



НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ
НАУК БЕЛАРУСИ



РУП «ИНСТИТУТ МЯСО-МОЛОЧНОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

На протяжении многих лет сотрудники Института работают над решением актуальных проблем молочной отрасли:

- разрабатывают и совершенствуют современные ресурсосберегающие технологии;
- формируют новые подходы к организации производства;
- создают инновационные продукты на основе принципов здорового питания, в том числе детские и функциональные;
- проводят работу над нормативной базой.



МОЛОКО СУХОЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ
СТБ 1858–2022 ТТИ ВУ 100098867.580-2022

Сухое молоко для производства продуктов детского питания, в том числе обогащенное витаминами, получено удалением воды путем распылительной сушки из сгущенного пастеризованного цельного, или обезжиренного, или нормализованного коровьего молока, с добавлением или без добавления витаминов, и предназначено для реализации, непосредственного употребления в пищу (после восстановления), промышленной переработки на пищевые цели, производства продуктов детского питания, а также для поставки на экспорт.

Сухое молоко для производства продуктов детского питания в зависимости от массовой доли жира подразделяют на:

обезжиренное

частично обезжиренное

цельное

Сухое молоко для производства продуктов детского питания подразделяют на сорта «экстра» и «стандарт», кроме сухого молока для производства продуктов детского питания.

ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ СУХИЕ С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА
ТУ ВУ 100098867.533-2020 ТИ ВУ 100098867.536-2020

Предназначены для реализации, непосредственного употребления в пищу (после предварительной подготовки), приготовления пищевой продукции для различных групп населения старше трех лет и поставки на экспорт. Массовая доля белка не более 10%, массовая доля фенилаланина не более 500 мг/100 г. Изготавливаются способом сухого смешивания и методом распылительной сушки нормализованной смеси.

Ассортимент:

без добавок

обогащенный пробиотиками

обогащенный Са и витамином D3

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ СТЕРИЛИЗОВАННОЕ, ОБОГАЩЕННОЕ ЖЕЛЕЗОМ И ВИТАМИНОМ С ДЕТСКОГО ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА
ТУ ВУ 100377914.517-2005

Молоко питьевое стерилизованное, обогащенное железом и витамином С детского диетического профилактического питания, для детей раннего возраста (далее по тексту - молоко стерилизованное) изготавливается из нормализованного молока, обогащенного сернокислым железом и витамином С, подвергнутого гомогенизации и стерилизации.

Молоко стерилизованное изготавливают с различной массовой долей жира:

2,6 %

2,8 %

3,0 %

3,2 %

Молоко стерилизованное предназначено для диетического профилактического питания детей раннего, дошкольного и школьного возраста в качестве дополнительного источника железа и витамина С, с целью профилактики железодефицитной анемии.

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

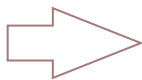
ГОСТ 34912-2022

ТТИ ВУ 100098867.540-2019

Питьевое молоко для питания детей раннего возраста, в том числе обогащенное витаминами и (или) пребиотиком (лактозулой), предназначено для реализации, питания детей первого года жизни в качестве прикорма (начиная с 8 месяцев, в том числе допускается использовать для приготовления блюд прикорма - с 4 месяцев), непосредственного использования в пищу для детей в возрасте от 1 года до 3 лет и других групп населения.

Питьевое молоко для питания детей раннего возраста изготавливают массовой долей жира:

2,0 %



4,0 %

При изготовлении питьевого молока для питания детей раннего возраста используют:

цельное молоко

нормализованное молоко

Питьевое молоко для питания детей раннего возраста в зависимости от способа термической обработки и режима розлива изготавливают:

стерилизованное

ультрапастеризованное с асептическим розливом

Для обогащения применяются следующие витамины:

А

Е

С

РР

К

В₁

В₂

В₆

В₁₂

биотин

пантотеновая кислота

фолиевая кислота

витаминные комплексы, содержащие вышеуказанные витамины

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

ТТИ ВУ 100098867.431-2016 к

СТБ 1860-2016

Молоко питьевое для питания детей раннего возраста предназначено для питания детей с первого года жизни в качестве прикорма (с 8 мес.), а также для непосредственного использования в пищу для детей в возрасте от 1 года до 3 лет и других возрастных групп населения. При изготовлении используется коровье молоко (стерилизованное или ультрапастеризованное с асептическим розливом) с обогащением или без обогащения витаминами и пребиотиками. Питьевое молоко для питания детей раннего возраста изготавливают массовой долей жира от 2,0 % до 4,0 %.

Биологически активные компонентов, входящие в состав питьевого молока обогащенного:

лактолоза

витамин С

витамин А

витамины А, С и D

витамины С, В₁ и РР

витамины А и С

КЕФИР ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

ТТИ ВУ 100098867.430-2016

СТБ 1859-2016

Кефир для питания детей раннего возраста (далее – кефир) предназначен для питания детей первого года жизни в качестве прикорма (с 8 месяцев), а также для непосредственного использования в пищу для детей в возрасте от 1 года до 3 лет и других возрастных групп населения. Кефир изготавливают из гомогенизированного стерилизованного или ультрапастеризованного нормализованного молока. Кефир для питания детей раннего возраста изготавливают массовой долей жира от 2,0 % до 4,0 %.

Кефир в зависимости от используемого сырья подразделяют на:

кефир

кефир обогащенный

Биологически активные компоненты, входящие в состав кефира обогащенного:

витамин С

пробиотики + витамин С

витамины С, В₁

пробиотики + витамины С, В₁

витамины С, РР

пробиотики + витамины С, РР

витамины С, В₁, РР

пробиотики + витамины С, В₁, РР

пробиотики

КЕФИР ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА ОБОГАЩЕННЫЙ

ТТИ ВУ 100098867.608-2023

ГОСТ 34908-2022

Кефир для питания детей раннего возраста, обогащенный витаминами и (или) пробиотическими микроорганизмами (живыми культурами бифидобактерий (*Bifidobacterium*)), предназначен для реализации, питания детей первого года жизни в качестве прикорма (с 8 месяцев) и непосредственного использования в пищу для детей в возрасте от 1 года до 3 лет и других возрастных групп населения.

При изготовлении кефира для питания детей раннего возраста обогащенного используют молоко:

цельное

нормализованное

восстановленное

смеси молока

Биологически активные компоненты, входящие в состав кефира обогащенного:

витамины

пробиотики

пробиотики + витамины

Для обогащения применяются следующие витамины:

А

Е

С

РР

К

Д₂

Д₃

В₁

В₂

В₆

В₁₂

биотин

пантотеновая кислота

фолиевая кислота

витаминные комплексы, содержащие вышеуказанные витамины

КЕФИРНЫЕ ПРОДУКТЫ ОБОГАЩЕННЫЕ

ТИ ВУ 100098867.540-2019

ГОСТ 34517-2019

Кефирные продукты обогащенные - кисломолочные продукты, изготавливаемые из молока с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, с добавлением биологически активных компонентов. Предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу.

При изготовлении кефирных продуктов обогащенных используют молоко (и его смеси):

цельное

нормализованное

восстановленное

обезжиренное

В зависимости от добавленных биологически активных компонентов, изготавливают с витаминами, витаминными комплексами (премиксами), макро- и микроэлементами, пробиотическими микроорганизмами, пищевыми волокнами, пребиотиками (отдельно или в комплексе).

Кефирные продукты обогащенные, в зависимости от массовой доли жира изготавливают:

обезжиренные

или

от 0,5 % до 9,9 %

БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ «БИФИДОБАКТ» ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

ТУ РБ 02906526.029-98

Продукты предназначены для лечебного и профилактического питания людей различных возрастных групп. Применяются с целью нормализации микрофлоры кишечника. Продукты изготавливают из нормализованного или обезжиренного молока, подвергнутого высокотемпературной обработке и сквашенного заквасками, приготовленными на штаммах бифидобактерий и термофильного стрептококка из Централизованной отраслевой коллекции промышленных штаммов молочнокислых бактерий РУП «Институт мясо-молочной промышленности», обладающих необходимым комплексом медико-биологических свойств.

Биопродукты кисломолочные «Бифидобакт» изготавливают массовой долей жира:

обезжиренный

1,5 %

2,0 %

2,5 %

3,0 %

3,2 %

3,5 %

СМЕСИ МОЛОЧНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ АДАПТИРОВАННЫЕ ПОСЛЕДУЮЩИЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА С 6 МЕСЯЦЕВ

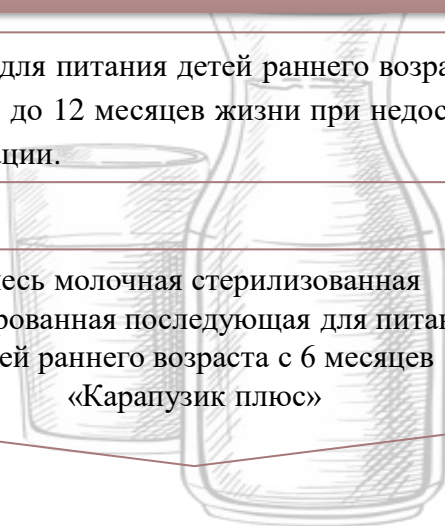
ТУ ВУ 100098867.294-2012

Смеси молочные стерилизованные адаптированные последующие для питания детей раннего возраста с 6 месяцев предназначены для питания детей раннего возраста от 6 до 12 месяцев жизни при недостатке или отсутствии грудного молока. Смеси изготавливают для реализации.

Ассортимент:

смесь молочная стерилизованная
адаптированная последующая для питания
детей раннего возраста с 6 месяцев
«Карапузик»

смесь молочная стерилизованная
адаптированная последующая для питания
детей раннего возраста с 6 месяцев
«Карапузик плюс»



**БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ «БИФИТАТ» ДИЕТИЧЕСКОГО
ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**
ТУ РБ 02906526.047-98

Биопродукты кисломолочные «Бифитат» диетического лечебного и диетического профилактического питания применяют для питания детей раннего возраста старше одного года, детей дошкольного и школьного возраста и для питания взрослого населения. Продукты изготавливают из обезжиренного или нормализованного молока или молока сухого для изготовления продуктов для детского питания, подвергнутых высокотемпературной обработке и сквашенных заквасками, изготовленными на специально подобранных штаммах ацидофильной палочки, термофильного стрептококка и бифидобактерий.

Ассортимент:

- биопродукткисломолочный «Бифитат» детского диетического лечебного и детского диетического профилактического питания с массовой долей жира 3,5%, 3,2%, 2,9%, 2,5%, предназначен для питания детей раннего возраста старше одного года;
- биопродукт кисломолочный «Бифитат-III» детского диетического лечебного и детского диетического профилактического питания с массовой долей жира 3,5%, 3,2%, 2,5%, предназначен для питания детей дошкольного и школьного возраста;
- биопродукткисломолочный «Бифитат» диетического лечебного и диетического профилактического питания с массовой долей жира 4,0%, 3,8%, 3,6%, 3,5%, 3,2%, 2,5%, 1,5% и обезжиренный, предназначен для питания взрослого населения.

НАПИТКИ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ, ОБОГАЩЕННЫЕ БИФИДОБАКТЕРИЯМИ
ТУ ВУ 100098867.238-2010

Напитки кисломолочные, обогащенные бифидобактериями изготавливают путем сквашивания молока и (или) молочных продуктов с использованием заквасочных молочнокислых микроорганизмов, с добавлением живых культур бифидобактерий (*Bifidobacterium*), с обогащением или без обогащения витамином С, и предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Ассортимент:

напитки кисломолочные, обогащенные
бифидобактериями

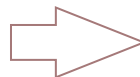
напитки кисломолочные, обогащенные
бифидобактериями и витамином С

Напитки кисломолочные в зависимости от массовой доли жира изготавливают:

обезжиренные

или

0,5 %



9,5%

КОКТЕЙЛИ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ОБОГАЩЕННЫЕ
ТУ ВУ 100098867.580-2021 ТИ ВУ 100098867.565-2021 *Рецептуры*

Коктейли кисломолочные обогащенные, изготавливают из молока с добавлением пищевкусковых компонентов (в том числе сахара и (или) ароматизаторов), с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, путем сквашивания молочнокислыми микроорганизмами, с обогащением пробиотическими микроорганизмами (бифидобактериями (*Bifidobacterium*)), и предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Коктейли кисломолочные в зависимости от массовой доли жира изготавливают:

обезжиренные

или

0,5 %



9,5%

**БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ОБОГАЩЕННЫЕ ДЕТСКОГО
ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО И ДЕТСКОГО ДИЕТИЧЕСКОГО
ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И
ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА «БИФИ-МУЛЬТ»** **ТУ ВУ 100377914.568 – 2009**

Изготавливаются из нормализованного коровьего молока или восстановленного молока, подвергнутого высокотемпературной обработке и сквашенного закваской «Пробилакт-6», содержащей культуры термофильного стрептококка и пробиотические культуры лактобацилл и бифидобактерий. Продукты применяют с целью нормализации функции пищеварения у детей с функциональными нарушениями желудочно-кишечного тракта (при кишечных инфекциях, запорах, кишечных коликах), при кишечных инфекциях в период реконвалесценции; для коррекции дисбиотических нарушений кишечника, при приеме антибиотиков, при снижении аппетита на фоне других заболеваний, с целью нормализации и восстановления нормальной микрофлоры кишечника, а также с целью восполнения дефицита основных функционально необходимых макро- и микронутриентов.

Биопродукты диетические «Бифи-мульти» могут изготавливаться:

с добавлением пищевых волокон

без добавления пищевых волокон

с массовой долей жира

с массовой долей жира

3,0 %

3,2 %

3,4 %

3,6 %

2,8 %

Ассортимент биопродуктов диетических «Бифи-мульти»:

сладкий обогащенный кальцием

сладкий обогащенный кальцием и витаминами

фруктовый обогащенный витаминами

**ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И
ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА** **ТУ ВУ 100098967.638-2023**

Кисломолочные продукты предназначены для реализации и непосредственного употребления для питания детей дошкольного и школьного возраста и других возрастных групп населения.

Ассортимент:

йогурт

йогурт, обогащенный бифидобактериями (биоигурт)

простокваша

ряженка

Продукты изготавливают массовой долей жира:

1,5 %

4,0 %

Йогурты и биоигурты могут изготавливать:

без сахара

с сахаром

Йогурты и биоигурты в зависимости от добавленных пищевкусовых компонентов изготавливают:

без пищевкусовых компонентов

с пищевкусовыми компонентами

ЙОГУРТЫ ОБОГАЩЕННЫЕ

СТБ 1552-2017 ТТИ ВУ 100098867.440-2017 Рецептуры

Йогурты обогащенные произведены с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки), с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов, с обогащением пробиотическими микроорганизмами (бифидобактериями, ацидофильной молочнокислой палочкой) и предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Ассортимент:

без пищевкусовых компонентов

с пищевкусовыми компонентами

Йогурты изготавливают массовой долей жира:

0,5 %



10,0 %

Йогурты обогащенные, производят с использованием добавленных пробиотических микроорганизмов (бифидобактерий (*Bifidobacterium*), или молочнокислой ацидофильной палочки, или других пробиотических микроорганизмов, концентрация которых должна составлять не менее 10^6 КОЕ в 1 г продукта, и (или) пищевых и (или) биологически активных веществ (витаминов, витаминных комплексов (премиксов), макро- и микроэлементов, пищевых волокон, пребиотиков (отдельно или в комплексе) и др.), с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов (ароматизаторов и (или) немолочных компонентов).

ЙОГУРТЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

ТУ ВУ 100098867.232-2009

Йогурты для детского питания предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу детям от одного года до трех лет. Йогурты для детского питания изготавливают из нормализованной по жиру и белку молочной смеси с добавлением или без добавления сахара путем сквашивания ее протосимбиотической смесью чистых культур термофильных стрептококков и молочнокислой болгарской палочки.

Ассортимент:

- ☐ йогурт для детского питания для детей раннего возраста;
- ☐ биоийогурт для детского питания для детей раннего возраста;
- ☐ йогурт для детского питания для детей раннего возраста сладкий с ванилином;
- ☐ биоийогурт для детского питания для детей раннего возраста сладкий с ванилином;
- ☐ йогурт для детского питания для детей раннего возраста сладкий;
- ☐ биоийогурт для детского питания для детей раннего возраста сладкий;
- ☐ йогурт для детского питания для детей раннего возраста с фруктовыми и/или овощными компонентами;
- ☐ йогурт для детского питания для детей раннего возраста сладкий с фруктовыми и/или овощными компонентами;
- ☐ биоийогурт для детского питания для детей раннего возраста с фруктовыми и/или овощными компонентами;
- ☐ биоийогурт для детского питания для детей раннего возраста сладкий с фруктовыми и/или овощными компонентами.

ЙОГУРТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ОТ 1 ГОДА ДО 3 ЛЕТ И СТАРШЕ

ТУ ВУ 100098867.585-2023

Йогурты предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу. Изготовлены с использованием добавленных пробиотических микроорганизмов (бифидобактерий), и предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу детям от года до трех лет и старше.

Йогурты в зависимости от добавленных пробиотических микроорганизмов, подразделяют на:

йогурт

йогурт, обогащенный живыми культурами бифидобактерий (био йогурт)

Ассортимент:

без пищевкусовых компонентов

с пищевкусовыми компонентами

Йогурты могут изготавливать:

без сахара

с сахаром

Йогурты изготавливают массовой долей жира:

0,5 %



10,0 %

КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ ОБОГАЩЕННЫЕ БЕЛКОМ «ЛИДЕР»

ТУ ВУ 100098867.337-2013 ТИ ВУ 100098867.545-2020

Коктейли молочные пастеризованные обогащенные белком «Лидер» предназначены для непосредственного употребления в пищу. Коктейли молочные пастеризованные обогащенные белком «Лидер» изготавливаются путем смешивания сыворотки молочной и/или сыворотки молочной и обезжиренного молока, полученных методом ультрафильтрации, диалфильтрации (при необходимости), и/или концентратов молочного белка и/или концентратов сывороточного белка с добавлением или без добавления других молочных продуктов и немолочных компонентов, стабилизаторов, с проведением или без гидролиза лактозы.

Коктейли изготавливают массовой долей жира:

6,0 %



12,0 %

В зависимости от сырья и технологических операций изготавливают:

с сахаром «Лидер»

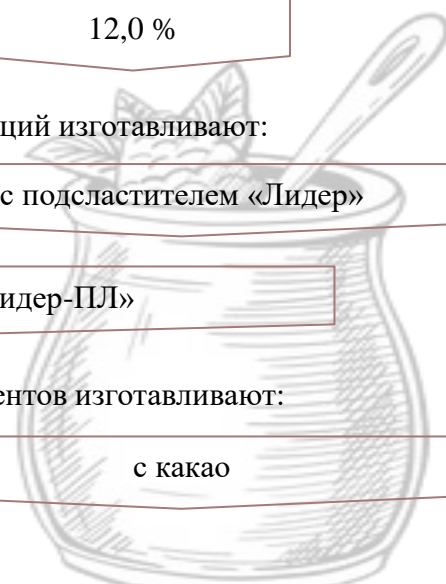
с подсластителем «Лидер»

с пониженным содержанием лактозы «Лидер-ПЛ»

В зависимости от добавленных пищевкусовых компонентов изготавливают:

с ароматом

с какао



ЙОГУРТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ОТ 1 ГОДА ДО 3 ЛЕТ И СТАРШЕ

ТУ ВУ 100098867.585-2023

Йогурты предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу. Изготовлены с использованием добавленных пробиотических микроорганизмов (бифидобактерий), и предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу детям от года до трех лет и старше.

В зависимости от добавленных пробиотических микроорганизмов, подразделяют на:

йогурт

йогурт, обогащенный живыми культурами бифидобактерий (био йогурт)

Ассортимент:

без пищевкусовых компонентов

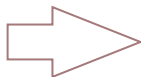
с пищевкусовыми компонентами

без сахара

с сахаром

Йогурты изготавливают массовой долей жира:

0,5 %



10,0 %

СМЕТАНА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

ГОСТ 34911-2022 ТТИ ВУ 100098867.611-2023

Сметана для питания детей дошкольного и школьного возраста, в том числе обогащенная пробиотическими микроорганизмами (живыми культурами бифидобактерий (*Bifidobacterium*)), предназначена для реализации, непосредственного употребления в пищу для детей дошкольного и школьного возраста и других возрастных групп населения, а также для общественного питания и переработки на пищевые цели в учреждениях дошкольного и школьного образования.

Используемое молочное сырье для изготовления:

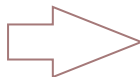
нормализованные сливки

восстановленные сливки

их смеси

Сметану изготавливают массовой долей жира:

10,0 %



20,0 %

СМЕТАНА, ОБОГАЩЕННАЯ БЕЛКОМ

ТУ РБ 100098867.129-2001 ТИ РБ 100098867.012-2008

Сметана, обогащенная белком – кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием сливок заквасочными микроорганизмами лактококков или смесью лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением молочных продуктов и продуктов переработки молока, и предназначенный для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Сметану изготавливают массовой долей жира:

10,0 %



20,0 %

Продукты молочные пастообразные для детского питания предназначены для реализации, для питания детей от шести месяцев до трех лет и для питания детей дошкольного и школьного возраста. Продукты молочные пастообразные для детского питания изготавливают массовой долей жира от 3,0 до 10,0%.

Ассортимент:

- ☐ творог для питания детей от шести месяцев до трех лет;
- ☐ творог для питания детей дошкольного и школьного возраста;
- ☐ био-творог для питания детей от шести месяцев до трех лет;
- ☐ био-творог для питания детей дошкольного и школьного возраста;
- ☐ паста творожная для питания детей от года до трех лет;
- ☐ паста творожная термизированная для питания детей от года до трех лет;
- ☐ паста творожная с ванилином для питания детей от года до трех лет;
- ☐ паста творожная термизированная с ванилином для питания детей от года до трех лет;
- ☐ паста творожная с фруктовыми и (или) овощными компонентами для питания детей от года до трех лет;
- ☐ паста творожная термизированная с фруктовыми и (или) овощными компонентами для питания детей от года до трех лет.

ПАСТЫ ТВОРОЖНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

СТБ 2494-2017

ТТИ ВУ 100098867.390-2017

Рецептуры

Пасты творожные для питания детей дошкольного и школьного возраста изготовлены из творога с добавлением сахаров, с добавлением или без добавления молочных продуктов и (или) пищевкусовых компонентов, и предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу детей дошкольного и школьного возраста и других возрастных групп населения.

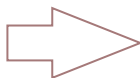
Ассортимент:

сладкие с пищевкусовыми компонентами

сладкие

Пасты творожные для питания детей дошкольного и школьного возраста изготавливают с массовой долей жира:

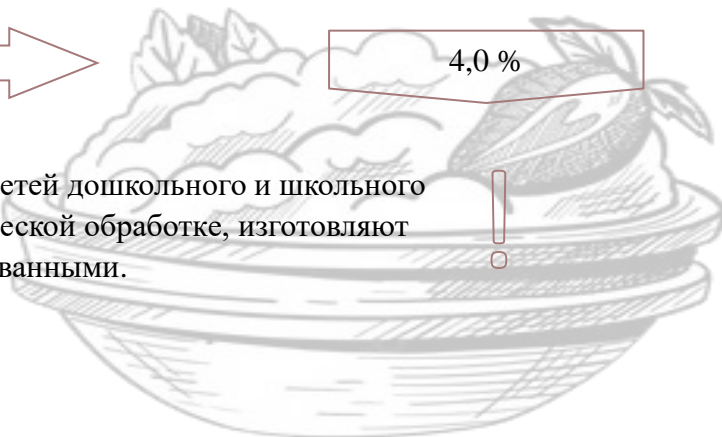
2,0 %



4,0 %



Пасты творожные для питания детей дошкольного и школьного возраста, подвергнутые термической обработке, изготавливают термизированными.



МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР С ПОДСЛАСТИТЕЛЯМИ

ТУ ВУ 100098867.481–2018

ТИ ВУ 100098867.510–2018

Рецептуры

Мороженое пломбир с подсластителями предназначено для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Ассортимент:

без пищевкусовых компонентов

с пищевкусовыми компонентами

Мороженое пломбир с подсластителями в зависимости от способа изготовления подразделяют на:

однослойное

многослойное

в вафельных изделиях (в печенье)

декорированное

в пищевом покрытии (с частичным пищевым покрытием), в том числе эскимо

Мороженое пломбир с подсластителями в зависимости от его температуры и консистенции подразделяют на:

мягкое

закаленное

МОРОЖЕНОЕ С ПОДСЛАСТИТЕЛЕМ (ЯМИ) ИЛИ С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА

СТБ 1467–2017

ТТИ ВУ 100098867.466–2017

Рецептуры

Мороженое с подсластителем (ямы) или с пониженным содержанием сахара (далее- мороженое) предназначено для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Мороженое в зависимости от состава применяемого сырья и массовой доли молочного жира подразделяют на следующие виды:

пломбир

сливочное

молочное

кисломолочное

с заменителем молочного жира

Ассортимент:

без пищевкусовых компонентов

с пищевкусовыми компонентами

Мороженое пломбир с подсластителями в зависимости от способа изготовления подразделяют на:

однослойное

многослойное

в вафельных изделиях (в печенье, бисквитах)

декорированное

в пищевом покрытии (с частичным пищевым покрытием), в том числе эскимо

Мороженое в зависимости от его температуры и консистенции подразделяют на:

мягкое

закаленное

Мороженое кисломолочное в зависимости от используемого сырья (кисломолочных продуктов) изготавливают:

ацидофильное

кефирное

простоквашное

йогуртное

творожное

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ НИЗКОЛАКТОЗНОЕ ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ
ТУ ВУ 100098867.285-2012

Молоко питьевое низколактозное диетического профилактического питания пастеризованное предназначено для питания людей с лактазной недостаточностью, а также для питания здоровых людей. Может использоваться в питании людей различных возрастных групп, придерживающихся низколактозной диеты, и здоровых людей, как для непосредственного употребления в пищу, так и с целью приготовления различных блюд (молочных каш, супов, пюре и т.п.). Может использоваться периодически или систематически в течение неограниченно длительного периода времени.

Продукт изготавливается из нормализованного коровьего молока, подвергнутого пастеризации, обработке препаратом β -галактозидазы и последующей температурной обработке.

Изготавливается массовой долей жира:

1,0 %

1,5 %

2,5 %

2,8 %

3,2 %

4,0 %

5,0 %

6,0 %

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ НИЗКОЛАКТОЗНОЕ И БЕЗЛАКТОЗНОЕ
ТУ ВУ 100098967.650 ТИ ВУ 100098867.601-2023

Питьевое молоко низколактозное и безлактозное предназначено для реализации, непосредственного употребления в пищу и (или) для диетического профилактического питания людей с лактазной недостаточностью, также для общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели. В зависимости от режима розлива изготавливают с/без асептического розлива. Может быть изготовлено для диетического профилактического питания.

При изготовлении питьевого молока низколактозного и безлактозного используют молоко:

обезжиренное

нормализованное

цельное

Питьевое молоко низколактозное и безлактозное в зависимости от режима термической обработки подразделяют на:

пастеризованное

топленное

ультрапастеризованное

стерилизованное

Питьевое молоко низколактозное и безлактозное изготавливают массовой долей жира от 0,5% до 9,9%:

СЛИВКИ ПИТЬЕВЫЕ НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ И БЕЗЛАКТОЗНЫЕ
ТУ ВУ 100098867.655-2023 ТИ ВУ 100098867.605-2023

Питьевые сливки низколактозные и безлактозные предназначены для реализации, непосредственного употребления в пищу и (или) для диетического профилактического питания людей с лактазной недостаточностью, также для общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели. Изготавливают из нормализованных сливок. В зависимости от режима розлива изготавливают с/без асептического розлива. Могут быть изготовлены для диетического профилактического питания.

Питьевые сливки низколактозные и безлактозные в зависимости от режима термической обработки подразделяют на:

пастеризованные

ультрапастеризованные

стерилизованные

Питьевые сливки низколактозные и безлактозные изготавливают с массовой долей жира от 10,0% до 35,0%.

КЕФИР НИЗКОЛАКТОЗНЫЙ И БЕЗЛАКТОЗНЫЙ

ТУ ВУ 100098867.630-2023 ТИ ВУ 100098867.589-2023

Кефир низколактозный и безлактозный изготавливают из готового с обогащением или без обогащения пробиотическими микроорганизмами (бифидобактериями (*Bifidobacterium*)), и предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

При изготовлении кефира низколактозного и безлактозного используют молоко:

обезжиренное

нормализованное

цельное

В зависимости от используемого сырья от добавленных пробиотических микроорганизмов подразделяют на:

кефир

кефир, обогащенный бифидобактериями

ЙОГУРТЫ НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ И БЕЗЛАКТОЗНЫЕ

ТУ ВУ 100098867.656-2023 ТИ ВУ 100098867.606-2023

Йогурты низколактозные и безлактозные предназначены для реализации, непосредственного употребления в пищу и (или) для диетического профилактического питания людей с лактазной недостаточностью. Йогурты низколактозные и безлактозные в зависимости от назначения (применения) могут быть изготовлены для диетического профилактического питания.

Ассортимент:

без пищевкусовых компонентов

с пищевкусовыми компонентами

Йогурты низколактозные и безлактозные в зависимости от добавленных пробиотических микроорганизмов, подразделяют на:

йогурт

йогурт, обогащенный живыми культурами бифидобактерий (*Bifidobacterium*)

Йогурты изготавливают массовой долей жира:

обезжиренный

0,5 %



10,0 %

СМЕТАНА НИЗКОЛАКТОЗНАЯ И БЕЗЛАКТОЗНАЯ

ТУ ВУ 100098867.640-2023 ТИ ВУ 100098867.600-2023

Сметана низколактозная и безлактозная изготавливается с обогащением или без обогащения пробиотическими микроорганизмами (бифидобактериями (*Bifidobacterium*)), и предназначена для реализации, непосредственного употребления в пищу, а также для общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

Ассортимент:

сметана

сметана, обогащенная бифидобактериями (*Bifidobacterium*)

Сметану изготавливают массовой долей жира:

10,0 %



35,0 %

ТВОРОГ НИЗКОЛАКТОЗНЫЙ И БЕЗЛАКТОЗНЫЙ

ТУ ВУ 100098867.660-2023 ТИ ВУ 100098867.610-2023

Творог низколактозный и безлактозный изготовлен из молока с добавлением или без добавления составных частей молока, и предназначен для реализации, непосредственного употребления в пищу и (или) для диетического профилактического питания людей с лактазной недостаточностью, а также для общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели. Может быть изготовлен для диетического профилактического питания.

Используемого молочное сырье:

цельное молоко

нормализованное молоко

обезжиренное молоко

Творог низколактозный и безлактозный в зависимости от добавленных пробиотических микроорганизмов подразделяют на:

творог

творог, обогащенный бифидобактериями

Творог низколактозный и безлактозный в зависимости от термического состояния изготавливают:

охлажденный

замороженный (кроме творога, обогащенного бифидобактериями)

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ БЕЗЛАКТОЗНОЕ

ТУ ВУ 100098867.632-2023 ТИ ВУ 100098867.592-2023

Масло сливочное безлактозное предназначено для реализации, непосредственного употребления в пищу, использования в общественном питании и для промышленной переработки на пищевые цели.

Масло сливочное безлактозное в зависимости от особенностей технологии подразделяют на:

сладкосливочное

кислосливочное

Масло сливочное безлактозное в зависимости от сырьевого состава изготавливают:

несоленое

соленое

Масло сливочное безлактозное изготавливают с массовой долей жира 50 % и более.

СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ БЕЗЛАКТОЗНЫЕ

ТУ ВУ 100098867.628-2023

Сыры полутвердые безлактозные изготавливаются из нормализованного, предварительно гидролизованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом с применением закваски чистых культур молочнокислых бактерий, последующей специальной обработкой сгустка, формованием, созревaniem и предназначены для непосредственного употребления в пищу.

Сыр безлактозный с массовой долей жира в сухом веществе:

40%

45%

50%

МОРОЖЕНОЕ НИЗКОЛАКТОЗНОЕ И БЕЗЛАКТОЗНОЕ

ТУ ВУ 100098867.631-2023

ТИ ВУ 100098867.591-2023

Сборник рецептов

Мороженое низколактозное и безлактозное предназначено для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Мороженое в зависимости от состава применяемого сырья и массовой доли молочного жира подразделяют на следующие виды:

пломбир

сливочное

молочное

Ассортимент:

без пищевкусовых компонентов

с пищевкусовыми компонентами

Мороженое в зависимости от способа изготовления подразделяют на:

однослойное

многослойное

в вафельных изделиях (в печенье, бисквитах)

декорированное

в пищевом покрытии (с частичным пищевым покрытием), в том числе эскимо

Мороженое в зависимости от его температуры и консистенции подразделяют на:

мягкое

закаленное

Мороженое низколактозное и безлактозное может быть изготовлено с:

пониженным содержанием сахара

подсластителем (ями)





РУП «ИНСТИТУТ МЯСО-МОЛОЧНОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

220075, Республика Беларусь,
г. Минск, пр. Партизанский, 172
+375 17 373-38-52



www.instmmp.by



info@instmmp.by



(+375 17) 373-38-52



[meat_dairy_institut](#)