





РУП «Институт мясо-молочной
промышленности»

КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК ПРОДУКТЫ ИЗ ВТОРИЧНОГО МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ



220075, г. Минск, пр-т Партизанский, 172
www.instmmp.by
info@instmmp.by
instmmp.by@yandex.by
тел/факс +375 17 373-38-52
 [meat_dairy_institut](https://www.instagram.com/meat_dairy_institut)
 t.me/instmmp

СОДЕРЖАНИЕ

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ ПАСТЕРИЗОВАННАЯ ТУ ВУ 100098867.371-2015 (ВЗАМЕН ТУ РБ 02906526.003-93).....	4
СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ КОНЦЕНТРИРОВАННАЯ ТУ ВУ 100098867.179-2005	5
СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ НАНОФИЛЬТРОВАННАЯ ТУ ВУ 100098867.387-2015.....	6
СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ ТУ РБ 100098867.119-2001	7
СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ ТУ РБ 100098867.131-2001	8
СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННАЯ ТУ ВУ 100098867.219-2007	9
СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ ЛАКТАТСОДЕРЖАЩАЯ ТУ ВУ 100098867.267-2011	10
СЫВОРОТКИ СУХИЕ ГИДРОЛИЗОВАННЫЕ И ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННЫЕ ГИДРОЛИЗОВАННЫЕ ТУ ВУ 100098867.306-2012	11
СЫВОРОТКА СУХАЯ ОБОГАЩЕННАЯ ЛАКТАТАМИ ТУ ВУ 100377914.559-2008	13
СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СГУЩЕННАЯ ТУ ВУ 100098867.180-2005.....	14
СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СГУЩЕННАЯ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ ТУ ВУ 100098867.174-2005	15
КОНЦЕНТРАТ СЫВОРОТОЧНЫЙ БЕЛКОВЫЙ, ПОЛУЧЕННЫЙ МЕТОДОМ УЛЬТРАФИЛЬТРАЦИИ, «КСБ-УФ» ТУ РБ 00028493.459-98	16
КОНЦЕНТРАТЫ НАПИТКОВ ТУ РБ 00028493.474-99	18

КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК
ПРОДУКТЫ ИЗ ВТОРИЧНОГО МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ

ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ СУХИЕ ТУ ВУ 100377914.539-2007	19
ПАХТА ТУ РБ 100098867.164-2004	20
ПРОДУКТЫ ИЗ ПАХТЫ ТУ ВУ 100098867.190-2005	21
ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ И СГУЩЕННЫЕ ТУ ВУ 100098867.215-2007	22
ПЕРМЕАТЫ ТУ ВУ 100098867.338-2013	23
ПЕРМЕАТ МОЛОЧНЫЙ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ И СГУЩЕННЫЙ ТУ ВУ 100098867.289-2012	24
ПЕРМЕАТЫ МОЛОЧНЫЕ СУХИЕ ТУ ВУ 100098867.290-2012	25
ПРОДУКТ МОЛОЧНЫЙ СУХОЙ ТУ ВУ 100098867.240-2009	26
ПРОДУКТ АЛЬБУМИННЫЙ «НЕЖЕНКА» ТУ ВУ 100098867.077-2005	27
САХАР МОЛОЧНЫЙ ВЫСОКООЧИЩЕННЫЙ ТУ ВУ 100098867.320-2013	28
САХАР МОЛОЧНЫЙ ТУ ВУ 02906526.076-99	29
КОНЦЕНТРАТ ЛАКТУЛОЗЫ ТУ ВУ 100377914.512-2008	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
КАЗЕИН ПИЩЕВОЙ ТУ ВУ 100098867.152-2003	30
КАЗЕИН ТЕХНИЧЕСКИЙ МОЛОЧНОКИСЛОТНЫЙ ТТИ РБ 100098867.087-2006	31
КАЗЕИН ТЕХНИЧЕСКИЙ МОЛОЧНОКИСЛОТНЫЙ ТИ РБ 100098867.231-2010	32

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ ПАСТЕРИЗОВАННАЯ

ТУ ВУ 100098867.371-2015

(Взамен ТУ РБ 02906526.003-93)

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Сыворотку молочную пастеризованную изготавливают из творожной или подсырной сыворотки, с обогащением или без обогащения бифидобактериями.

Виды продукта

Сыворотку молочную пастеризованную в зависимости от используемого сырья подразделяют на:

- сыворотку молочную пастеризованную;
- сыворотку молочную пастеризованную, обогащенную бифидобактериями.

Разработчик

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,
тел./факс. (017) 397-56-44

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ КОНЦЕНТРИРОВАННАЯ
ТУ ВУ 100098867.179-2005

Группа продуктов: сыворотка молочная

Назначение продукта и способ получения

Сыворотка молочная концентрированная, предназначена для реализации и использования в молочной, пищевой и хлебопекарной промышленности.

Сыворотка молочная концентрированная, полученная из подсырной и/или творожной сыворотки, может изготавливаться консервированной.

Виды продукта

В зависимости от используемого сырья и физико-химических показателей сыворотку молочную концентрированную изготавливают в следующем ассортименте:

- сыворотка молочная концентрированная массовая доля сухих веществ 20,0 %, 30,0 %.

Вкус, запах чистые, характерные для сыворотки, кисловатый, или сладковатый, или солоноватый, без посторонних привкусов и запахов, консистенция однородная в меру вязкая жидкость, цвет светло-желтый с зеленоватым оттенком, равномерный по всей массе.

Разработчик

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов, тел. (017) 373-38-42

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ НАНОФИЛЬТРОВАННАЯ
ТУ ВУ 100098867.387–2015

Группа продуктов: сыворотка молочная

Назначение продукта и способ получения

Сыворотка молочная нанофильтрованная, предназначена для реализации и использования в молочной, пищевой и хлебопекарной промышленности.

Сыворотка молочная нанофильтрованная, полученная из подсырной и/или творожной сыворотки, может изготавливаться консервированной.

Виды продукта

В зависимости от используемого сырья и физико-химических показателей сыворотку молочную концентрированную изготавливают в следующем ассортименте:

- сыворотка молочная нанофильтрованная массовая доля сухих веществ от 16,0 до 20,0 %.

Вкус, запах чистые, характерные для сыворотки, кисловатый, или сладковатый, или солоноватый, без посторонних привкусов и запахов, консистенция однородная в меру вязкая жидкость, цвет светло-желтый с зеленоватым оттенком, равномерный по всей массе.

Разработчик

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов, конт. тел. (017) 373-38-42

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ
ТУ РБ 100098867.119-2001

Назначение продукта

Сыворотка молочная получается в качестве побочного продукта при изготовлении сыра, творога, казеина, молочно-белковых концентратов и предназначена для промышленной переработки при изготовлении пищевых продуктов, а также для использования на кормовые цели.

Виды продукта

-подсырная, подсырная соленая, подсырная сепарированная, подсырная сепарированная соленая;
- творожная, творожная сепарированная;
- казеиновая;
- термокислотная, термокислотная соленая.

Разработчик

Лаборатория технологий маслоделия и сыроделия,
тел. (017) 3248-38-31

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ
ТУ РБ 100098867.131-2001

Назначение продукта

Продукт предназначен для промышленной переработки на пищевые цели, изготовление кормовых продуктов.

Виды продукта

Сыворотка молочная сухая в зависимости от используемого сырья подразделяется на следующие виды:

- сыворотка молочная сухая подсырная;
- сыворотка молочная сухая творожная;
- сыворотка молочная сухая казеиновая.

Разработчик

Лаборатория технологий маслоделия и сыроделия,
тел. (017) 248-38-31

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННАЯ ТУ ВУ 100098867.477–2018

Группа продуктов: сыворотка молочная сухая

Назначение продукта

Сыворотка молочная деминерализованная, предназначена для использования в производстве пищевых продуктов.

Сыворотка молочная деминерализованная изготавливается частичным удалением минеральных веществ из подсырной, творожной и казеиновой молочных сывороток.

Виды продукта

В зависимости сыворотка молочная с деминерализованная изготавливают следующих видов:

- сыворотка молочная деминерализованная с уровнем деминерализации 25% (СД-25);

- сыворотка молочная деминерализованная с уровнем деминерализации 50% (СД-50);

- сыворотка молочная деминерализованная с уровнем деминерализации 70% (СД-70);

- сыворотка молочная деминерализованная с уровнем деминерализации 90% (СД-90).

Внешний вид – однородная прозрачная или полупрозрачная жидкость, вкус – чистый, сладковатый для подсырной сыворотки и кисловатый для творожной и казеиновой, цвет – светло-желтый, возможен зеленоватый оттенок.

Разработчик

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов, тел. (017) 373-38-42

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ ЛАКТАТСОДЕРЖАЩАЯ ТУ ВУ 100098867.267-2011

Назначение продукта

Сыворотка сухая лактатсодержащая изготавливается из пастеризованной несоленой молочной творожной или казеиновой сыворотки путем сгущения, раскисления гидроокисью или карбонатом кальция, или гидроокисью или карбонатом магния, или гидроокисью или карбонатом натрия, или гидроокисью или карбонатом калия, кристаллизации и сушки на распылительной сушилке. Сыворотка сухая лактатсодержащая предназначена для использования в пищевой промышленности или возможного применения в кормовых целях.

Виды продукта

Сыворотка сухая лактатсодержащая подразделяется:

- сыворотка сухая лактатсодержащая;
- сыворотка сухая лактатсодержащая кристаллизованная.

Разработчик

Лаборатория оборудования и технологий молочноконсервного производства, тел. (017) 392-39-32

**СЫВОРОТКИ СУХИЕ ГИДРОЛИЗОВАННЫЕ
И ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННЫЕ ГИДРОЛИЗОВАННЫЕ
ТУ ВУ 100098867.306-2012**

Назначение продукта

Продукт предназначен для реализации и промышленной переработки на пищевые цели.

Получают из сыворотки подсырной путем деминерализации (в случае производства деминерализованной сыворотки) и гидролиза лактозы, с применением или без предварительного концентрирования путем обратного осмоса и/или нанофильтрации, с дальнейшим частичным удалением воды путем сгущения и сушки.

Допускается изготовление сывороток сухих гидролизованной и деминерализованной гидролизованной с добавлением дополнительной молочной белковой фазы в виде сухого цельного, и/или сухого обезжиренного молока, и/или молока коровьего цельного, и/или молока обезжиренного, и/или сыворотки молочной подсырной сухой, путем смешивания с деминерализованной (в случае производства деминерализованной сыворотки) и гидролизованной подсырной сывороткой, с последующим частичным удалением воды путем сгущения и сушки.

Виды продукта

В зависимости от используемых технологических операций производства и степени гидролиза лактозы сыворотки сухие гидролизованная и деминерализованная гидролизованная изготавливаются видов:

- сыворотка сухая гидролизованная со степенью гидролиза лактозы 50% – «С_сГ-50»;
- сыворотка сухая гидролизованная со степенью гидролиза лактозы 70% – «С_сГ-70»;
- сыворотка сухая гидролизованная со степенью гидролиза лактозы 90% – «С_сГ-90»;
- сыворотка сухая деминерализованная гидролизованная со степенью гидролиза лактозы 50% – «С_сДГ-50»;
- сыворотка сухая деминерализованная гидролизованная со степенью гидролиза лактозы 70% – «С_сДГ-70»;

КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК
ПРОДУКТЫ ИЗ ВТОРИЧНОГО МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ

– сыворотка сухая деминерализованная гидролизованная со степенью гидролиза лактозы 90% – «С_сДГ-90».

Разработчик

Лаборатория оборудования и технологий молочноконсервного производства, тел. (017) 392-39-32

СЫВОРОТКА СУХАЯ ОБОГАЩЕННАЯ ЛАКТАТАМИ **ТУ ВУ100377914.559-2008**

Назначение продукта

Сыворотка сухая обогатенная лактатами предназначена для использования в качестве компонента при изготовлении заменителей цельного молока для телят, продуктов кормового назначения, для непосредственного скармливания сельскохозяйственным животным, а также для реализации.

Сыворотка сухая обогатенная лактатами изготавливается из пастеризованной несоленой молочной сыворотки путем сгущения, раскисления гидроксидом или карбонатом кальция, магния, натрия, калия или аммиака водного, кристаллизации и сушки на распылительной сушилке.

Виды продукта

В зависимости от используемого сырья:

- сыворотка подсырная сухая обогатенная лактатами;
- сыворотка творожная сухая обогатенная лактатами;
- сыворотка казеиновая сухая обогатенная лактатами.

В зависимости от технологии получения и физико-химических показателей:

- сыворотка подсырная, сухая, обогатенная лактатами кристаллизованная;
- сыворотка подсырная, сухая, обогатенная лактатами;
- сыворотка творожная сухая, обогатенная лактатами кристаллизованная;
- сыворотка творожная сухая, обогатенная лактатами;
- сыворотка казеиновая, сухая, обогатенная лактатами кристаллизованная;
- сыворотка казеиновая, сухая, обогатенная лактатами.

Разработчик

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства, тел. 392-39-32

**СЫВОРОТКА
МОЛОЧНАЯ СГУЩЕННАЯ
ТУ ВУ 100098867.180–2005**

Группа продуктов: сыворотка молочная

Назначение продукта и способ получения

Сыворотка молочная сгущенная для кормления сельскохозяйственных животных предназначена для реализации и использования в молочной, хлебопекарной и пищевой промышленности.

Сыворотка молочная сгущенная, получаемой из пастеризованной молочной сыворотки путем выпаривания из нее части воды.

Виды продукта

В зависимости от используемого сырья и физико-химических показателей сыворотку молочную сгущенную изготавливают в следующем ассортименте:

- сыворотка молочная сгущенная массовая доля сухих веществ 40, 50 и 60%;

- сыворотка подсырная сгущенная ферментированная массовая доля сухих веществ 40 и 60%;

- сыворотка молочная осветленная сгущенная ферментированная массовая доля сухих веществ 50%;

- сыворотка молочная сгущенная с сахаром с массовыми долями сухих веществ и сахарозы соответственно 52,5 и 12,5%; 65,0 и 25,0%.

Сыворотка молочная сгущенная массовая доля сухих веществ 40% может изготавливаться консервированной или стабилизированной.

Вкус – чистый, кисломолочный, солоноватый, без посторонних привкусов и запахов, консистенция – густая текучая масса, цвет – светло-желтый с зеленоватым оттенком, равномерный по всей массе.

Разработчик

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов, конт. тел. (017) 373-38-42

СЫВОРОТКА
МОЛОЧНАЯ СГУЩЕННАЯ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ
ТУ ВУ 100098867.174-2005

Группа продуктов: сыворотка молочная сгущенная

Назначение продукта и способ получения

Сыворотка молочная сгущенная для кормления сельскохозяйственных животных предназначена для реализации и использования на кормовые цели.

Сыворотку молочную сгущенную для кормления сельскохозяйственных животных, получаемой путем выпаривания из нее части воды или методом нанофльтрации.

Виды продукта

В зависимости от используемого сырья и физико-химических показателей сыворотку молочную сгущенную для кормления сельскохозяйственных животных изготавливают в следующем ассортименте:

- сыворотка сгущенная с массовой долей сухих веществ 13%, 20%, 30%, 40%, 60%;
- сыворотка сгущенная с массовой долей сухих веществ 13%, 20%, 30%, 40%, консервированная;
- сыворотка сгущенная соленая с массовой долей сухих веществ 20%, 30%, 40%, 45%.

Сыворотка молочная сгущенная с массовой долей сухих веществ 40% может изготавливаться стабилизированной.

Консистенция – однородная вязкая жидкость, густая масса, запах - чистый, без посторонних запахов, цвет светло-желтый с зеленоватым оттенком, равномерный по всей массе.

Разработчик

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов, тел. (017) 373-38-42

**КОНЦЕНТРАТ СЫВОРОТОЧНЫЙ БЕЛКОВЫЙ,
ПОЛУЧЕННЫЙ МЕТОДОМ УЛЬТРАФИЛЬТРАЦИИ, «КСБ-УФ»
ТУ РБ 00028493.459-98**

Группа продуктов: сухой молочный продукт

Назначение продукта и способ получения

Концентрат сывороточной белковый, полученный методом ультрафильтрации, «КСБ-УФ», предназначенный для реализации, для изготовления пищевых продуктов и продуктов детского питания.

Концентрат сывороточный белковый, полученный методом ультрафильтрации, «КСБ-УФ» изготавливают из молочной подсырной несоленой сыворотки путем концентрирования сывороточных белков с использованием метода ультрафильтрации на установке «ALMA» (Германия).

Виды продукта

В зависимости от массовой доли белка концентрат сывороточный белковый, полученный методом ультрафильтрации, «КСБ-УФ», изготавливают следующих видов: «КСБ-УФ-34», «КСБ-УФ-40», «КСБ-УФ-45», «КСБ-УФ-50», «КСБ-УФ-55», «КСБ-УФ-60».

Вкус – специфический сывороточный, без посторонних привкуса и запаха, цвет от белого до кремового, вид однородный мелкодисперсный порошок.

Разработчик

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов, тел. (017) 373-38-42

**ПРОДУКТЫ МОЛОЧНО-СЫВОРОТОЧНЫЕ
И СЫВОРОТОЧНЫЕ СУХИЕ
ТУ ВУ 100377914.550-2008**

Группа продуктов: сухой молочный продукт

Назначение продукта и способ получения

Продукты молочно-сывороточные и сывороточные сухие, предназначенные для реализации и использования в молочной, мясной, пищевой и хлебопекарной промышленности, для изготовления продуктов детского питания.

Продукты молочно-сывороточные и сывороточные сухие, получаемые высушиванием нормализованной по белку молочной смеси или смешиванием сухих компонентов.

Виды продукта

В зависимости от физико-химических показателей и используемого сырья продукты молочно-сывороточные и сывороточные сухие изготавливают:

продукты молочно-сывороточные сухие:

- продукт молочно-сывороточный сухой, массовая доля белка 36,0%;
- продукт молочно-сывороточный сухой, массовая доля белка 34,0%;
- продукт молочно-сывороточный сухой, массовая доля белка 32,0%;
- продукт молочно-сывороточный сухой, массовая доля белка 30,0%;
- продукт молочно-сывороточный сухой, массовая доля белка 25,0%;
- продукт молочно-сывороточный сухой, массовая доля белка 20,0%;
- продукт молочно-сывороточный сухой, массовая доля белка 15,0%;

продукты сывороточные сухие:

- продукт сывороточный сухой, массовая доля белка 30,0%;
- продукт сывороточный сухой, массовая доля белка 25,0%;
- продукт сывороточный сухой, массовая доля белка 20,0%;
- продукт сывороточный сухой, массовая доля белка 15,0%;
- продукт сывороточный сухой, массовая доля белка 10,0%;
- продукт сывороточный сухой, массовая доля белка 5,0%;
- продукт сывороточный сухой, массовая доля белка 2,0%;
- пермеат сухой сывороточный;
- концентрат сывороточный белковый (КСБ-УФ), массовая доля белка 60,0%, 65,0, 70,0%, 71,0%, 72%, 73,0%, 74,0%, 75,0%, 76,0%, 77,0%, 78,0%, 79,0%, 80,0%.

Внешний вид сухой мелкораспыленный порошок, вкус и запах в восстановленном виде – специфический, сывороточный, сладковатый без посторонних привкусов и запахов, цвет в сухом виде – от белого до кремового.

Разработчик

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов, тел. (017)373-38-42

КОНЦЕНТРАТЫ НАПИТКОВ **ТУ РБ 00028493.474-99**

Группа продуктов: сухой молочный продукт

Назначение продукта и способ получения

Концентрат напитка предназначен для реализации и использования в качестве добавки к питанию спортсменов.

Концентрат напитка «Атлет» изготавливают путем смешивания сухого концентрата сывороточного белкового, полученного методом ультрафильтрации, вкусоароматических добавок или ароматизаторов, сахара или подсластителя, с добавлением витаминов.

Виды продукта

В зависимости от используемого сырья концентраты напитков с сахаром изготавливают следующих видов:

- концентрат напитка «Атлет» с ванилином.
- концентрат напитка «Атлет» с ароматом.
- концентрат напитка «Атлет» с какао;
- концентрат напитка «Атлет-С» с витамином С, с ванилином;
- концентрат напитка «Атлет-С» с витамином С, с ароматом;
- концентрат напитка «Атлет-С» с витамином С, с какао;
- концентрат напитка «Атлет-С» витаминизированный, с ванилином.
- концентрат напитка «Атлет-С» витаминизированный, с ароматом;
- концентрат напитка «Атлет-С» витаминизированный, с какао.

Внешний вид Сухой мелкодисперсный порошок, вкус свойственный сухому сывороточному концентрату, цвет белый с кремоватым оттенком.

Разработчик

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов, тел. (017) 373-38-42

ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ СУХИЕ
ТУ ВУ 100377914.539-2007

Группа продуктов: сухой молочный продукт

Назначение продукта и способ получения

Продукты молочные предназначены для реализации и использования в молочной, мясной, пищевой и хлебопекарной промышленности.

Продукты молочные, получаемые высушиванием вторичного молочного сырья с добавлением или без добавления молочных белков и солей кальция на распылительных сушильных установках или смешиванием сухих компонентов.

Виды продукта

В зависимости от физико-химических показателей и используемого сырья концентраты молочные изготавливают следующего ассортимента:

- продукты молочные сухие массовая доля белка 30,0 %;
- продукты молочные сухие массовая доля белка 40,0 %;
- продукты молочные сухие массовая доля белка 50,0 %;
- продукты молочные сухие массовая доля белка 60,0 %;
- продукты молочные сухие массовая доля белка 70,0 %;
- пахта сухая.

Внешний вид сухой мелкораспыленный порошок, допускаются легко рассыпающиеся при механическом воздействии комочки, вкус и запах, свойственные свежему пастеризованному молоку, без посторонних привкусов и запахов, допускается привкус пастеризации, цвет белый с кремовым оттенком.

Разработчик

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов, тел. (017) 373-38-42

ПАХТА
ТУ ВУ 100098867.164-2020

Назначение продукта и способ получения

Пахта предназначена для промышленной переработки на пищевые цели.

Пахту получают при изготовлении масла сладкосливочного и кислосливочного методами сбивания сливок и преобразования высокожирных сливок.

Разработчик

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,
тел./факс (017) 397-56-44

ПРОДУКТЫ ИЗ ПАХТЫ **ТУ ВУ 100098867.190-2005**

Назначение продукта и способ получения

Продукты из пахты предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Продукты из пахты изготавливают из пахты с добавлением или без добавления сливок или обезжиренного молока, подвергнутые термической обработке, с последующим сквашиванием с использованием заквасочных микроорганизмов или без сквашивания, с обогащением или без обогащения пробиотическими микроорганизмами.

Виды продукта

Продукты из пахты в зависимости от используемого сырья подразделяют на:

- пахту пастеризованную;
- напитки из пахты.

Напитки из пахты в зависимости от особенностей технологического процесса подразделяют на:

- напиток из пахты пастеризованный;
- напиток из пахты кисломолочный;

Напиток из пахты кисломолочный в зависимости от добавленных пищевкусных компонентов изготавливают:

- без пищевкусных компонентов;
- с пищевкусными компонентами.

Напиток из пахты кисломолочный в зависимости от добавленных пробиотических микроорганизмов может быть изготовлен с обогащением бифидобактериями.

Напитки из пахты в зависимости от массовой доли жира изготавливают:

- обезжиренные;
- с массовыми долями жира 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%.

Разработчик

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,
тел./факс (017) 397-56-44

**ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ
КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ И СГУЩЕННЫЕ
ТУ ВУ 100098867.215-2007**

Группа продуктов: сгущенные молочные продукты

Назначение продукта и способ получения

Продукты молочные концентрированные и сгущенные, предназначенные для реализации и использования в молочной, мясной, пищевой и хлебопекарной промышленности.

Продукты молочные концентрированные и сгущенные, получаемые путем удаления части влаги из пастеризованных обезжиренного молока, пахты и нормализованного молока.

Виды продукта

В зависимости от сырья и физико-химических показателей продукты молочные концентрированные и сгущенные изготавливают следующих видов:

- пахта концентрированная массовой долей сухих веществ 20,0%, 25,0%, 30,0%;
- пахта сгущенная массовой долей сухих веществ 35,0%, 40,0%, 45,0%;
- молоко концентрированное обезжиренное массовой долей сухих веществ 20,0%, 25,0%, 30,0%;
- молоко сгущенное обезжиренное массовой долей сухих веществ 35,0%, 40,0%, 45,0%;
- молоко концентрированное массовой долей сухих веществ 25,0%, 30,0%;
- молоко сгущенное массовой долей сухих веществ 35,0%, 40,0%, 45,0%.

Разработчик

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов, тел. (017) 373-38-42

ПЕРМЕАТЫ
ТУ ВУ 100098867.338-2013

Назначение продукта и способ получения

Пермеаты предназначены для промышленной переработки на пищевые цели, изготовления кормовых продуктов и реализации.

Пермеаты, получаемые путем переработки обезжиренного молока, или пахты, или молочной сыворотки баромембранными методами.

Виды продукта

В зависимости от метода получения пермеаты изготавливают следующих видов:

- пермеат, полученный методом ультрафильтрации;
- пермеат, полученный методом нанофильтрации;
- пермеат, полученный методом обратного осмоса.

Внешний вид и консистенция – однородная жидкость, вкус, запах – чистый, кисловатый, без посторонних привкусов и запахов, цвет желтовато – зеленоватый.

Разработчик

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов, тел. (017) 373-38-42

**ПЕРМЕАТ МОЛОЧНЫЙ
КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ И СГУЩЕННЫЙ
ТУ ВУ 100098867.289-2012**

Назначение продукта

Продукт предназначен для переработки на пищевые цели, изготовления заменителей цельного молока и других кормов для сельскохозяйственных животных, а также для поставки на экспорт.

Пермеат молочный концентрированный и сгущенный получен удалением белков обезжиренного молока с помощью ультрафильтрации с дальнейшим проведением или без деминерализации путем электродиализа, с проведением или без частичного удаления воды и минеральных веществ путем нанофильтрации, с проведением или без частичного удаления воды.

Виды продукта

- пермеат молочный концентрированный (ПМК) с массовой долей сухих веществ 20%;

- пермеат молочный концентрированный деминерализованный (ПМК-ДМ) с массовой долей сухих веществ 20%;

- пермеат молочный сгущенный (ПМС) с массовой долей сухих веществ 40%, 50%;

- пермеат молочный сгущенный деминерализованный (ПМС-ДМ) с массовой долей сухих веществ 40%, 50%.

Разработчик

Лаборатория оборудования и технологий молочноконсервного производства, тел. (017) 392-39-32

ПЕРМЕАТЫ МОЛОЧНЫЕ СУХИЕ
ТУ ВУ 100098867.290-2012

Назначение продукта

Продукт предназначен для реализации и для промышленной переработки на пищевые цели, изготовления заменителей цельного молока и других кормов для сельскохозяйственных животных, а также для поставки на экспорт.

Изготавливаются удалением белков обезжиренного молока с помощью ультрафильтрации с дальнейшим проведением или без деминерализации путем электродиализа, с проведением или без частичного удаления воды и минеральных веществ путем нанофильтрации, с проведением или без частичного удаления воды путем обратного осмоса и/или сгущения и дальнейшим частичным удалением воды из полученного продукта распылительной сушкой.

Виды продукта

В зависимости от способа производства пермеат изготавливают следующих видов:

- пермеат молочный сухой;
- пермеатмолочный сухой деминерализованный.

Разработчик

Лаборатория оборудования и технологий молочноконсервного производства, тел. (017) 392-39-32

ПРОДУКТ МОЛОЧНЫЙ СУХОЙ
ТУ ВУ 100098867.240-2009

Назначение продукта и способ получения

Продукт молочный сухой предназначен для изготовления заменителей цельного молока и других кормов и кормовых добавок, и промышленной переработки на пищевые цели.

Продукт молочный сухой получают удалением воды путем сгущения и распылительной сушки из пастеризованной смеси обезжиренного молока и пахты.

Разработчик

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,
тел./факс (017) 397-56-44

ПРОДУКТ АЛЬБУМИННЫЙ «НЕЖЕНКА»
ТУ ВУ 100098867.077-2005

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Продукт альбуминный «Неженка» изготавливают из подсырной сыворотки путем осаждения содержащихся в ней белков высокотемпературной обработкой с последующим самопрессованием сгустка.

Виды продукта

В зависимости от используемого сырья продукт альбуминный «Неженка» изготавливают следующих видов:

- продукт альбуминный «Неженка»;
- продукт альбуминный соленый «Неженка».

В зависимости от массовой доли жира продукт альбуминный «Неженка» изготавливают следующих видов:

- обезжиренный;
- 5 %-ной жирности;
- 8 %-ной жирности;
- 10 %-ной жирности;
- 12 %-ной жирности.

Разработчик

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,
тел./факс (017) 397-56-44

САХАР МОЛОЧНЫЙ ВЫСОКООЧИЩЕННЫЙ
ТУ ВУ 100098867.320-2013

Назначение продукта и способ получения

Сахар молочный высокоочищенный предназначен для использования в производстве медицинских препаратов, продуктов детского питания, молочных консервов, а также в микробиологических и биохимических исследованиях. Изготавливается из молочной сыворотки подсырной путем рафинации и кристаллизации лактозы из ее пересыщенных растворов. Допустимо использовать давальческое сырье (молочный сахар сырец улучшенного качества).

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)373-38-31

САХАР МОЛОЧНЫЙ ТУ ВУ 02906526.076-99

Группа продуктов: продукты молочные

Назначение продукта и способ получения

Сахар молочный предназначен для реализации, использования в изготовлении молочного сахара фармакопейного, пищевых продуктов, в том числе для детского питания и молочных консервов.

Сахар молочный изготавливается из молочной сыворотки с выделением лактозы в виде кристаллов и сахарного сиропа без применения или с применением специальных способов обработки.

Виды продукта

В зависимости сахар молочный от степени очистки и обработки подразделяют на сырец, пищевого назначения и с очисткой рафинированием.

Сахар молочный сырец подразделяют по качеству на:

- сахар молочный сырец сорта «Экстра»;
- сахар молочный сырец высшего сорта;
- сахар молочный сырец первого сорта.

Сахар молочный пищевого назначения изготавливают следующих наименований:

- сахар молочный пищевой;
- сахар молочный пищевой для изготовления продуктов детского питания.

Сахар молочный с очисткой рафинированием изготавливают следующих наименований:

- сахар молочный рафинированный;
- сахар молочный рафинированный для изготовления продуктов детского питания;
- сахар молочный рафинированный мелкокристаллический.

Разработчик

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов,
конт. тел. (017) 373-38-42

КАЗЕИН ПИЩЕВОЙ **ТУ ВУ 100098867.152–2003**

Группа продуктов: продукт переработки молока, представляющую собой основную фракция белков.

Назначение продукта и способ получения

Казеин пищевой предназначен для реализации, для поставки на экспорт и для использования при изготовлении пищевых продуктов.

Казеин пищевой изготавливается из пастеризованного обезжиренного молока путем коагуляции содержащегося в нем белка с последующей тепловой обработкой, промывкой и сушкой сгустка.

Виды продукта

В зависимости от способа получения казеин пищевой изготавливают следующих видов:

- казеин пищевой кислотный;
- казеин пищевой сычужный.

По показателям качества казеин пищевой делится на:

- казеин пищевой кислотный, сорт «Люкс»;
- казеин пищевой кислотный, сорт «Экстра»;
- казеин пищевой кислотный, сорт «Стандарт»;
- казеин пищевой сычужный, сорт «Люкс»;
- казеин пищевой сычужный, сорт «Экстра»;
- казеин пищевой сычужный, сорт «Стандарт».

Внешний вид сухое плотное или пористое зерно любой формы, размеры зерна в максимальном поперечном разрезе не должны превышать 3 мм, вкус и запах, специфические для молочного белка, без посторонних привкусов и запахов, цвет белый до легкого кремового, равномерный по всей массе, наличие посторонних примесей не допускается.

Разработчик

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов,
конт. тел. (017) 373-38-42

КАЗЕИН ТЕХНИЧЕСКИЙ МОЛОЧНОКИСЛОТНЫЙ
ТТИ РБ 100098867.087–2006

Группа продуктов: сухой молочнокислотный продукт

Назначение продукта и способ получения

Казеин технический молочнокислотный предназначен для специальных отраслей промышленности, где он используется в качестве основного или вспомогательного технического сырья.

Казеин технический молочнокислотный, получаемый из коровьего обезжиренного молока путем коагуляции содержащегося в нем белка под действием молочной кислоты, образующейся при сквашивании молочной кислоты с последующей обработкой, промывкой, обезвоживанием, гранулированием и сушкой сгустка.

Виды продукта

В зависимости по физико-химическим показателям казеин должен соответствовать требованиям.

Разработчик

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов,
конт. тел. (017) 373-38-42

КАЗЕИН ТЕХНИЧЕСКИЙ МОЛОЧНОКИСЛОТНЫЙ
ТИ РБ 100098867.231–2010

Группа продуктов: сухой молочный продукт

Назначение продукта и способ получения

Казеин технический сычужный предназначен для специальных отраслей промышленности, где он используется в качестве основного или вспомогательного технического сырья.

Казеин технический сычужный, получаемый из коровьего обезжиренного молока путем коагуляции содержащегося в нем белка под действием сычужного фермента (пепсина), с последующей его обработкой, промывкой, обезвоживанием, гранулированием и сушкой.

Виды продукта

В зависимости по физико-химическим показателям казеин должен соответствовать требованиям.

Разработчик

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов,
конт. тел. (017) 373-38-42