

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](http://www.instmmp.by)

e-mail: [meat-dairy@tut.by](mailto:meat-dairy@tut.by)

2017

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>СУХИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b> .....	5
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ БЫСТРОРАСТВОРИМОЕ ТУ РБ 100098867.151-2003.....	5
МОЛОКО СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ БЫСТРОРАСТВОРИМОЕ ТУ ВУ 100098867.275-2011 .....	6
МОЛОКО СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ ГРАНУЛИРОВАННОЕ ТУ ВУ 100098867.319-2012.....	7
СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ ТУ РБ 100098867.131-2001 .....	8
СЫВОРОТКА СУХАЯ ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННАЯ ТУ ВУ 100098867.219-2007 .....	9
СЫВОРОТКА СУХАЯ ЛАКТАТСОДЕРЖАЩАЯ ТУ ВУ 100098867.267-2011 .....	10
СЫВОРОТКИ СУХИЕ ГИДРОЛИЗОВАННАЯ И ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННАЯ ГИДРОЛИЗОВАННАЯ ТУ ВУ 100098867.306-2012.....	11
ПРОДУКТ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА СУХОЙ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ТУ ВУ 100098867.257-2010.....	12
СМЕСИ БЕЛКОВЫЕ «МИЛМИКС ПЛЮС» ТУ ВУ 100098867.314-2012.....	13
СМЕСИ СУХИЕ МОЛОЧНО-СЫВОРОТОЧНЫЕ ТУ ВУ 100377914.586-2010.....	14
СМЕСИ СУХИЕ МОЛОЧНЫЕ И МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ ТУ ВУ 100098867.284-2011 .....	15
КОНЦЕНТРАТ СЫВОРОТОЧНЫЙ БЕЛКОВЫЙ, ПОЛУЧЕННЫЙ МЕТОДОМ УЛЬТРАФИЛЬТРАЦИИ, «КСБ-УФ» ТУ РБ 00028493.459-98.....	16
КОНЦЕНТРАТЫ МОЛОЧНЫЕ ТУ ВУ 100377914.539-2007 .....	17
КОНЦЕНТРАТЫ МОЛОЧНО-СЫВОРОТОЧНЫЕ И СЫВОРОТОЧНЫЕ ТУ ВУ 100377914.550-2008.....	18
КОНЦЕНТРАТЫ НАПИТКОВ ТУ РБ 00028493.474-99 .....	19
ПЕРМЕАТЫ МОЛОЧНЫЕ СУХИЕ ТУ ВУ 100098867.290-2012.....	20

КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК  
ПО СУХИМ, СГУЩЕННЫМ И КОРМОВЫМ МОЛОЧНЫМ ПРОДУКТАМ

---

ПРОДУКТ МОЛОЧНЫЙ СУХОЙ ТУ ВУ 100098867.240-2009 .....	21
СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ ПОДСЫРНАЯ ТТИ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ к СТБ 2219-2011 .....	22
МОЛОКО СУХОЕ ТТИ ВУ 100098867.170-2009 .....	23
СМЕСЬ СУХАЯ ДЛЯ МОЛОЧНОГО МОРОЖЕНОГО ТУ ВУ 100098867.370 -2015.....	24
КОНЦЕНТРАТ МОЛОЧНОГО БЕЛКА СУХОЙ С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ БЕЛКА 70 % «КМБС – 70» ТУ ВУ 100098867.414– 2016 .....	25
<b>СГУЩЕННЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b> .....	26
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ И КОНЦЕНТРИРОВАННОЕ (без сахара) ТУ РБ 100098867.121-2001 .....	26
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ ВАРЕНОЕ С САХАРОМ «ЕГОРКА» ТУ РБ 100098867.153-2003 .....	27
МОЛОКО КОНЦЕНТРИРОВАННОЕ СТЕРИЛИЗОВАННОЕ СГУЩЕННОЕ СТЕРИЛИЗОВАННОЕ ТУ ВУ 100098867.161 -2008.....	28
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ, С САХАРОМ И НЕМОЧНЫМИ КОМПОНЕНТАМИ ТУ РБ 100098867.122-2001 .....	29
СЛИВКИ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ И НЕМОЛОЧНЫМИ КОМПОНЕНТАМИ ТУ РБ 100098867.109-2000 .....	30
МОЛОКО КОНЦЕНТРИРОВАННОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ «БЕЛОРУССКОЕ» ТУ РБ 100098867.125-2001 .....	31
СЛИВКИ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ ТУ ВУ 100098867.262-2010.....	32
ПЕРМЕАТ МОЛОЧНЫЙ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ И СГУЩЕННЫЙ ТУ ВУ 100098867.289-2012.....	35
ПРОДУКТ МОЛОЧНЫЙ СГУЩЕННЫЙ НИЗКОЛАКТОЗНЫЙ С САХАРОМ ТУ ВУ 100098867.395-2016.....	36
ПРОДУКТ МОЛОЧНЫЙ СГУЩЕННЫЙ НИЗКОЛАКТОЗНЫЙ С САХАРОМ ВАРЕНый ОБЕЗЖИРЕННЫЙ ТУ ВУ 100098867. 417 – 2016 .....	37
ПРОДУКТ МОЛОЧНЫЙ СГУЩЕННЫЙ НИЗКОЛАКТОЗНЫЙ С САХАРОМ ВАРЕНый ОБЕЗЖИРЕННЫЙ ТУ ВУ 100098867. 417 – 2016 .....	38

КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК  
ПО СУХИМ, СГУЩЕННЫМ И КОРМОВЫМ МОЛОЧНЫМ ПРОДУКТАМ

---

ПОЛУФАБРИКАТ МОЛОЧНЫЙ ОБЕЗЖИРЕННЫЙ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ ОБРАТНЫМ ОСМОСОМ ТУ ВУ 100098867.396-2016 .....	39
<b>КОРМОВЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b> .....	40
ЗАМЕНИТЕЛЬ ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА ТУ ВУ 100098867.216 – 2008 .....	40
ЗАМЕНИТЕЛЬ ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА «МОЛОЧНЫЙ» ТУ ВУ100377914.565-2008 .....	41
КОНЦЕНТРАТ УГЛЕВОДНО-БЕЛКОВЫЙ ТУ ВУ100098867.205-2008 .....	42
КОНЦЕНТРАТ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ БЕЛКОВО-ЖИРОВОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗЦМ ТУ ВУ 100098867.316-2013.....	43
КОНЦЕНТРАТ МОЛОЧНО-ЖИРОВОЙ ТУ ВУ100098867.200-2008 .....	44
СЫВОРОТКА СУХАЯ ОБОГАЩЕННАЯ ЛАКТАТАМИ ТУ ВУ100377914.559-2008 .....	45
СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СГУЩЕННАЯ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ ТУ ВУ 100098867.174-2005.....	46
ДОБАВКА ЛАКТУЛОЗОСОДЕРЖАЩАЯ «ЛАКТУМИН» ТУ ВУ 100098867.375-2015.....	47

## **СУХИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ**

### **МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ БЫСТРОРАСТВОРИМОЕ**

**ТУ РБ 100098867.151-2003**

#### **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%.

#### **Разработчик**

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

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

**Назначение продукта**

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

**Разработчик**

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

**МОЛОКО СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ  
ГРАНУЛИРОВАННОЕ  
ТУ ВУ 100098867.319-2012**

**Назначение продукта**

Молоко сухое обезжиренное гранулированное, предназначенное для реализации и использования в молочной промышленности, в кормовых целях.

**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 СУХАЯ ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННАЯ**  
**ТУ ВУ 100098867.219-2007**

**Назначение продукта и способ получения**

Продукт предназначен для использования в молочной, пищевой и хлебопекарной промышленности, для изготовления продуктов детского питания. Получают 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 сухая деминерализованная;
- сыворотка сухая деминерализованная «СД-НФ»;
- сыворотка сухая деминерализованная для изготовления продуктов детского питания.

**Разработчик**

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

**СЫВОРОТКА 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, некристаллизованную

**Разработчик**

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

**СЫВОРОТКИ СУХИЕ ГИДРОЛИЗОВАННАЯ  
И ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННАЯ ГИДРОЛИЗОВАННАЯ  
ТУ ВУ 100098867.306-2012**

**Назначение продукта и способ получения**

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 нанофльтрации, 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<sub>с</sub>Г-50»;
- сыворотка сухая гидролизованная со степенью гидролиза лактозы 70% – «С<sub>с</sub>Г-70»;
- сыворотка сухая гидролизованная со степенью гидролиза лактозы 90% – «С<sub>с</sub>Г-90»;
- сыворотка сухая деминерализованная гидролизованная со степенью гидролиза лактозы 50% – «С<sub>с</sub>ДГ-50»;
- сыворотка сухая деминерализованная гидролизованная со степенью гидролиза лактозы 70% – «С<sub>с</sub>ДГ-70»;
- сыворотка сухая деминерализованная гидролизованная со степенью гидролиза лактозы 90% – «С<sub>с</sub>ДГ-90».

**Разработчик**

Лаборатория оборудования и технологий молочноконсервного 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.

**Классификация**

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 молочноконсервного производства, тел. (017) 346-23-83, 344-39-32

**СМЕСИ БЕЛКОВЫЕ «МИЛМИКС ПЛЮС»**  
**ТУ ВУ 100098867.314-2012**

**Назначение продукта и способ получения**

Смеси белковые «Милмикс плюс», предназначенные для реализации и использования в молочной, мясной, пищевой и хлебопекарной промышленности.

Смеси белковые «Милмикс плюс», получаемые высушиванием нормализованной по жиру и белку молочной смеси с добавлением витаминов и/или лактата кальция, или каротиноидов, или ванилина, или ароматизатором, или сахара, или сахара и мальтодекстрина, или сахара и какао, или сахара и ванилина, или сахара, лактата кальция и/или витаминов, а также получаемых смешиванием сухих молочных продуктов или сухой молочной основы с витаминами и/или лактатом кальция, или пробиотиками, или сахаром, или сахаром и мальтодекстрином, или сахаром и какао, или сахаром и ванилином, или сахаром и ароматизатором, или сахаром лактатом кальция и/или витаминами.

**Виды продукта**

В зависимости от используемого сырья смеси сухие белковые «Милмикс плюс» изготавливают следующих видов:

- смесь белковая «Милмикс плюс»;
- смесь белковая «Милмикс плюс» с витаминами;
- смесь белковая «Милмикс плюс» с кальцием;
- смесь белковая «Милмикс плюс» с кальцием и витаминами;
- смесь белковая «Милмикс плюс» с пробиотиками;
- смесь белковая «Милмикс плюс» с каротиноидами;
- смесь белковая «Милмикс плюс» с ванилином;
- смесь белковая «Милмикс плюс» с ароматом;
- смесь белковая «Милмикс плюс»;
- смесь белковая сладкая «Милмикс плюс»;
- смесь белковая сладкая «Милмикс плюс» с витаминами;
- смесь белковая сладкая «Милмикс плюс» с кальцием;
- смесь белковая сладкая «Милмикс плюс» с кальцием и витаминами;
- смесь белковая сладкая «Милмикс плюс» с ванилином;
- смесь белковая сладкая «Милмикс плюс» с ароматом;
- смесь белковая сладкая «Милмикс плюс» с какао.

**Разработчик**

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

**СМЕСИ СУХИЕ МОЛОЧНО-СЫВОРОТОЧНЫЕ**  
**ТУ ВУ 100377914.586-2010**

**Назначение продукта и способ получения**

Смеси сухие молочно-сывороточные предназначены для реализации и использования в молочной, мясной, пищевой и хлебопекарной промышленности.

Смеси сухие молочно-сывороточные изготавливают путем смешивания концентратов молочно-сывороточных и сывороточных и/или молока сухого обезжиренного с углеводными компонентами с добавлением витамина С, кальция, вкусовых или ароматических добавок.

**Виды продукта**

В зависимости от используемого сырья смеси сухие молочно-сывороточные изготавливают следующих видов:

- смесь сухая молочно-сывороточная;
- смесь сухая молочно-сывороточная с витаминами;
- смесь сухая молочно-сывороточная с кальцием;
- смесь сухая молочно-сывороточная с кальцием и витаминами;
- смесь сухая молочно-сывороточная с пробиотиками;
- смесь сухая молочно-сывороточная с каротиноидами;
- смесь сухая молочно-сывороточная сладкая;
- смесь сухая молочно-сывороточная сладкая с какао;
- смесь сухая молочно-сывороточная сладкая с ванилином;
- смесь сухая молочно-сывороточная сладкая с ароматом.

В зависимости от массовой доли белка смеси подразделяют на:  
с массовой долей белка 10,0%, 12,0%, 14,0%, 16,0%, 18,0%, 20,0%.

**Разработчик**

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

**СМЕСИ СУХИЕ МОЛОЧНЫЕ И МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ**  
**ТУ ВУ 100098867.284-2011**

**Назначение продукта**

Смеси сухие молочные и молокосодержащие предназначены для реализации, для поставки на экспорт и для использования при изготовлении пищевых продуктов, продуктов молочных, кефирных, йогуртных, простоквашных, сметанных, изготавливаемых по технологиям молочных и кисломолочных продуктов, а также других рекомбинированных продуктов.

**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 сывороочной белковый, полученный методом ультрафильтрации, «КСБ-УФ», предназначен для реализации, для изготовления пищевых продуктов и продуктов детского питания.

Концентрат сывороочный белковый, полученный методом ультрафильтрации, «КСБ-УФ», изготавливают из молочной подсырной сывороочки несоленой путем концентрирования сывороочных белков с использованием метода ультрафильтрации с дальнейшим сгущением и сушкой.

**Виды продукта**

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

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

**Разработчик**

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



**КОНЦЕНТРАТЫ МОЛОЧНЫЕ**  
**ТУ ВУ 100377914.539-2007**

**Назначение продукта и способ получения**

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

Концентраты молочные 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 концентраты молочные изготавливают следующего ассортимента:

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

**Разработчик**

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

**КОНЦЕНТРАТЫ МОЛОЧНО-СЫВОРОТОЧНЫЕ  
И СЫВОРОТОЧНЫЕ  
ТУ ВУ 100377914.550-2008**

**Назначение продукта и способ получения**

Концентраты молочно-сывороточные и сывороточные предназначены для реализации и использования в молочной, мясной, пищевой и хлебопекарной промышленности.

Концентраты 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 концентраты молочно-сывороточные и сывороточные изготавливаются следующих видов:

- концентраты молочно-сывороточные с массовой долей белка 36,0%; 34,0%; 32,0%; 30,0%; 25,0%; 20,0%; 15,0%;
- концентраты сывороточные 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**

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

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

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

**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 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

**СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ ПОДСЫРНАЯ  
ТТИ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ к СТБ 2219-2011**

**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 маслodelия и сыроделия,  
тел. (017) 344-38-31

**МОЛОКО СУХОЕ**

**ТТИ ВУ 100098867.170-2009**

**Типовая технологическая инструкция  
по изготовлению молока сухого к СТБ 1858**

**Назначение продукта и способ получения**

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

Сухое молоко изготавливают из пастеризованного цельного, обезжиренного или нормализованного коровьего молока путем удаления воды способом сгущения и распылительной сушки.

**Виды продукта**

Сухое молоко в зависимости от массовой доли жира подразделяют на:

- обезжиренное с массовой долей жира не более 1,5 %;
- частично обезжиренное с массовой долей жира от 1,6 % до 25 %;
- цельное с массовой долей жира от 26 % до 41 %.

Сухое молоко, предназначенное для изготовления продуктов детского питания, производят с массовой долей жира от 25 % до 28 %.

**Разработчик**

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

**СМЕСЬ СУХАЯ ДЛЯ МОЛОЧНОГО 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 молочноконсервного производства, тел. (017) 299-66-83, 344-39-32



**КОНЦЕНТРАТ МОЛОЧНОГО БЕЛКА СУХОЙ  
С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ БЕЛКА 70 % «КМБС – 70»  
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 молочноконсервного производства, тел. (017) 299-66-83, 344-39-32

## СГУЩЕННЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

### МОЛОКО СГУЩЕННОЕ И КОНЦЕНТРИРОВАННОЕ (без сахара) 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 молочноконсервного производства, тел. (017) 299-66-83, 344-39-32

**МОЛОКО СГУЩЕННОЕ ВАРЕНОЕ С САХАРОМ «ЕГОРКА»  
ТУ РБ 100098867.153-2003**

**Назначение продукта и способ получения**

Молоко сгущенное вареное с сахаром «Егорка» 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 «Егорка» изготавливают следующих видов: «Егорка» 8,5 %-ной жирности, «Егорка» 7,8 %-ной жирности, «Егорка» 6,5 %-ной жирности, «Егорка» 5,0 %-ной жирности, «Егорка» 7,8 %-ной жирности с ароматом.



**Разработчик**

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

**МОЛОКО КОНЦЕНТРИРОВАННОЕ  
СТЕРИЛИЗОВАННОЕ 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 молочноконсервного производства, тел. (017) 299-66-83, 344-39-32

**МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ, С САХАРОМ  
И НЕМОЛЧНЫМИ 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.



**Классификация**

– 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 молочноконсервного 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.

**Классификация**

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 молочноконсервного 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.

**Классификация**

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 молочноконсервного 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.

**Классификация**

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 молочноконсервного 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

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

**Назначение продукта и способ получения**

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

**ПРОДУКТ МОЛОЧНЫЙ СГУЩЕННЫЙ  
НИЗКОЛАКТОЗНЫЙ С САХАРОМ  
ТУ ВУ 100098867.395-2016**

**Назначение продукта и способ получения**

Настоящие технические условия распространяются на продукты молочные сгущенные низколактозные с сахаром (далее – продукты), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и для промышленной переработки изготавливаемые с применением частичного гидролиза лактозы.

**Виды продукта**

В зависимости от массовой доли жира продукты молочные сгущенные низколактозные с сахаром 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 молочные сгущенные низколактозные с сахаром изготавливают:

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

Наименование конкретных ароматов указывается в рецептурах и/или других технологических документах.

Не зависимо от массовой доли жира и используемого пищевкусового сырья продукты молочные сгущенные низколактозные с сахаром изготавливают с использованием фантазийных названий «Твоя сгущенка» и/или «Радость моя».

**Разработчик**

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

**ПРОДУКТ МОЛОЧНЫЙ СГУЩЕННЫЙ  
НИЗКОЛАКТОЗНЫЙ С САХАРОМ ВАРЕНый ОБЕЗЖИРЕННЫЙ  
ТУ ВУ 100098867. 417 – 2016**

**Назначение продукта и способ получения**

Настоящие технические условия распространяются на продукты молочные сгущенные низколактозные с сахаром вареные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и для промышленной переработки, изготавливаемые с применением частичного или полного гидролиза лактозы без добавления или с добавлением ароматизатора и дальнейшей термической обработкой.

**Виды продукта**

В зависимости от массовой доли жира продукты молочные сгущенные низколактозные с сахаром вареные подразделяют на:

- 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 молочные сгущенные низколактозные с сахаром вареные изготавливают без добавления или с добавлением ароматизатора. Наименование конкретных ароматов указывается в рецептурах и/или других технологических документах.

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

**Разработчик**

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

**ПРОДУКТ МОЛОЧНЫЙ СГУЩЕННЫЙ  
НИЗКОЛАКТОЗНЫЙ С САХАРОМ ВАРЕНый ОБЕЗЖИРЕННЫЙ  
ТУ ВУ 100098867. 417 – 2016**

**Назначение продукта и способ получения**

Настоящие технические условия распространяются на продукты молочные сгущенные низколактозные с сахаром вареные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и для промышленной переработки, изготавливаемые с применением частичного или полного гидролиза лактозы без добавления или с добавлением ароматизатора и дальнейшей термической обработкой.

**Виды продукта**

В зависимости от массовой доли жира продукты молочные сгущенные низколактозные с сахаром вареные подразделяют на:

- 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 молочные сгущенные низколактозные с сахаром вареные изготавливают без добавления или с добавлением ароматизатора. Наименование конкретных ароматов указывается в рецептурах и/или других технологических документах.

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

**Разработчик**

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

**ПОЛУФАБРИКАТ МОЛОЧНЫЙ ОБЕЗЖИРЕННЫЙ  
КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ ОБРАТНЫМ ОСМОСОМ  
ТУ ВУ 100098867.396–2016**

**Назначение продукта и способ получения**

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты молочные обезжиренные концентрированные, изготавливаемые из молочного сырья и предназначенные для промышленной переработки и реализации.

**Виды продукта**

В зависимости от вида мембран полуфабрикаты молочные обезжиренные концентрированные изготавливают в следующем ассортименте:

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

**Разработчик**

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

# КОРМОВЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

## ЗАМЕНИТЕЛЬ 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 экструдированной и/или мукой ячменной экструдированной и/или пшеничной экструдированной 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 молочноконсервного производства, тел. (017) 299-66-83, 344-39-32



**ЗАМЕНИТЕЛЬ ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА «МОЛОЧНЫЙ»  
ТУ ВУ100377914.565-2008**

**Назначение продукта и способ получения**

Заменители цельного молока «Молочный» предназначаются для замены цельного молока при выпойке телят младших возрастных групп (с 2-ух недельного возраста), а также для реализации на предприятиях различных форм собственности, личных хозяйств, осуществляющих выращивание, откорм и разведение сельскохозяйственных животных, в качестве сырья для производителей кормовых продуктов и на экспорт.

Заменители цельного молока «Молочный» изготавливаются из смеси молочного сырья с последующим ее сгущением, смешиванием с концентратом молочно-жировым и/или концентратом жировым растительным и/или маслами растительными и/или жирами кондитерскими, хлебопекарными и кулинарными и/или жиром свиным и/или премиксами для сельскохозяйственных животных, птицы и рыбы и/или кальция фосфатом кормовым и сушкой на распылительной установке (обозначены индексом Р). Допускается изготовление ЗЦМ «Молочный» путем смешивания сухих компонентов (обозначены индексом С), в том числе и с концентратом бактериальным сухим (обозначены индексом С-П).

Содержание молочного сырья в ЗЦМ «Молочный» составляет не менее 80%. Данный продукт может быть использован для замены цельного молока и импортных ЗЦМ при кормлении телят младших возрастных групп (с 2-ух недельного возраста), применение ЗЦМ «Молочный» в молочный период выращивания телят, дает возможность снизить расход цельного молока при выращивании молодняка сельскохозяйственных животных и вырастить ремонтный молодняк, который по развитию и живой массе соответствует требованиям стандарта бонитировочного класса.

**Виды продукта**

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

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

**КОНЦЕНТРАТ УГЛЕВОДНО-БЕЛКОВЫЙ**  
**ТУ ВУ100098867.205-2008**

**Назначение продукта и способ получения**

Концентраты углеводно-белковые предназначены для использования в составе комбикормов или непосредственного скармливания сельскохозяйственным животным.

Для производства концентратов углеводно-белковых используется смесь молочной сыворотки и/или ее фильтрата и/или сыворотки деминерализованной, и/или обезжиренного молока и/или молока альбуминного для животных и/или пахты путем сгущения с последующим смешиванием с мукой соевой экструдированной, ячменной экструдированной и/или пшеничной экструдированной и/или изолята соевых белков и/или концентрата соевых белков и/или изолята пшеничного белка и/или концентрата картофельного белка и/или сыворотки молочной сухой обогащенной лактатами и/или премиксов для сельскохозяйственных животных, птицы и рыбы и/или премиксов витаминных и/или премиксов минеральных и/или премиксов витаминно-минеральных и/или кальция фосфата кормового и/или концентрата сывороточного белкового, полученного методом ультрафильтрации, и сушкой на распылительной установке (обозначены Р) или сушилке кипящего слоя (обозначены К). Допускается изготовление концентратов путем сухого смешивания компонентов (обозначены С).

**Виды продукта**

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

- концентрат углеводно-белковый «КУБ-Р-1»
- концентрат углеводно-белковый «КУБ-Р-2»
- концентрат углеводно-белковый «КУБ-С-1»
- концентрат углеводно-белковый «КУБ-С-2»
- концентрат углеводно-белковый «КУБ-К-1»
- концентрат углеводно-белковый «КУБ-К-2»

**Разработчик**

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

**КОНЦЕНТРАТ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ  
БЕЛКОВО-ЖИРОВОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗЦМ  
ТУ ВУ 100098867.316-2013**

**Назначение продукта и способ получения**

Концентраты молокосодержащие белково-жировые предназначены для приготовления заменителей цельного молока и других кормовых продуктов, а также продажи на экспорт.

Концентраты молокосодержащие белково-жировые изготавливаются из смеси сухих молочных продуктов, муки соевой и/или концентрата жирового и/или премиксов витаминно-минеральных и/или концентрата бактериального сухого путем сушки молочно-жировых компонентов на распылительной установке (обозначены Р) с последующим смешиванием с сухими концентратами растительных жиров, мукой соевой, премиксами. Допускается изготовление концентратов 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, от компонентов, необходимых для смешивания концентратов с целью получения сухих заменителей цельного молока и физико-химических показателей концентраты молокосодержащие белково-жировые для приготовления ЗЦМ изготавливают следующих видов:

- концентраты молокосодержащие белково-жировые «С-С-30», «Р-С-30», «С-С-П-30», «Р-С-П-30»- жирностью 30 %
- концентраты молокосодержащие белково-жировые «С-С-27», «Р-С-27», «С-С-П-27», «Р-С-П-27»- жирностью 27 %
- концентраты молокосодержащие белково-жировые «С-С-20», «Р-С-20», «С-С-П-20», «Р-С-П-20»- жирностью 20 %
- концентраты молокосодержащие белково-жировые «С-М-25», «Р-М-25», «С-М-П-25», «Р-С-П-25»- жирностью 25 %
- концентраты молокосодержащие белково-жировые «С-М-20», «Р-М-20», «С-М-П-20», «Р-М-П-20»- жирностью 20 %

**Разработчик**

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

**КОНЦЕНТРАТ МОЛОЧНО-ЖИРОВОЙ**  
**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 для непосредственного скармливания сельскохозяйственным животным.

Концентраты молочно-жировые изготавливаются из сыворотки (обозначено индексом С) и/или обезжиренного молока (обозначено индексом М) и/или смеси обезжиренного молока и сыворотки (обозначено индексом СМ), немолочных жиров, антиокислителя, эмульгаторов с последующей термической обработкой, сгущением, диспергированием и сушкой на распылительной сушильной установке.

**Виды продукта**

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

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

**Назначение продукта и способ получения**

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, сыворотку сухую обогатенную лактатами изготавливают следующих видов:

- 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 сухая обогатенная лактатами подразделяется на:

- 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 для кормления сельскохозяйственных животных предназначена для реализации и использования на кормовые цели.

Сыворотка молочная сгущенная для кормления сельскохозяйственных животных получается путем выпаривания из нее части воды или методом нанофильтрации.

**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.

**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°С до 20°С 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*