



**РЕМЕСЛЕННЫЙ
СЫР ?**

**КАК МОЖЕТ
ВЫГЛЯДЕТЬ СЫРНАЯ
КАРТА КАЗАХСТАНА**



Александра Григорова

Фермер, сыродел



Официальный представитель Международной гильдии сыроделов в странах Центральной Азии

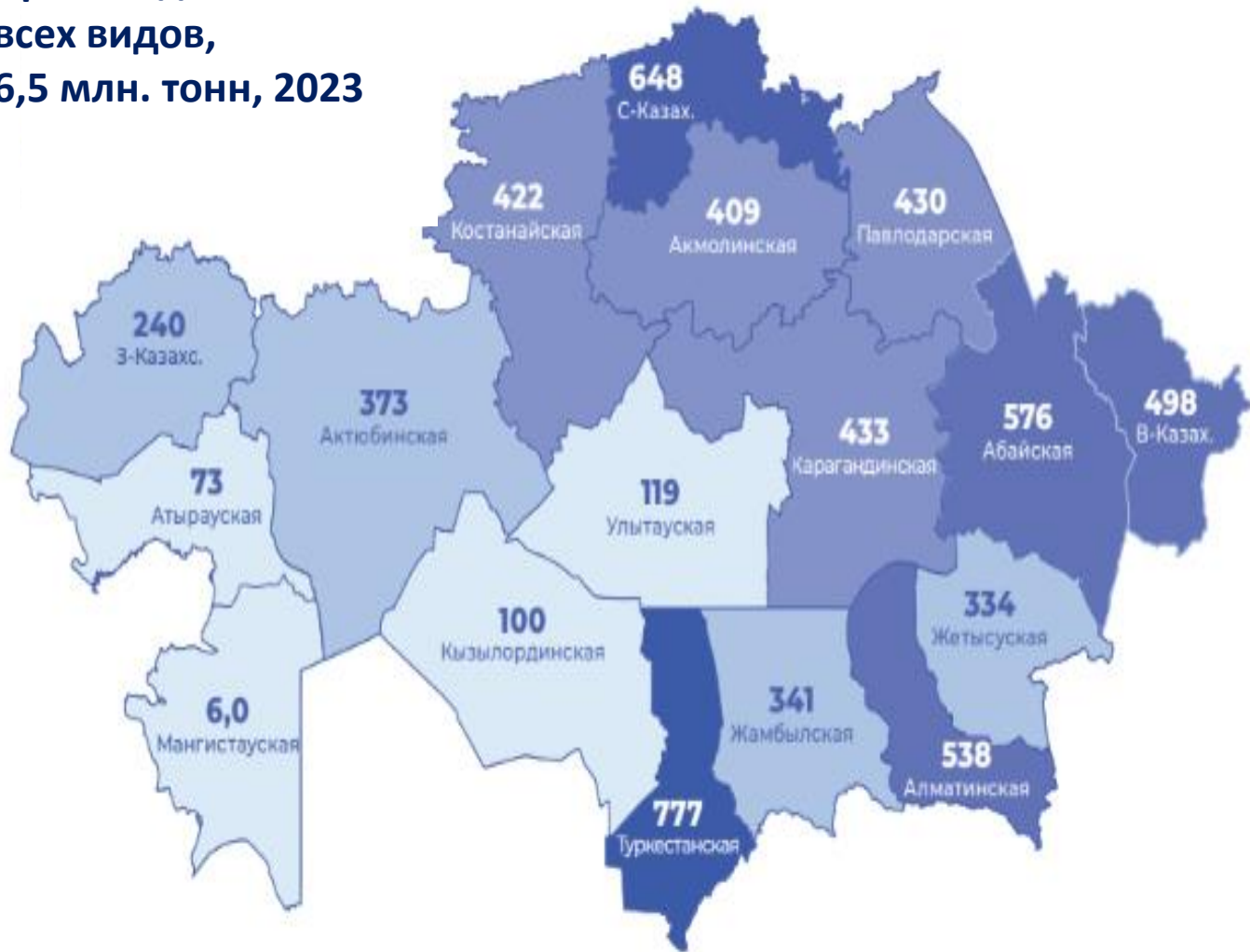
Президент Гильдии сыроделов Казахстана

Судья крупнейших международных конкурсов сыров
Mondial du fromage и World cheese awards

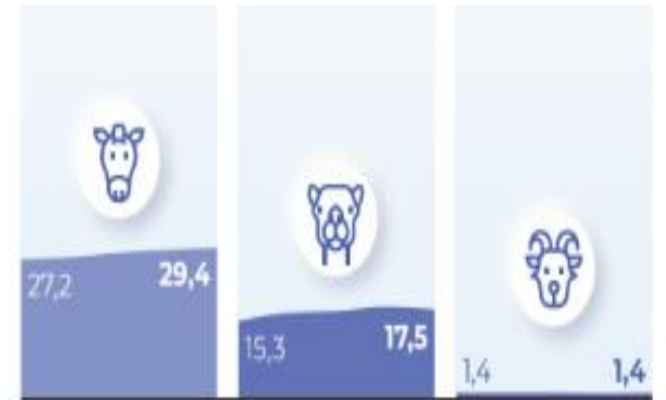
Специализация – сыры из козьего и верблюжьего
молока



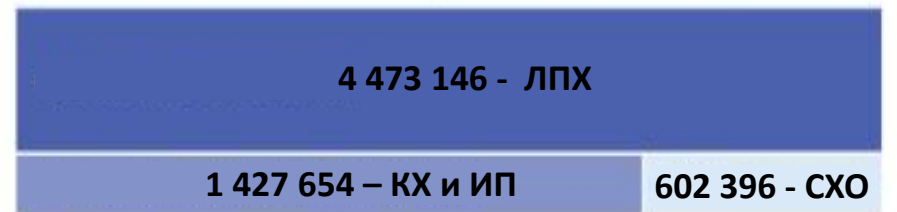
**Производство молока
всех видов,
6,5 млн. тонн, 2023**

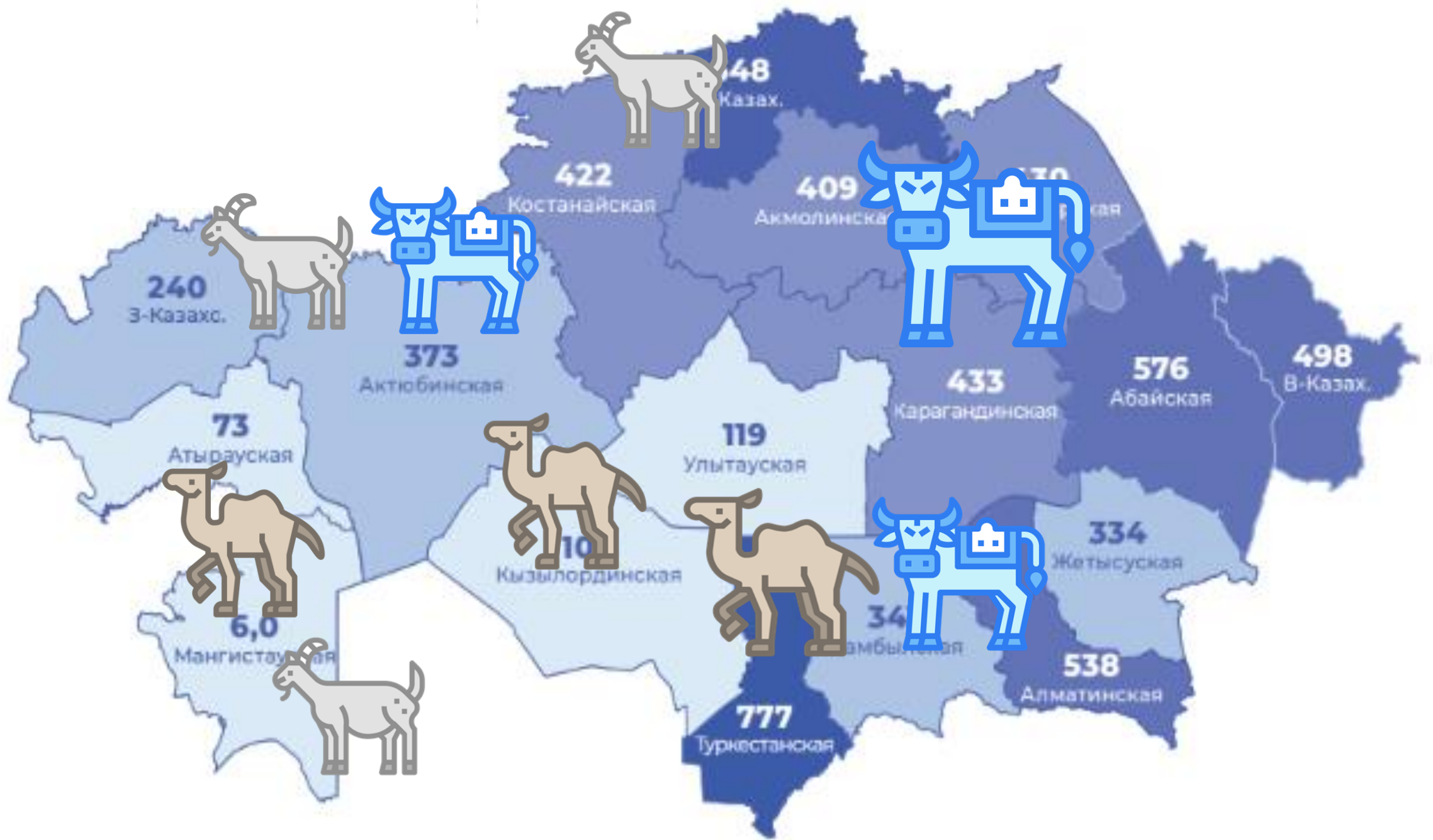


**Производство молока по видам,
2022-2023, тыс. тонн**



Производство молока по категориям хозяйств







ПРОИЗВОДСТВО СЫРА В КАЗАХСТАНЕ

Основной ОКЭД 10511 «Переработка молока, кроме консервирования, и производство сыров»

839 предприятий

172 предприятия - переработчика
ТОО, СПК, АО, ПК
30% сыры в ассортименте

347 - КХ, ИП
В среднем 17 производителей на
регион

320 ???

2023

Произведено
19,9 тыс. тонн сыра

2023

Импортировано 55,2 тысячи тонн сыров и творога.
Продукты завезли из России, Беларуси, Украины, Литвы и Италии, Франции

ЗАВОДЫ – ПРОИЗВОДИТЕЛИ СЫРОВ



- «Бурненская молочная компания». Производит в Жамбылской области, с. Бауыржан Момышулы.



- «Милх». Завод в Костанайской области, выпускающий более 20 видов твёрдых сыров.



- «Eurasian Milk». Предприятие в Петропавловске, производящее разные виды сыра



- Корпорация «Восток-Молоко» входит в число крупнейших производителей молока в Казахстане



- «Багратион». Производит полутвёрдые и рассольные сыры

ПРОИЗВОДСТВО КРАФТОВЫХ (РЕМЕСЛЕННЫХ) СЫРОВ

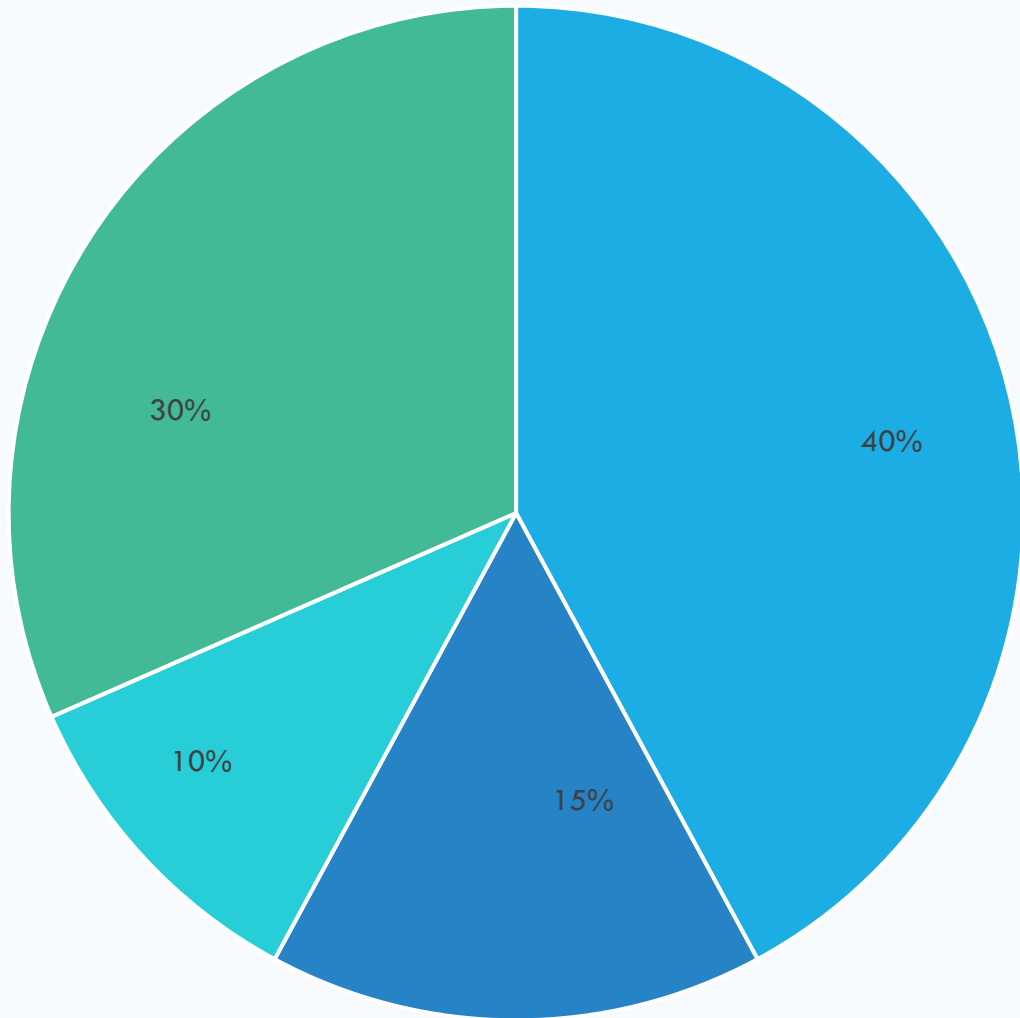
«ЕСТЬ ЛИ ЖИЗНЬ НА МАРСЕ?»

121 крафтовое предприятие

1. До 1 тонны сыра / месяц
2. До 3 тонн сыра /месяц
3. До 700 кг/ месяц (в основном сыры Паста Филата)

1. Закрывают локальную региональную потребность в свежих натуральных продуктах
2. Применяют для изготовления местное сырье (любой вид молока, зачастую собственное сырье)
3. Дают местным фермерам доступ к доходу
4. Производство с позиции гедонизма

Структура спроса на крафтовые сыры



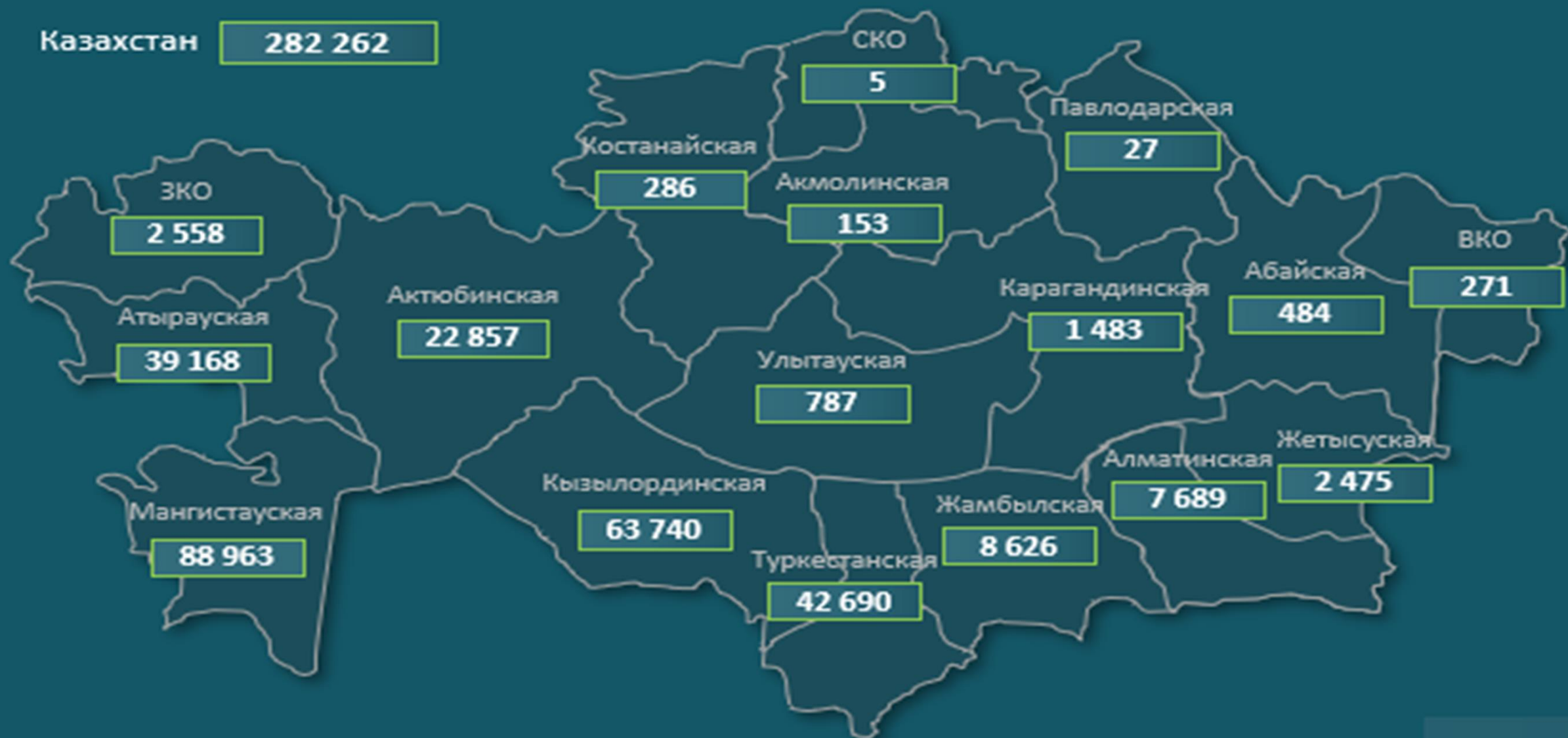
- Сыры вытяжные
- Твердые сыры
- Мягкие и свежие сыры
- Полутвердые сыры



ОСНОВНОЕ ПРЕИМУЩЕСТВО – ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕСТНОГО СЫРЬЯ И ВОЗМОЖНОСТЬ ОПЕРАТИВНОГО УПРАВЛЕНИЯ ПРОЦЕССОМ

1. В регионах с наименьшей концентрацией коровьего молока - производство сыров из имеющегося сырья (козье, верблюжье молоко)
2. Создание уникальных, присущих исключительно этому региону, сыров (возможность защиты географического указания по аналогу европейских AOP и DOP)
3. Повышение качества исходного сырья через глубокую работу с фермерами

Поголовье верблюдов. Июнь 2023 | голов



СЫРОВАРНЯ SOKOLOVS CHEESE
АКМОЛИНСКАЯ ОБЛАСТЬ, С.КАТАРКОЛЬ
ПРОИЗВОДСТВО 1,5 ТОННЫ СЫРА / МЕСЯЦ



СЫРОВАРНЯ «ТАМАША 2050»
СЕВЕРО-КАЗАХСТАНСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. БУЛАЕВО
ПРОИЗВОДСТВО 1,5 ТОННЫ СЫРА / МЕСЯЦ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА



СЫРОВАРНЯ «KÄSELÄNDER»
ЖАМБЫЛЬСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. ТАРАЗ
ПРОИЗВОДСТВО 1,2 ТОННЫ СЫРА



ЧТО НУЖНО ДЛЯ РАЗВИТИЯ?

1. Нормативы для малых производств
2. Глубокая работа на местах с фермерами для улучшения качества молока
3. Трансфер технологий
4. Доступ к льготному кредитованию (уже частично доступно по линии республиканских проектов развития бизнеса на селе)
5. Обеспечение стабильности качества сыра
6. Консолидация производителей

ГИЛЬДИЯ СЫРОДЕЛОВ КАЗАХСТАНА

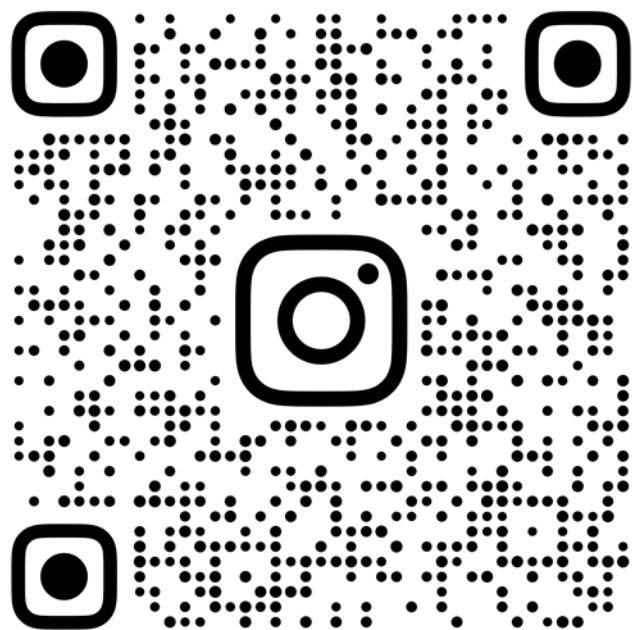
40 ремесленных производителей

Объем производства - от 600 кг/месяц

Более 300 тонн сыра в год

Международный конкурс сыров «Cheese Open 2024», 10-11 октября 2024





7LAK_QAZAQSTAN

Григорова Александра

Технолог, сыродел

Сыры из верблюжьего и козьего молока

WA+7 778 559 98 17

E-mail: alexia88@mail.ru

Telegram: @alex7lak