

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 ПРОДУКТЫ ИЗ ВТОРИЧНОГО МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ

A dynamic splash of white milk against a light background, with a thick stream of milk pouring from the top right into the center, creating a large splash with many smaller droplets and a circular ripple effect at the bottom.

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

2017

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 ТУ РБ 100098867.119-2001	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
СЫВОРОТКИ СУХИЕ ГИДРОЛИЗОВАННЫЕ И ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННЫЕ ГИДРОЛИЗОВАННЫЕ ТУ ВУ 100098867.306-2012	10
СЫВОРОТКА СУХАЯ ОБОГАЩЕННАЯ ЛАКТАТАМИ ТУ ВУ100377914.559-2008	11
СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СГУЩЕННАЯ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ ТУ ВУ 100098867.174-2005	12
КОНЦЕНТРАТ СЫВОРОТОЧНЫЙ БЕЛКОВЫЙ, ПОЛУЧЕННЫЙ МЕТОДОМ УЛЬТРАФИЛЬТРАЦИИ, «КСБ-УФ» ТУ РБ 00028493.459-98	13
ПРОДУКТЫ МОЛОЧНО-СЫВОРОТОЧНЫЕ И СЫВОРОТОЧНЫЕ СУХИЕ ТУ ВУ 100377914.550-2008	14
КОНЦЕНТРАТЫ НАПИТКОВ ТУ РБ 00028493.474-99	15

КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК
ПРОДУКТЫ ИЗ ВТОРИЧНОГО МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ

ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ СУХИЕ ТУ ВУ 100377914.539-2007	16
ПАХТА ТУ РБ 100098867.164-2004	17
ПРОДУКТЫ ИЗ ПАХТЫ ТУ ВУ 100098867.190-2005	18
ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ И СГУЩЕННЫЕ ТУ ВУ 100098867.215-2007	19
ПЕРМЕАТЫ ТУ ВУ 100098867.338-2013	20
ПЕРМЕАТ МОЛОЧНЫЙ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ И СГУЩЕННЫЙ ТУ ВУ 100098867.289-2012	21
ПЕРМЕАТЫ МОЛОЧНЫЕ СУХИЕ ТУ ВУ 100098867.290-2012	22
ПРОДУКТ МОЛОЧНЫЙ СУХОЙ ТУ ВУ 100098867.240-2009	23
ПРОДУКТ АЛЬБУМИННЫЙ «НЕЖЕНКА» ТУ ВУ 100098867.077-2005	24
САХАР МОЛОЧНЫЙ ВЫСОКООЧИЩЕННЫЙ ТУ ВУ 100098867.320-2013	25
КОНЦЕНТРАТ ЛАКТУЛОЗЫ ТУ ВУ 100377914.512-2008	26

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) 345-56-44

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ КОНЦЕНТРИРОВАННАЯ
ТУ ВУ 100098867.179-2005

Назначение продукта и способ получения

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

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

Виды продукта

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

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

Разработчик

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

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) 344-38-31

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) 344-38-31

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННАЯ
ТУ ВУ 100098867.219-2007

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 нанофильтрации, с дальнейшим удалением части влаги и высушиванием полученного сгущенного продукта на распылительных сушильных установках.

Виды продукта

- 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.

Разработчик

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

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 в зависимости:

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

Разработчик

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

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

Разработчик

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

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

Назначение продукта

Сыворотка сухая обогатенная лактатами предназначается 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 гидроокисью 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. (017) 299-66-83, 344-39-32

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

Назначение продукта и способ получения

Сыворотка молочная сгущенная предназначена для использования на кормовые цели.

Сыворотку молочную сгущенную, изготавливают из пастеризованной молочной сыворотки путем выпаривания из нее части воды с добавлением или без добавления пахты, полученной при изготовлении масла из подсырных сливок.

Виды продукта

В зависимости от используемого сырья и физико-химических показателей сыворотку молочную сгущенную для кормления сельскохозяйственных животных изготавливают следующих видов:

- 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.

Разработчик

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

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

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»

Виды продукта

В зависимости от массовой доли белка концентрат сывороточный белковый, полученный методом ультрафильтрации, «КСБ-УФ», изготавливают следующих видов:

- концентрат сывороточный белковый, полученный методом ультрафильтрации, «КСБ-УФ-34»;
- концентрат сывороточный белковый, полученный методом ультрафильтрации, «КСБ-УФ-40»;
- концентрат сывороточный белковый, полученный методом ультрафильтрации, «КСБ-УФ-45»;
- концентрат сывороточный белковый, полученный методом ультрафильтрации, «КСБ-УФ-50»;
- концентрат сывороточный белковый, полученный методом ультрафильтрации, «КСБ-УФ-55»;
- концентрат сывороточный белковый, полученный методом ультрафильтрации, «КСБ-УФ-60».

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, 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 изготавливаются следующих видов:

продукты молочно-сывороточные сухие:

- продукт молочно-сывороточный с массовой долей белка 36,0%;
- продукт молочно-сывороточный с массовой долей белка 34,0%;
- продукт молочно-сывороточный с массовой долей белка 32,0%;
- продукт молочно-сывороточный с массовой долей белка 30,0%;
- продукт молочно-сывороточный с массовой долей белка 25,0%;
- продукт молочно-сывороточный с массовой долей белка 20,0%;
- продукт молочно-сывороточный с массовой долей белка 15,0%;

продукты сывороточные сухие:

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

Разработчик

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

КОНЦЕНТРАТЫ НАПИТКОВ
ТУ РБ 00028493.474-99

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 изготавливают следующих видов:

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

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 мясной, пищевой и хлебопекарной промышленности и для промышленной переработки.

Продукты молочные сухие, получаемые 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 концентраты молочные изготавливают следующего ассортимента:

- продукты молочные сухие с массовой долей белка 30,0%;
- продукты молочные сухие с массовой долей белка 40,0%;
- продукты молочные сухие с массовой долей белка 50,0%;
- продукты молочные сухие с массовой долей белка 60,0%;
- продукты молочные сухие с массовой долей белка 70,0%;
- пахта сухая.

Разработчик

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

ПАХТА
ТУ РБ 100098867.164-2004

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) 345-56-44

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.

Продукты из пахты в зависимости от особенностей технологического процесса, видового состава закваски и массовой доли жира изготавливают:

- пахту пастеризованную обезжиренную;
- напиток из пахты пастеризованный «Идеал» с массовой долей жира 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%;
- напиток из пахты кисломолочный обезжиренный;
- напиток из пахты кисломолочный «Идеал» с массовой долей жира 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%.

Напиток из пахты кисломолочный изготавливают с обогащением или без обогащения пробиотическими микроорганизмами.

Разработчик

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

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

Назначение продукта

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
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 пермеаты изготавливают следующих видов:

- пермеат, полученный методом ультраfiltrации;
- пермеат, полученный методом наноfiltrации;
- пермеат, полученный методом обратного осмоса.

Разработчик

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

**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 16%, 18%;

- пермеат молочный концентрированный деминерализованный (ПМК-ДМ) с массовой долей сухих веществ 14%, 16%;

- 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

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) 299-66-83, 344-39-32

ПРОДУКТ МОЛОЧНЫЙ СУХОЙ
ТУ ВУ 100098867.240-2009

Назначение продукта и способ получения

Продукт молочный сухой предназначен для изготовления заменителей цельного молока и реализации на промышленную переработку.

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) 345-56-44

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) 345-56-44

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) 344-38-31

КОНЦЕНТРАТ ЛАКТУЛОЗЫ
ТУ ВУ 100377914.512-2008

Назначение продукта и способ получения

Концентрат лактулозы представляет собой водный раствор сахаров (лактULOза, лактоза, галактоза и др.), изготавливается из молочного сахара (рафинированного или сырца) путем изомеризации, рафинации, электродиализа, сгущения и пастеризации. Предназначен для реализации и использования в качестве добавки к пищевым продуктам (молочным, мясным, хлебобулочным, напиткам и др.)

Виды продукта

Концентрат лактулозы изготавливается следующих видов:

- концентрат лактулозы с массовой долей сухих веществ 40%;
- концентрат лактулозы с массовой долей сухих веществ 50%;
- концентрат лактулозы с массовой долей сухих веществ 60%.

Разработчик

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