

# Молочные реки страны Советов

## Молочные реки страны **Советов**

POLITSTURM.COM

2023-02-09

3 мин. на чтение

Недавнее заявление основателя крупнейшего производителя органических продуктов "АгриВолга" Сергея Бачина о тотальной зависимости российского производства сметаны и сыра от импортных заквасок содержало весьма примечательный вывод:

*"...зависимость здесь тотальная. Я считаю, что это проблема стратегического уровня."*

Комментируя это очередное "достижение" российского импортозамещения, "РБК" рассказывает, как обстояло дело с производством молочных продуктов в СССР, с его очередями и дефицитом – оказывается, страна "недостроенного социализма" была в состоянии обеспечить свою молочную промышленность собственными заквасками и ферментами.

В отличие от рыночной России, где всё, начиная от ферментов и заканчивая производственными линиями и программным обеспечением, закупалось у "уважаемых западных партнёров".

Нам бы хотелось подробнее раскрыть, как было устроено молочное производство в СССР. Уверены, это будет очень интересно, особенно имея перед глазами современную российскую действительность. Чтобы не утяжелять статью, остановимся на сыроделии, этого будет вполне достаточно для понимания критических отличий советского общества от современного российского.

Для начала небольшая цитата из иллюстрированного журнала "Наша пища" за 1894 год, где совершенно определённо показано насколько в дореволюционной России была велика пропасть между имущими и неимущими классами:

*"У нас потребление сыра сравнительно очень слабо распространено. Сыроварение как народное производство в России не существует, сыр народу не известен и потребляется он почти исключительно привилегированными классами."*

Это, конечно, не означает, что народами Российской Империи сыр, как продукт, был практически не освоен. Это свидетельствует лишь о том, что потребляли сыр те, кто мог это себе позволить, а не те, кто его производил, на крупном с/х производстве или на своём крестьянском подворье.

В СССР производство сыра, как и других молочных продуктов, было поставлено на поток, оно эволюционировало от кустарного в большинстве дореволюционного производства до огромных заводов с современным высокотехнологичным оборудованием.

Сыроделие – комплекс сложных микробиологических, биохимических, физико-химических процессов, поэтому, как совершенно справедливо отмечает "РБК":

*"в СССР при каждом молочном и сыродельном заводе была биологическая лаборатория, которая обеспечивала производство заквасками"*

Производство продуктов питания сегодня неотделимо от науки, особенно если задача не только производить, но производить качественные, полезные и безопасные для здоровья продукты.

Следовательно, от уровня развития науки в стране напрямую зависит и пищевая промышленность.

О какой же научной базе в современной РФ может идти речь, когда такой привычный и несложный в производстве продукт как сметана (которую при известной сноровке можно запросто приготовить в домашних условиях) полностью зависит от поставок импортных заквасок и ферментов? Что уж говорить о сыре, требующем намного больше внимания, знаний, оборудования?

Для сравнения: в СССР был единственный в мире институт, специализирующийся на научных исследованиях в области маслоделия и сыроделия, "Научно-производственное объединение "Углич" - Всесоюзный научно-исследовательский институт, с опытным сыродельным и машиностроительным заводами, с опытным животноводческим хозяйством "Заволжье".

Тот же сыр, прежде чем попасть на прилавок, проходил многократный строгий контроль качества:

- во-первых, это пробы мастера во время созревания сыра;
- во-вторых, органолептическая оценка перед отгрузкой с завода;
- в-третьих, выборочная оценка на базе;
- в-четвёртых оценка при поступлении на холодильник торговых организаций.

В дегустациях на производстве участвовали сам мастер, работник лаборатории, технолог, главный инженер.

И немного статистики (выработка сыра в тыс. т/год):

- в 1913 г - 7,8;
- в предвоенный 1940 г - 37,8;
- в 1982 - 695.

В общей сложности, количество произведённого качественного сыра из натурального молока (в отличие от заполонившего сегодня прилавки пальмового суррогата) более чем в 18 раз превысило выработку его в 1940 году и почти в девяносто раз - в дореволюционное время (по состоянию на 1982 год).

В завершении нашего небольшого экскурса в историю считаем необходимым упомянуть основное, принципиальное различие между Российской Федерацией и Советским Союзом. Это - форма хозяйствования, социально-экономическая система. В РФ - капитализм, в СССР - социализм.

В обеих странах характер производства общественный, разница в присвоении продуктов этого производства: при социализме - продукты труда тоже общие, при капитализме практически полностью уходят в частный карман владельца средств производства.

В предисловии к советской книге "Всё о сыре" говорится:

*"Проблема питания является одной из важнейших социальных проблем. Жизнь человека, его здоровье и труд невозможны без полноценной пищи."*

С этими замечательными словами невозможно не согласиться, с одним нюансом. Это работает исключительно в обществе без частной собственности и эксплуатации человека человеком.

При капитализме, где действует другой закон – получение максимальной прибыли любыми способами, жизнь и здоровье трудящихся масс интересует правящий буржуазный класс исключительно в плоскости материальной выгоды.

Источники: РБК - «Сергей Бачин — РБК: "Если введут санкции на закваски, сметаны не будет"» от 02 февраля 2023 г.

Бегунов Виталий Львович "Книга о сыре" 1985 год, Агропромиздат, второе издание

Оригинальная статья