

## С-ы-ы-ы-р... |

Автор: Архивы, [Архивы](#) , 10.03.2008.

В Берне открылся "V международный научный симпозиум по вызреванию сыра", в котором участвуют 400 делегатов из 41 страны.

|

Это мероприятие проводится раз в 4 года Международной федерацией молочных продуктов для обмена опытом между специалистами сырной промышленности.

Как ни странно, Швейцария впервые принимает этот симпозиум, несмотря на всемирную известность швейцарского сыра. Предыдущие встречи профессионалов сырного дела состоялись в Лунде (Швейцария), Безансоне (Франция), Банфе (Канада) и Праге (Чехия).

Следующее событие, которое устраивается Международной федерацией молочных продуктов, - «Аналитическая неделя по сырной промышленности» в Кисловодске 18-22 мая 2009 года.

Напомним, что в Швейцарии на каждого жителя в 2006 году пришлось более 20 кг сыра, в том числе моццареллы - 2,35 кг, грюйер - 1,68 кг, сыра для раклетт - 1,35 кг, а также немного козьего и овечьего сыра (120 г). Об экспорте и импорте швейцарского сыра мы уже [писали](#).

[Швейцария](#)

---

**Source URL:** <https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/s-y-y-y-r>