

НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ НАУК БЕЛАРУСИ

НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ РЕСПУБЛИКАНСКОЕ
ДОЧЕРНЕЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«ИНСТИТУТ МЯСО-МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

Республиканского унитарного предприятия
«Научно-практический центр
Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»

(РУП «Институт мясо-молочной промышленности»)



КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК СУХИЕ, СГУЩЕННЫЕ И КОРМОВЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



220075, г. Минск, пр-т Партизанский, 172
тел. / факс (017) 344-38-52
www.instmmp.by
e-mail: meat-dairy@tut.by

2020

СОДЕРЖАНИЕ

СУХИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

| | |
|--|----|
| МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ БЫСТРОРАСТВОРИМОЕ ТУ РБ 100098867.151-2003..... | 5 |
| МОЛОКО СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ БЫСТРОРАСТВОРИМОЕ ТУ ВУ 100098867.275-2011..... | 6 |
| СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ ТУ РБ 100098867.131-2001..... | 7 |
| СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННАЯ ТУ ВУ 100098867.219-2007..... | 8 |
| СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ ЛАКТАТСОДЕРЖАЩАЯ ТУ ВУ 100098867.267-2011..... | 9 |
| ПРОДУКТ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА СУХОЙ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ТУ ВУ 100098867.257-2010..... | 10 |
| КОНЦЕНТРАТ СЫВОРОТОЧНЫЙ БЕЛКОВЫЙ, ПОЛУЧЕННЫЙ МЕТОДОМ УЛЬТРАФИЛЬТРАЦИИ, «КСБ-УФ» ТУ РБ 00028493.459-98..... | 11 |
| ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ СУХИЕ ТУ ВУ 100377914.539-2007..... | 12 |
| ПРОДУКТЫ МОЛОЧНО-СЫВОРОТОЧНЫЕ И СЫВОРОТОЧНЫЕ СУХИЕ ТУ ВУ 100377914.550-2008..... | 13 |
| КОНЦЕНТРАТЫ НАПИТКОВ ТУ РБ 00028493.474-99..... | 14 |
| ПЕРМЕАТЫ МОЛОЧНЫЕ СУХИЕ ТУ ВУ 100098867.290-2012..... | 15 |
| ПРОДУКТ МОЛОЧНЫЙ СУХОЙ ТУ ВУ 100098867.240-2009..... | 16 |
| СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ ПОДСЫРНАЯ СУХАЯ ТТИ 100098867.515-2019 ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ к СТБ 2219-2017..... | 17 |
| МОЛОКО СУХОЕ ТТИ ВУ 100098867.170-2009..... | 18 |
| СМЕСИ СУХИЕ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО ТУ ВУ 100098867.370 -2015..... | 19 |
| КОНЦЕНТРАТЫ МОЛОЧНОГО БЕЛКА СУХИЕ ТУ ВУ 100098867.414-2016..... | 20 |

КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК
ПО СУХИМ, СГУЩЕННЫМ И КОРМОВЫМ МОЛОЧНЫМ ПРОДУКТАМ

| | |
|--|----|
| КАЗЕИН ТЕХНИЧЕСКИЙ МОЛОЧНОКИСЛОТНЫЙ ТТИ РБ 100098867.087–2006 | 21 |
| КАЗЕИН ТЕХНИЧЕСКИЙ СЫЧУЖНЫЙ ТИ РБ 100098867.231–2010 | 22 |

СГУЩЕННЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

| | |
|--|----|
| МОЛОКО СГУЩЕННОЕ И КОНЦЕНТРИРОВАННОЕ ТУ РБ 100098867.121-2001 | 23 |
| МОЛОКО СГУЩЕННОЕ ВАРЕНОЕ С САХАРОМ ТУ РБ 100098867.153-2003 | 24 |
| МОЛОКО КОНЦЕНТРИРОВАННОЕ СТЕРИЛИЗОВАННОЕ И СГУЩЕННОЕ СТЕРИЛИЗОВАННОЕ ТУ ВУ 100098867.161-2008..... | 25 |
| МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ, С САХАРОМ И НЕМОЛОЧНЫМИ КОМПОНЕНТАМИ ТУ РБ 100098867.122-2001 | 26 |
| СЛИВКИ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ И НЕМОЛОЧНЫМИ КОМПОНЕНТАМИ ТУ РБ 100098867.109-2000..... | 27 |
| МОЛОКО КОНЦЕНТРИРОВАННОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ«БЕЛОРУССКОЕ» ТУ РБ 100098867.125-2001 | 28 |
| СЛИВКИ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ ТУ ВУ 100098867.262-2010..... | 29 |
| ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ «ОСОБЫЕ» ТУ РБ 100098867.132-2002..... | 30 |
| ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ И СГУЩЕННЫЕ ТУ ВУ 100098867.215-2007..... | 31 |
| ПЕРМЕАТЫ МОЛОЧНЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ И СГУЩЕННЫЕ ТУ ВУ 100098867.289-2012..... | 32 |
| ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ ТУ ВУ 100098867.395-2016..... | 33 |
| ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ ВАРЕННЫЕ | 34 |
| ТУ ВУ 100098867. 417-2016..... | 34 |
| СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СГУЩЕННАЯ ТУ ВУ 100098867.180-2005..... | 35 |
| ПОЛУФАБРИКАТЫ МОЛОЧНЫЕ ОБЕЗЖИРЕННЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ ТУ ВУ 100098867.396-2016..... | 36 |

КОРМОВЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

| | |
|--|----|
| ПОЛУФАБРИКАТ МОЛОЧНО-БЕЛКОВЫЙ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ ЖИВОТНЫХ ТУ ВУ 100098867.510-2019..... | 37 |
| ЗАМЕНИТЕЛИ ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА ТУ ВУ 100098867.216 – 2008 | 38 |
| КОНЦЕНТРАТЫ МОЛОЧНО-ЖИРОВЫЕ ТУ ВУ100098867.200-2008 | 39 |
| СЫВОРОТКИ СУХИЕ ОБОГАЩЕННЫЕ ЛАКТАТАМИ ТУ ВУ100377914.559-2008 | 40 |
| СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СГУЩЕННАЯ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ ТУ ВУ 100098867.174-2005..... | 41 |
| ДОБАВКА ЛАКТУЛОЗОСОДЕРЖАЩАЯ «ЛАКТУМИН» ТУ ВУ 100098867.375-2015 | 42 |

СУХИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ БЫСТРОРАСТВОРИМОЕ

ТУ РБ 100098867.151-2003

Группа продуктов: молоко сухое

Назначение продукта и способ получения

Молоко сухое цельное быстрорастворимое предназначено для реализации, непосредственного употребления в пищу, использования в молочной, пищевой и хлебопекарной промышленности.

Молоко сухое цельное быстрорастворимое изготавливается путем высушивания сгущенного пастеризованного нормализованного молока на распылительных сушильных установках с последующей агломерацией частиц сухого молока, с целью увеличения относительной скорости растворения готового продукта.

Виды продукта

В зависимости от физико-химических показателей молоко сухое цельное быстрорастворимое изготавливают следующих видов:

- молоко сухое цельное быстрорастворимое, массовая доля жира 26,0%;
- молоко сухое цельное быстрорастворимое, массовая доля жира 28,0%;
- молоко сухое цельное быстрорастворимое, массовая доля жира 30,0%.

Молоко сухое цельное быстрорастворимое изготавливают массовой долей влаги 3,0%, 4,0%, 5,0%.

Внешний вид мелкий сухой порошок, вкус чистый, свойственный пастеризованному молоку без посторонних привкусов и запахов, цвет белый с кремоватым оттенком, равномерный по всей массе.

Разработчик

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов,
тел. (017) 344-38-42

**МОЛОКО СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ
БЫСТРОРАСТВОРИМОЕ
ТУ ВУ 100098867.275-2011**

Группа продуктов: молоко сухое

Назначение продукта и способ получения

Молоко сухое обезжиренное быстрорастворимое, предназначенное для реализации, непосредственного употребления в пищу, использования в молочной, пищевой и хлебопекарной промышленности.

Молоко сухое обезжиренное быстрорастворимое, изготавливаемое путем высушивания сгущенного пастеризованного обезжиренного молока на распылительных сушильных установках с последующей принудительной агломерацией частиц сухого молока, с целью увеличения относительной скорости растворения готового продукта.

Виды продукта

В зависимости от сырья по органолептическим показателям, физико-химическим и микробиологическим показателям молоко должно соответствовать требованиям.

Внешний вид и консистенция однородный мелкий сухой порошок, вкус чистый, свойственный пастеризованному молоку, без посторонних привкуса и запаха, цвет белый со светло-кремовым оттенком, равномерный по всей массе.

Разработчик

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов,
тел. (017) 344-38-42

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) 344-38-31

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННАЯ
ТУ ВУ 100098867.219-2007

Группа продуктов: сыворотка молочная сухая

Назначение продукта

Сыворотка молочная сухая деминерализованная, предназначена для использования в молочной, пищевой и хлебопекарной промышленности, для изготовления продуктов детского питания и поставки на экспорт.

Сыворотка молочная сухая деминерализованная изготавливается из пастеризованной молочной сыворотки путем ее деминерализации методом ионного обмена, или электродиализа, или нанофльтрации, с дальнейшим удалением части влаги и высушиванием полученного сгущенного продукта на распылительных сушильных установках.

Виды продукта

В зависимости сыворотка молочная сухая деминерализованная изготавливают следующих видов:

- сыворотка молочная сухая деминерализованная для изготовления продуктов детского питания;

- сыворотка молочная сухая деминерализованная СД-40, СД-50, СД-60, СД-70, СД-80, СД-90.

Внешний вид – сухой мелкораспыленный порошок, вкус – специфический, сывороточный, сладкий, без посторонних привкусов и запахов, цвет – от белого до кремового

Разработчик

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов,
тел. (017) 344-38-42

**СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ ЛАКТАТСОДЕРЖАЩАЯ
ТУ ВУ 100098867.267-2011**

Назначение продукта и способ получения

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 промышленной переработки на пищевые цели.

Виды продукта

Сыворотка сухая лактатсодержащая в зависимости:

- от используемого сырья подразделяется на творожную, казеиновую;
- от технологии получения и физико-химических показателей изготавливают кристаллизованную, не кристаллизованную

Разработчик

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства, тел. (017) 299-66-83, 344-39-32

**ПРОДУКТ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА СУХОЙ
С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА
ТУ ВУ 100098867.257-2010**

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации с целью непосредственного употребления в пищу и промышленной переработки.

Продукт переработки молока сухой с заменителем молочного жира относится к группе молокосодержащих продуктов. Получают удалением воды путем сгущения и распылительной сушки смеси пастеризованной молочной сыворотки, обезжиренного молока с заменителем молочного жирами.

Виды продукта

В зависимости от массовой доли жира подразделяют на:

- продукт переработки молока сухой с заменителем молочного жира - с массовой долей жира, % - 20, 25, 26, 27, 28, 30, 40-50.

Разработчик

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства, тел. (017) 346-23-83, 344-39-32

**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) 344-38-42

ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ СУХИЕ
ТУ ВУ 100377914.539-2007

Назначение продукта и способ получения

Продукты молочные сухие предназначены для реализации и использования в молочной, мясной, пищевой и хлебопекарной промышленности и для промышленной переработки, а также для поставки на экспорт.

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

Виды продукта

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

- продукт молочный сухой с массовой долей белка 30,0%;
- продукт молочный сухой с массовой долей белка 40,0%;
- продукт молочный сухой с массовой долей белка 50,0%;
- продукт молочный сухой с массовой долей белка 60,0%;
- продукт молочный сухой с массовой долей белка 70,0%;
- пахта сухая.

Разработчик

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов,
тел. (017) 344-38-42

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

Назначение продукта и способ получения

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

Продукты молочно-сывороточные и сывороточные получают 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 изготавливаются следующих видов:

- продукты молочно-сывороточные сухие с массовой долей белка 36,0%; 34,0%; 32,0%; 30,0%; 25,0%; 20,0%; 15,0%;
- продукты сывороточные сухие с массовой долей белка 30,0%; 25,0%; 20,0%; 15,0%; 10,0%; 5,0%; 2,0%;
- пермеат сухой сывороточный;
- концентраты сывороточные белковые (КСБ-УФ) с массовой долей белка 80,0%; 70,0%; 60,0%.

Разработчик

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов,
тел. (017) 344-38-42

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) 344-38-42

ПЕРМЕАТЫ МОЛОЧНЫЕ СУХИЕ
ТУ ВУ 100098867.290-2012

Назначение продукта и способ получения

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.

Изготавливают 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;
- пермеат молочный сухой деминерализованный.

Разработчик

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства, тел. (017) 299-66-83, 344-39-32

ПРОДУКТ МОЛОЧНЫЙ СУХОЙ
ТУ ВУ 100098867.240-2009

Назначение продукта и способ получения

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

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

Разработчик

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,
тел./факс (017) 345-56-44

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ ПОДСЫРНАЯ СУХАЯ
ТТИ 100098867.515-2019 ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ к СТБ 2219-2017

Назначение продукта и способ получения

Сыворотка молочная сухая подсырная предназначена для промышленной переработки на пищевые цели, изготовления заменителей цельного молока и других кормов для сельскохозяйственных животных, а также для поставки на экспорт. Изготавливается из сыворотки молочной подсырной несоленой путем сгущения и распылительной сушки, или из сыворотки подсырной сгущенной путем распылительной сушки или сыворотки подсырной концентрированной путем подсушения и распылительной сушки.

Разработчик

Лаборатория технологий маслоделия и сыроделия,
тел. (017) 344-38-31

МОЛОКО СУХОЕ

ТТИ ВУ 100098867.170-2009

**Типовая технологическая инструкция
по изготовлению молока сухого к СТБ 1858
(Изменение № 1 к ТТИ)**

Назначение продукта и способ получения

Сухое молоко предназначено для реализации, непосредственного употребления в пищу (после восстановления), промышленной переработки на пищевые цели, изготовления продуктов детского питания, а также для поставки на экспорт.

Сухое молоко изготавливают удалением воды путем распылительной сушки из сгущенного пастеризованного цельного, или обезжиренного, или нормализованного коровьего молока.

Виды продукта

Сухое молоко в зависимости от массовой доли жира подразделяют на:

- обезжиренное;
- частично обезжиренное;
- цельное.

Допускается частично обезжиренное и цельное сухое молоко изготавливать с использованием антиокислителя дигидрохверцетина.

Сухое молоко в зависимости от добавленных витаминов (а) изготавливают обогащенным витамином (ами).

Сухое молоко, предназначенное для изготовления продуктов детского питания, в зависимости от массовой доли жира, изготавливают с массовой долей жира от 25 % до 28 %.

Разработчик

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,
тел./факс (017) 345-56-44

СМЕСИ СУХИЕ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО
ТУ ВУ 100098867.370 -2015

Назначение продукта и способ получения

Настоящее техническое условие распространяется на смеси сухие для мороженого (далее – смеси сухие), предназначенные для непосредственного употребления в пищу (после предварительной подготовки), реализации и поставки на экспорт.

Виды продукта

В зависимости от состава смеси для мороженого смеси сухие изготавливаются молочными составными продуктами.

В зависимости от физико-химических показателей готового продукта смеси сухие подразделяются на:

- смесь сухая для молочного мороженого;
- смесь сухая для сливочного мороженого;
- смесь сухая для пломбира.

В зависимости от используемых немолочных компонентов смеси сухие подразделяются на:

- смесь сухая для молочного мороженого с ароматом;
- смесь сухая для молочного мороженого с какао;
- смесь сухая для молочного мороженого с кофе;
- смесь сухая для молочного мороженого с цикорием;
- смесь сухая для сливочного мороженого с ароматом;
- смесь сухая для сливочного мороженого с какао;
- смесь сухая для сливочного мороженого с кофе;
- смесь сухая для сливочного мороженого с цикорием;
- смесь сухая для пломбира с ароматом;
- смесь сухая для пломбира с какао;
- смесь сухая для пломбира с кофе;
- смесь сухая для пломбира с цикорием.

Разработчик

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства, тел. (017) 299-66-83, 344-39-32

КОНЦЕНТРАТЫ МОЛОЧНОГО БЕЛКА СУХИЕ
ТУ ВУ 100098867.414-2016

Назначение продукта и способ получения

Настоящие технические условия распространяются на концентраты молочного белка сухие (далее – концентраты), изготавливаемые из обезжиренного молока, предназначенные для промышленной переработки на пищевые цели и для реализации, а также для поставки на экспорт.

Виды продукта

В зависимости от массовой доли белка концентраты подразделяют на:

- концентрат молочного белка сухой с массовой долей белка 40% «КМБС – 40»
- концентрат молочного белка сухой с массовой долей белка 50 % «КМБС – 50»;
- концентрат молочного белка сухой с массовой долей белка 60 % «КМБС – 60»;
- концентрат молочного белка сухой с массовой долей белка 70 % «КМБС – 70»;
- концентрат молочного белка сухой с массовой долей белка 80 % «КМБС – 80».

Разработчик

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства, тел. (017) 299-66-83, 344-39-32

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) 344-38-42

КАЗЕИН ТЕХНИЧЕСКИЙ СЫЧУЖНЫЙ
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) 344-38-42

СГУЩЕННЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

МОЛОКО СГУЩЕННОЕ И КОНЦЕНТРИРОВАННОЕ ТУ РБ 100098867.121-2001

Назначение продукта и способ получения

Молоко сгущенное и концентрированное изготавливается из натурального молочного сырья с добавлением или без натуральных сливок путем частичного удаления из него воды. Предназначено для промышленной переработки и реализации.

Виды продукта

В зависимости от массовой доли сухих веществ и массовой доли жира молоко сгущенное и концентрированное изготавливают следующих видов:

- молоко концентрированное обезжиренное;
- молоко сгущенное 7,8 %-ной жирности;
- молоко сгущенное 8,6 %-ной жирности;
- молоко сгущенное обезжиренное;
- молоко сгущенное 11,0 %-ной жирности;
- молоко сгущенное 12,0 %-ной жирности;
- молоко сгущенное 12,5 %-ной жирности;
- молоко сгущенное 12,7 %-ной жирности;
- молоко сгущенное 13,0 %-ной жирности;
- молоко сгущенное 14,8 %-ной жирности.

Разработчик

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства, тел. (017) 299-66-83, 344-39-32

МОЛОКО СГУЩЕННОЕ ВАРЕНОЕ С САХАРОМ
ТУ РБ 100098867.153-2003

Назначение продукта и способ получения

Молоко сгущенное вареное с сахаром изготавливается из нормализованного молока и сахара путем выпаривания части воды без добавления или с добавлением вкусо-ароматических добавок или из молока сгущенного с сахаром и дальнейшей термической обработки и предназначено для непосредственного употребления в пищу и промышленной переработки.

Виды продукта

В зависимости от физико-химических показателей молоко сгущенное вареное с сахаром изготавливают следующих видов:

- молоко цельное сгущенное вареное с сахаром с массовой долей жира 8,5 %;
- молоко частично обезжиренное сгущенное вареное с сахаром с массовой долей жира 7,8 %;
- молоко частично обезжиренное сгущенное вареное с сахаром с массовой долей жира 7,8 % с ароматом;
- молоко частично обезжиренное сгущенное вареное с сахаром с массовой долей жира 6,5 %;
- молоко частично обезжиренное сгущенное вареное с сахаром с массовой долей жира 5,0 %.
- молоко частично обезжиренное сгущенное вареное с сахаром с массовой долей жира 2,5 %.



Разработчик

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства, тел. (017) 299-66-83, 344-39-32

**МОЛОКО КОНЦЕНТРИРОВАННОЕ
СТЕРИЛИЗОВАННОЕ И СГУЩЕННОЕ СТЕРИЛИЗОВАННОЕ
ТУ ВУ 100098867.161 -2008**

Назначение продукта и способ получения

Молоко концентрированное стерилизованное и сгущенное стерилизованное, изготавливаемое из пастеризованного молока путём выпаривания части воды, с последующей его стерилизацией в банках. Предназначено для непосредственного употребления в пищу. Молоко концентрированное стерилизованное предназначается только для поставки на экспорт.

Виды продукта

Молоко концентрированное стерилизованное изготавливают следующих видов:

- молоко концентрированное стерилизованное 7,0 %-ной жирности;
- молоко концентрированное стерилизованное 7,8 %-ной жирности;
- молоко концентрированное стерилизованное цельное 8,6 %-ной жирности;
- молоко сгущенное стерилизованное 6,4 %-ной жирности;
- молоко сгущенное стерилизованное 6,8 %-ной жирности;
- молоко сгущенное стерилизованное цельное 8,6 %-ной жирности.

Разработчик

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства, тел. (017) 299-66-83, 344-39-32

**МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ, С САХАРОМ
И НЕМОЛОЧНЫМИ КОМПОНЕНТАМИ**
ТУ РБ 100098867.122-2001

Назначение продукта и способ получения

Молоко сгущенное с сахаром, с сахаром и немолочными компонентами изготавливается частичным удалением воды из пастеризованного цельного или нормализованного коровьего молока, консервированием сахаром без добавления или с добавлением какао-порошка или экстракта натурального кофе, или растворимого кофе, или цикория, или вкусо-ароматических добавок. Предназначено для реализации и непосредственного использования в пищу и для промышленной переработки.



Виды продукта

– Молоко сгущенное с сахаром, с сахаром и немолочными компонентами в зависимости от используемого сырья и физико-химических показателей изготавливают следующих видов:

- молоко сгущенное с сахаром 8,5, 5,0 и 2,5%-ной жирности;
- молоко сгущенное с сахаром и какао – 7,5%-ной жирности;
- молоко сгущенное с сахаром и натуральным кофе – 7,0%-ной жирности;
- молоко сгущенное с сахаром и цикорием – 7,0%-ной жирности;
- молоко сгущенное с сахаром и ароматом 8,5; 5,0 и 2,5%-ной жирности.

Разработчик

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства, тел. (017) 344-39-32, 346-23-83

**СЛИВКИ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ
И НЕМОЛОЧНЫМИ КОМПОНЕНТАМИ**
ТУ РБ 100098867.109-2000

Назначение продукта и способ получения

Сливки сгущенные с сахаром и немолочными компонентами изготавливаются из смеси пастеризованного молока и сливок путем частичного удаления воды, консервирования сахаром с добавлением какао-порошка, или экстракта натурального кофе, или цикория и предназначены для реализации и непосредственного использования в пищу и для промышленной переработки.

Виды продукта

В зависимости от используемого сырья и физико-химических показателей сливки сгущенные с сахаром и немолочными компонентами изготавливают следующих видов:

- сливки сгущенные с сахаром и какао;
- сливки сгущенные с сахаром и натуральным кофе;
- сливки сгущенные с сахаром и цикорием.

Разработчик

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства, тел. (017) 344-39-32, 346-23-83

**МОЛОКО КОНЦЕНТРИРОВАННОЕ
ОБЕЗЖИРЕННОЕ «БЕЛОРУССКОЕ»
ТУ РБ 100098867.125-2001**

Назначение продукта и способ получения

Молоко концентрированное обезжиренное «Белорусское» изготавливается из пастеризованного обезжиренного молока или смеси его с пахтой и сахара частичным удалением воды без добавления или с добавлением какао-порошка или цикория.

Молоко концентрированное обезжиренное «Белорусское» предназначается для реализации и непосредственного употребления в пищу или промышленной переработки.

Виды продукта

В зависимости от используемого сырья молоко концентрированное обезжиренное «Белорусское» изготавливают следующих видов:

- молоко концентрированное обезжиренное «Белорусское» с сахаром;
- молоко концентрированное обезжиренное «Белорусское» с сахаром и какао;
- молоко концентрированное обезжиренное «Белорусское» с сахаром и цикорием.



Разработчик

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства, тел. (017) 344-39-32, 346-23-83

СЛИВКИ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ
ТУ ВУ 100098867.262-2010

Назначение продукта и способ получения

Сливки сгущенные с сахаром изготавливаются из смеси пастеризованного молока и сливок путем частичного удаления воды, консервирования сахаром. Предназначены для реализации и непосредственного использования в пищу и для промышленной переработки.

Разработчик

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства, тел. (017) 299-66-83, 344-39-32

**ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ
СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ «ОСОБЫЕ»
ТУ РБ 100098867.132-2002**

Назначение продукта и способ получения

Продукты молочные сгущенные или концентрированные с сахаром «Особые» изготавливаются из натурального или восстановленного молочного сырья с добавлением натуральных сливок, сахара с последующим диспергированием смеси, пастеризацией и сгущением и предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу или промышленной переработки.

Продукты, изготавливаемые с использованием молочной сыворотки, обозначены индексом «С» с цифрой, указывающей массовую долю сухих веществ сыворотки в молочном сырье.

Виды продукта

В зависимости от используемого сырья продукты молочные сгущенные с сахаром «Особые» изготавливают следующих видов:

- продукт молочный сгущенный с сахаром массовой долей жира 8,5% «Особый-1 С30»; «Особый-1 С50», «Особый-1 С60» «Особый-1 С70» «Особый-1 С80»;

- продукт молочный сгущенный с сахаром массовой долей жира 8,0% «Особый-2 С60-8,0»; «Особый-2 С70 – 8,0»;

- продукт молочный сгущенный с сахаром массовой долей жира 8,0% «Особый-1 С30»; «Особый-3 С50»;

- продукт молочный сгущенный с сахаром массовой долей жира 2,5% «Особый-1 С30»; «Особый-4 С50».

Разработчик

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства, тел. (017) 344-39-32, 346-23-83

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

Назначение продукта и способ получения

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

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

Виды продукта

- пахта концентрированная с массовой долей сухих веществ 20,0, 25,0; 30,0%;
- пахта сгущенная с массовой долей сухих веществ 35,0, 40,0; 45,0%;
- молоко концентрированное обезжиренное с массовой долей сухих веществ 20,0, 25,0; 30,0%;
- молоко сгущенное обезжиренное с 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) 344-38-42

**ПЕРМЕАТЫ МОЛОЧНЫЕ
КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ И СГУЩЕННЫЕ
ТУ ВУ 100098867.289-2012**

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации, промышленной переработки, а также для поставки на экспорт.

Пермеат молочный концентрированный и сгущенный полученные удалением белков и жира из 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.

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 молочно-консервного производства, тел. (017) 299-66-83, 344-39-32

**ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ СГУЩЕННЫЕ
С САХАРОМ
ТУ ВУ 100098867.395-2016**

Назначение продукта и способ получения

Продукты молочные сгущенные с сахаром предназначены для реализации, непосредственного употребления в пищу и использования в качестве сырья при изготовлении пищевой продукции и производятся на основе молочной сыворотки с применением полного или частичного гидролиза лактозы и добавлением или без добавления сливок и пищевкусовых компонентов.

Виды продукта

В зависимости от массовой доли жира продукты изготавливают:

- обезжиренные;
- с массовой долей жира 2,5 %;
- с массовой долей жира 5,0 %;
- с массовой долей жира 8,5 %.

В зависимости от используемого пищевкусового сырья продукты изготавливают:

- продукт молочный сгущенный с сахаром и какао;
- продукт молочный сгущенный с сахаром и натуральным кофе;
- продукт молочный сгущенный с сахаром и цикорием;
- продукт молочный сгущенный с сахаром и ароматом.

Независимо от массовой доли жира и используемого пищевкусового сырья продукты изготавливают без использования или с использованием фантазийного названия и/или торговой марки.

Разработчик

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства, тел. (017) 299-66-83, 344-39-32

ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ ВАРЕННЫЕ
ТУ ВУ 100098867. 417-2016

Назначение продукта и способ получения

Продукты молочные сгущенные с сахаром предназначены для реализации, непосредственного употребления в пищу и для приготовления пищевой продукции, производятся на основе молочной сыворотки с добавлением или без добавления сливок и дальнейшей термической обработкой.

Виды продукта

В зависимости от массовой доли жира продукты подразделяют на:

- обезжиренные;
- с массовой долей жира от 2,5 % до 8,5 %.

В зависимости от используемого пищевкусового сырья продукты изготавливают без добавления или с добавлением ароматизатора.

Не зависимо от массовой доли жира и используемого пищевкусового сырья продукты изготавливают с использованием фантазийного названия «Варюша».

Разработчик

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства, тел. (017) 299-66-83, 344-39-32

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,
тел. (017) 344-38-42

**ПОЛУФАБРИКАТЫ МОЛОЧНЫЕ ОБЕЗЖИРЕННЫЕ
КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ
ТУ ВУ 100098867.396-2016**

Назначение продукта и способ получения

Полуфабрикаты молочные обезжиренные концентрированные, изготавливаемые из молочного сырья и предназначенные для реализации и использования в качестве сырья при изготовлении пищевой продукции.

Виды продукта

В зависимости от вида мембран полуфабрикаты молочные обезжиренные концентрированные подразделяют:

- полуфабрикат молочный обезжиренный концентрированный ультрафильтрацией;
- полуфабрикат молочный обезжиренный концентрированный нанофильтрацией;
- полуфабрикат молочный обезжиренный концентрированный обратным осмосом.

Разработчик

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства, тел. (017) 299-66-83, 344-39-32

КОРМОВЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

ПОЛУФАБРИКАТ МОЛОЧНО-БЕЛКОВЫЙ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ ЖИВОТНЫХ ТУ ВУ 100098867.510-2019

Назначение продукта и способ получения

Полуфабрикат молочно-белковый для кормления животных предназначен для реализации с целью кормления животных, пушных зверей, птицы, рыбы, а также для использования на кормовые цели в личных (индивидуальных) и фермерских хозяйствах

Полуфабрикат молочно-белковый для кормления животных изготавливают из сырного зерна, сырных обрезков, сырной белковой пыли, получаемых при производстве сыров, в т.ч. в процессе фасования, с дальнейшим измельчением их в сырную массу.

Разработчик

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,
тел./факс (017) 345-56-44

ЗАМЕНИТЕЛИ ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА
ТУ ВУ 100098867.216 – 2008

Назначение продукта и способ получения

Заменители цельного молока предназначены для замены цельного молока при выпойке телят с 4-х недельного возраста, а также для реализации на предприятия различных форм собственности, личных хозяйств, осуществляющие выращивание, откорм и разведение сельскохозяйственных животных, производителей кормов в качестве сырья для производителей кормовых продуктов и на экспорт.

Заменители цельного молока изготавливаются из смеси молочных продуктов с последующим ее сгущением, смешиванием с мукой соевой экстрадированной и/или мукой ячменной экстрадированной и/или пшеничной экстрадированной и/или изолятом соевых белков и/или концентратом соевых белков и/или изолятом пшеничного белка и/или концентратом картофельного белка и/или концентратом жировым и/или премиксами для сельскохозяйственных животных, птицы и рыбы и/или премиксами витаминными и/или премиксами минеральными и/или премиксами витаминно-минеральными и/или кальция фосфатом кормовым и сушкой на распылительной установке(обозначены индексом Р). Допускается изготовление ЗЦМ путем сухого смешивания компонентов (обозначены индексом С), в том числе и с концентратом бактериальным сухим (обозначены индексом С-П).

Виды продукта

В зависимости от способа изготовления, от используемого сырья и физико-химических показателей заменители цельного молока изготавливают следующих видов:

- ЗЦМ «Р-12», «С-12», «С-П-12» – жирностью 12 %
- ЗЦМ «Р-14», «С-14», «С-П-14» – жирностью 14 %
- ЗЦМ «Р-16», «С-16», «С-П-16» – жирностью 16 %
- ЗЦМ «Р-18», «С-18», «С-П-18» – жирностью 18 %
- ЗЦМ «Р-20», «С-20», «С-П-20» – жирностью 20 %

Разработчик

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства, тел. (017) 299-66-83, 344-39-32

КОНЦЕНТРАТЫ МОЛОЧНО-ЖИРОВЫЕ
ТУ ВУ100098867.200-2008

Назначение продукта и способ получения

Концентраты молочно-жировые предназначены для использования в качестве компонента при изготовлении заменителей цельного молока для телят, продуктов кормового назначения, а также возможного использования концентратов массовой долей жира 20% в качестве корма сельскохозяйственным животным согласно приведенным рекомендациям.

Виды продукта

В зависимости от используемого молочного сырья концентраты изготавливают следующих видов:

- концентрат молочно-жировой «КМЖ – С» из сыворотки;
- концентрат молочно-жировой «КМЖ – М» из обезжиренного молока;
- концентрат молочно-жировой «КМЖ – СМ» из смеси сыворотки и обезжиренного молока.

В зависимости от физико-химических показателей и используемого сырья концентраты изготавливают следующих видов:

- «КМЖ – 20-С», «КМЖ – 20-М», «КМЖ – 20-СМ»
- «КМЖ – 30-С», «КМЖ – 30-М», «КМЖ – 30-СМ»
- «КМЖ – 40-С», «КМЖ – 40-М», «КМЖ – 40-СМ»
- «КМЖ – 50-С», «КМЖ – 50-М», «КМЖ – 50-СМ»

Разработчик

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства, тел. (017) 299-66-83, 344-39-32

СЫВОРОТКИ СУХИЕ ОБОГАЩЕННЫЕ ЛАКТАТАМИ
ТУ ВУ100377914.559-2008

Назначение продукта и способ получения

Сыворотки сухие обогащенные лактатами предназначены для реализации и промышленной переработки при изготовлении кормов для сельскохозяйственных животных.

Виды продукта

В зависимости от технологии изготовления сыворотки сухие обогащенные лактатами подразделяется на:

- сыворотка сухая обогащенная лактатами;
- сыворотка сухая обогащенная лактатами кристаллизованная.

Разработчик

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства, тел. (017) 299-66-83, 344-39-32

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) 344-38-42

**ДОБАВКА ЛАКТУЛОЗОСОДЕРЖАЩАЯ «ЛАКТУМИН»
ТУ ВУ 100098867.375-2015**

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и использования в составе комбикормов для кормления сельскохозяйственных животных в качестве пребиотической кормовой добавки и изготавливается из молочной сыворотки путем концентрирования, специальной обработки и высушивания.

Продукт представляет собой сухой сыпучий порошок от кремового до светло-коричневого цвета с содержанием сухих веществ 95%, в том числе лактулозы – от 15 до 25%.

Срок годности составляет 5 месяцев при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 80%.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)344-38-31

ЛАБОРАТОРНАЯ БАЗА ДЛЯ ОТРАБОТКИ ТЕХНОЛОГИЙ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

В РУП «Институт мясо-молочной промышленности» создана лабораторная база для отработки технологических процессов производства молочных продуктов, а так же для создания новых видов продуктов. На этом оборудовании возможно проводить отработку режимных параметров технологических процессов производства молочных продуктов с целью совершенствования «классических» процессов их выработки или получения готовой продукции с улучшенными качественными характеристиками.



Установка электродиализа

Процесс мембранного разделения, в котором ионы растворенного вещества переносятся через мембрану под действием электрического поля. Движущая сила процесса - градиент электрического потенциала.



Баромембранная установка

Баромембранные процессы основаны на использовании полупроницаемых мембран, обладающих способностью селективно пропускать или задерживать компоненты разделяемых жидких сред, растворов, эмульсий и/или суспензий



Гомогенизатор

Предназначен для создания однородной смеси из продуктов несмешивающихся друг с другом. Гомогенизация обеспечивает раздробление жировых шариков полидисперсной системы (например цельного молока) и равномерное их распределение по объему.



Фризер для выработки мороженого

Предназначен для получения готового мороженого из сухих смесей. Позволяет подобрать соотношение компонентов в смесях для мороженого. Производительность до 2 л/ч

Производительность до 22 л/ч



**Вакуум-выпарной аппарат
Я23-ОВА**

Установка предназначена для сгущения молочного сырья путем удаления пара из кипящего продукта. Тип установки – пленочная. Основные составляющие: теплообменник, испаритель, вакуумный насос, циркуляционный насос



**Распылительная сушильная
установка**

Работа установки основана на распылении высушиваемой жидкости до мельчайших капель в сушильную камеру, куда подается нагретый воздух. Применяется для получения сухого цельного молока, сухого обезжиренного молока, сухой сыворотки и других сухих молочных продуктов