Сир – це збалансований харчовий продукт , який відрізняється не тільки високою харчовою і біологічною цінністю завдяки концентруванню, модифікації таких важливих в харчовому відношенні компонентів молока, як білки, молочний жир, лактоза, вдалому поєднанні амінокислот активних речовин, які відіграють особливо важливу роль у харчуванні людини.

Ведучі виробники з метою збільшення обсягів продажу, постійно поновлюють асортимент продукції, впроваджують у виробництво сири з прискореним терміном визрівання, використовуючи при цьому вітчизняні закваски прямого внесення.