистов-технологов, вместе обсудили все возникшие по ходу семинара вопросы, ведь известно, что даже самый лучший ингредиент не обеспечит качество конечного продукта, если не обеспечено его грамотное применение в производстве.

Финальную часть поездки участники семинара посвятили культурному досугу — экскурсии по Венеции с осмотром достопримечательностей.



За время пребывания в Италии участники семинара освоили современные итальянские технологии, многое узнали о специфике итальянского сыроделия и особенностях подбора ингредиентов, обменялись мнениями и опытом.

Украинские специалисты дали самую высокую оценку техническим возможностям итальянских предприятий молочной отрасли и мастерству технологов, выразили желание перенять их опыт для дальнейшей работы.



03056, г. Киев  
ул. Борщаговская, 145, оф. 170  
тел./факс: (044) 457-88-35, 457-70-78  
e-mail: milk@kovcheg.kiev.ua