

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
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ, СЛИВКИ
КИСЛОМОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ**



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

2017

СОДЕРЖАНИЕ

МОЛОКО ПАСТЕРИЗОВАННОЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ТУ ВУ 100098867.221-2007	5
МОЛОКО СТЕРИЛИЗОВАННОЕ ОБОГАЩЕННОЕ ЖЕЛЕЗОМ И ВИТАМИНОМ С ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ТУ ВУ 100377914.517-2005	6
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ ВИТАМИНИЗИРОВАННОЕ ТУ ВУ 100098867.113-2008.....	7
МОЛОКО ОБЕЗЖИРЕННОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ ТУ РБ 100098867.133-2002.....	8
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ С ЛАКТОФЕРРИНОМ ТУ ВУ 100098867.327-2013.....	9
МОЛОКО КОЗ ПРОДУЦЕНТОВ ЛАКТОФЕРРИНА ЧЕЛОВЕКА ТУ ВУ 100098867.309-2012.....	10
МОЛОКО КОЗЬЕ СЫРОЕ ТУ ВУ 100377914.518-2005.....	11
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА ТУ ВУ 100377914.529-2005.....	12
МОЛОКО КОЗЬЕ ПИТЬЕВОЕ С ЛАКТОФЕРРИНОМ ТУ ВУ 100098867.325- 2012	13
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ТТИ РБ 100098867.111-2007 Типовая технологическая инструкция по изготовлению молока питьевого к СТБ 1746.....	14
МОЛОКО ДЕТСКОЕ СТЕРИЛИЗОВАННОЕ ТТИ ВУ 100098867.162-2009 Типовая технологическая инструкция по изготовлению молока детского стерилизованного к СТБ 1860	15
СЛИВКИ-СЫРЬЕ ТТИ ВУ 100098867.300-2012 Типовая технологическая инструкция по изготовлению пастеризованных сливок для отгрузки к СТБ 2277.....	16
СЛИВКИ ПИТЬЕВЫЕ ТТИ РБ 100098867.142-2008 Типовая технологическая инструкция по изготовлению сливок питьевых к СТБ 1887	17
СЛИВКИ ПОДСЫРНЫЕ ТУ ВУ 100098867.356-2014.....	18
ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ТУ ВУ 100098867.322-2013.....	19
ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ БЕРЕМЕННЫХ ЖЕНЩИН И КОРМЯЩИХ МАТЕРЕЙ ТУ ВУ 100098867.328-2013.....	20

НАПИТКИ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ	
ТУ ВУ 100098867.329-2013.....	21
БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ДЕТСКОГО ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ	
ТУ ВУ 100098867.293-2012.....	22
БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ «НА ЗДОРОВЬЕ!»	
ТУ ВУ 100098867.249-2010.....	23
БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ «БИОСТИЛЬ»	
ТУ ВУ100377914.536-2007.....	24
БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ «БИОЛЮКС» ТУ ВУ 100098867.186-2005.....	25
БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ «БИФИДОБАКТ» ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ	
ТУ РБ 02906526.029-98.....	26
БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ «БИФИТАТ» ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ	
ТУ РБ 02906526.047-98.....	27
ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ	
ТУ РБ 100098867.101-2001.....	28
БИОНАПИТКИ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ	
ТУ ВУ 100098867.238-2010.....	29
ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ	
ТТИ ВУ 100098867.272-2011	30
ПРОДУКТЫ ИЗ ПАХТЫ	
ТУ ВУ 100098867.190-2005.....	31
БИОКЕФИР «ТРОИЦКИЙ»	
ТУ ВУ 37495462.005-99.....	32
КЕФИР ДЕТСКИЙ	
ТТИ ВУ 100098867.164-2009 Типовая технологическая инструкция по изготовлению кефира детского к СТБ 1859	33
КЕФИР	
ТТИ РБ 100098867.113-2007 Типовая технологическая инструкция по изготовлению кефира к СТБ 970	34
ЙОГУРТЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	
ТУ ВУ 100098867.232-2009.....	35
ЙОГУРТЫ МОЛОЧНЫЕ «ДОБРАЙ РАНИЦЫ» ПО СТБ 1552.....	36
ПРОДУКТЫ ЙОГУРТНЫЕ	
ТУ ВУ 100098867.090-2006.....	37

ЙОГУРТЫ

ТТИ ВУ 100098867.290-2012 Типовая технологическая инструкция по изготовлению йогуртов к СТБ 1552 38

СМЕТАНА

ТТИ РБ 100098867.143-2008 Типовая технологическая инструкция по изготовлению сметаны к СТБ 1888 39

СМЕТАНА ОБОГАЩЕННАЯ «БЕЛАЯ РУСЬ»

ТУ РБ 37495462.008-99 40

ТВОРОГ «СТОЛОВЫЙ»

ТУ ВУ 100098867.245-2010 41

ТВОРОГ ЗЕРНЕННЫЙ

ТУ ВУ 100098867.192- 2006 42

ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ «ЛАСУНАК»

ТУ ВУ 100098867.209-2007 43

ПРОДУКТЫ ИЗ ТВОРОГА

ТУ ВУ 100098867.230-2009 44

ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ ПАСТООБРАЗНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ТУ ВУ 100377914.584-2010 45

ТВОРОГ-ДМ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ТУ РБ 00028493.480-99 46

ПРОДУКТЫ ТВОРОЖНЫЕ ПАСТООБРАЗНЫЕ

ТУ ВУ 100098867.335-2013 47

ТВОРОГ

ТТИ РБ 100098867.112-2007 Типовая технологическая инструкция по изготовлению творога к СТБ 315 48

МАССЫ И СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ

ТТИ ВУ 100098867.291-2013 Типовая технологическая инструкция по изготовлению масс и сырков творожных по СТБ 2283 49

**МОЛОКО ПАСТЕРИЗОВАННОЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ
ТУ ВУ 100098867.221-2007**

Назначение продукта и способ получения

Молоко пастеризованное для переработки предназначено для переработки при изготовлении пищевых продуктов на предприятиях молочной и иных отраслей пищевой промышленности.

Молоко пастеризованное для переработки из коровьего молока без или с нормализацией по массовой доле жира, подвергнутое пастеризации, охлаждению и упаковке в транспортную тару.

Виды продукта

В зависимости от молочного сырья молоко пастеризованное для переработки подразделяют на: из цельного молока, из обезжиренного молока, в том числе восстановленного, из нормализованного молока, в том числе восстановленного, и их смесей.

Молоко пастеризованное для переработки изготавливают массовой долей жира: 0,5%, 0,6%, 0,7%, 0,8%, 0,9%, 1,0%, 1,1%, 1,2%, 1,3%, 1,4%, 1,5%, 1,6%, 1,7%, 1,8%, 1,9%, 2,0%, 2,1%, 2,2%, 2,3%, 2,4%, 2,5%, 2,6%, 2,7%, 2,8%, 2,9%, 3,0%, 3,1%, 3,2%, 3,3%, 3,4%, 3,5%, 3,6%, 3,7%, 3,8%, 3,9%, 4,0%, 4,1%, 4,2%, 4,3%, 4,4%, 4,5%, 4,6%, 4,7%, 4,8%, 4,9%, 5,0%, 5,1%, 5,2%, 5,3%, 5,4%, 5,5%, 5,6%, 5,7%, 5,8%, 5,9%, 6,0%, 6,1%, 6,2%, 6,3%, 6,4%, 6,5%, 6,6%, 6,7%, 6,8%, 6,9%, 7,0%, 7,1%, 7,2%, 7,3%, 7,4%, 7,5%, 7,6%, 7,7%, 7,8%, 7,9%, 8,0%, 8,1%, 8,2%, 8,3%, 8,4%, 8,5%, 8,6%, 8,7%, 8,8%, 8,9%, 9,0%.

Разработчик

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

**МОЛОКО СТЕРИЛИЗОВАННОЕ ОБОГАЩЕННОЕ ЖЕЛЕЗОМ И
ВИТАМИНОМ С ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ
ТУ ВУ 100377914.517-2005**

Назначение продукта и способ получения

Молоко стерилизованное обогатненное железом и витамином С для детского питания предназначено для питания детей от года и старше, а также для профилактического питания всех возрастных групп.

Молоко стерилизованное обогатненное железом и витамином С для детского питания может применяться в качестве дополнительного источника железа и витамина С.

Продукты изготавливают из нормализованного молока, обогатненного сернокислым железом и витамином С, подвергнутого гомогенизации и стерилизации.

Разработчик

Отдел биотехнологий, конт. тел. (017) 344-38-62

**МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ
ВИТАМИНИЗИРОВАННОЕ
ТУ ВУ 100098867.113-2008**

Назначение продукта и способ получения

Молоко питьевое пастеризованное витаминизированное предназначено для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Молоко питьевое пастеризованное витаминизированное изготавливают из коровьего молока без или с нормализацией по массовой доле жира, с последующей пастеризацией, охлаждением и обогащением витамином С или витаминами А, С, Д, Е в виде премиксов или по отдельности.

Виды продукта

В зависимости от молочного сырья молоко питьевое пастеризованное витаминизированное подразделяют:

- из цельного молока массовой долей жира не менее 3,2%;
- из нормализованного молока.

Молоко из нормализованного молока, изготавливают массовой долей жира: обезжиренное, 0,5 %, 0,6 %, 0,7 %, 0,8 %, 0,9 %, 1,0 %, 1,1%, 1,2%, 1,3%, 1,4 %, 1,5 %, 1,6 %, 1,7 %, 1,8 %, 1,9%, 2,0 %, 2,1 %, 2,2 %, 2,3 %, 2,4%, 2,5%, 2,6 %, 2,7 %, 2,8 %, 2,9%, 3,0 %, 3,1 %, 3,2 %, 3,3 %, 3,4 %, 3,5 %, 3,6 %, 3,7%, 3,8%, 3,9 %, 4,0 %, 4,1 %, 4,2 %, 4,3 %, 4,4 %, 4,5 %, 4,6 %, 4,7 %, 4,8 %, 4,9 %, 5,0 %, 5,1 %, 5,2 %, 5,3 %, 5,4 %, 5,5%, 5,6 %, 5,7 %, 5,8 %, 5,9 %, 6,0 %, 6,1 %, 6,2 %, 6,3 %, 6,4 %, 6,5 %, 6,6 %, 6,7 %, 6,8 %, 6,9 %, 7,0%, 7,1%, 7,2 %, 7,3 %, 7,4 %, 7,5 %, 7,6 %, 7,7 %, 7,8 %, 7,9 %, 8,0%.

Молоко в зависимости от применяемых витаминов подразделяют на:

- обогащенное витамином С;
- с комплексом витаминов А, С, Д, Е;
- обогащенное антиоксидантным комплексом витаминов А, С, Е и витамином Д.

Разработчик

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

МОЛОКО ОБЕЗЖИРЕННОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ
ТУ РБ 100098867.133-2002

Назначение продукта и способ получения

Молоко обезжиренное пастеризованное получается путем сепарирования молока коровьего. Предназначено для изготовления пищевых продуктов, кормления сельскохозяйственных животных, изготовления кормосмесей кормовых продуктов.

Массовая доля жира, % не более 0,05.

Виды продукта

Молоко обезжиренное пастеризованное делится на сорта: первый и второй.

Разработчик

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

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ С ЛАКТОФЕРРИНОМ
ТУ ВУ 100098867.327-2013

Назначение продукта и способ получения

Молоко питьевое с лактоферрином предназначено для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Молоко питьевое с лактоферрином изготавливают из нормализованного молока путем пастеризации с введением рекомбинантного человеческого лактоферрина.

Виды продукта

В зависимости от массовой доли жира молоко питьевое с лактоферрином изготавливают с массовой долей жира 1,0%, 1,2%, 1,3%, 1,4%, 1,5%, 1,6%, 1,7%, 1,8%, 1,9%, 2,0%, 2,1%, 2,2%, 2,3%, 2,4%, 2,5%, 2,6%, 2,7%, 2,8%, 2,9%, 3,0%, 3,1%, 3,2%, 3,3%, 3,4%, 3,5%, 3,6%, 3,7%, 3,8%, 3,9%, 4,0%, 4,1%, 4,2%, 4,3%, 4,4%, 4,5%, 4,6%, 4,7%, 4,8%, 4,9%, 5,0%.

Разработчик

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

**МОЛОКО КОЗ ПРОДУЦЕНТОВ ЛАКТОФЕРРИНА ЧЕЛОВЕКА
ТУ ВУ 100098867.309-2012**

Назначение продукта и способ получения

Молоко коз продуцентов лактоферрина человека предназначено для реализации в качестве сырья и последующей переработки с целью изготовления молока питьевого и молочных продуктов.

Молоко коз продуцентов лактоферрина человека, не подвергаемое термической или иной обработке, разлагающей лактоферрин.

Виды продукта

В зависимости от сырья молоко коз продуцентов лактоферрина человека по органолептическим и физико-химическим показателям должно соответствовать требованиям.

Разработчик

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

МОЛОКО КОЗЬЕ СЫРОЕ
ТУ ВУ 100377914.518-2005

Назначение продукта и способ получения

Молоко козье сырое, получаемое от здоровых коз и предназначенное для реализации, закупки в качестве сырья и последующей переработки с целью изготовления продуктов питания, включая молоко и молочные продукты.

Виды продукта

В зависимости от области использования молоко козье подразделяется на: предназначенное для изготовления продуктов питания, включая молоко питьевое и молочные продукты, предназначенное для изготовления продуктов детского питания.

Разработчик

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

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА ТУ ВУ 100377914.529-2005

Назначение продукта и способ получения

Молоко питьевое пастеризованное из козьего молока предназначено для реализации, промышленной переработки и непосредственного употребления в пищу.

Молоко питьевое пастеризованное из козьего молока изготавливают из натурального ненормализованного молока козьего путем термической обработки (пастеризация, охлаждение) или молока козьего, нормализованного по массовой доле жира и/или белка с последующей пастеризацией и охлаждением.

Виды продукта

В зависимости молоко питьевое пастеризованное из козьего молока от используемого сырья изготавливают:

- из молока козьего цельного без применения нормализации;
- из молока козьего цельного с применением нормализации по массовой доле жира;
- из молока козьего цельного с применением нормализации по массовой доле жира и/или белка белоксодержащим молочным сырьем из коровьего молока;
- из молока козьего цельного с применением нормализации по массовой доле жира молочным сырьем из коровьего или козьего и коровьего молока.



Молоко козье пастеризованное из молока козьего цельного с применением нормализации по массовой доле жира изготавливают с массовой долей жира: 1,5%, 1,6%, 1,7%, 1,8%, 1,9%, 2,0%, 2,1%, 2,2%, 2,3%, 2,4%, 2,5%, 2,6%, 2,7%, 2,8%, 2,9%, 3,0%, 3,1%, 3,2%, 3,3%, 3,4%, 3,5%, 3,6%, 3,7%, 3,8%, 3,9%, 4,0%, 4,1%, 4,2%, 4,3%, 4,4%, 4,5%, 4,6%, 4,7%, 4,8%, 4,9%, 5,0%, 5,1%, 5,2%, 5,3%, 5,4%, 5,5%.

Молоко козье пастеризованное из молока козьего цельного с применением нормализации по массовой доле белка изготавливают с массовой долей белка не менее 3,2 %.

Молоко козье пастеризованное из молока козьего цельного с применением нормализации по массовой доле белка изготавливают с массовой долей белка не менее 3,2 %.

Разработчик

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

**МОЛОКО КОЗЬЕ ПИТЬЕВОЕ С ЛАКТОФЕРРИНОМ
ТУ ВУ 100098867.325-2012**

Назначение продукта и способ получения

Молоко козье питьевое с лактоферрином предназначено для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Молоко козье питьевое с лактоферрином, получаемое из молока козьего для закупки путем термической обработки с введением рекомбинантного человеческого лактоферрина или получаемого из молока коз продуцентов лактоферрина человека путем микрофильтрации.

Виды продукта

В зависимости от вида молока-сырья и массовой доли жира молоко подразделяют на:

- молоко козье питьевое «Козочка» с лактоферрином, массовая доля жира от 1,0%, 1,2%, 1,3%, 1,4%, 1,5%, 1,6%, 1,7%, 1,8%, 1,9%, 2,0%, 2,1%, 2,2%, 2,3%, 2,4%, 2,5%, 2,6%, 2,7%, 2,8%, 2,9%, 3,0%, 3,1%, 3,2%, 3,3%, 3,4%, 3,5%, 3,6%, 3,7%, 3,8%, 3,9%, 4,0%, 4,1%, 4,2%, 4,3%, 4,4%, 4,5%, 4,6%, 4,7%, 4,8%, 4,9%, 5,0%;

- молоко козье питьевое «КозочкаЛакто» с лактоферрином, массовая доля жира от 1,0%, 1,2%, 1,3%, 1,4%, 1,5%, 1,6%, 1,7%, 1,8%, 1,9%, 2,0%, 2,1%, 2,2%, 2,3%, 2,4%, 2,5%, 2,6%, 2,7%, 2,8%, 2,9%, 3,0%, 3,1%, 3,2%, 3,3%, 3,4%, 3,5%, 3,6%, 3,7%, 3,8%, 3,9%, 4,0%, 4,1%, 4,2%, 4,3%, 4,4%, 4,5%, 4,6%, 4,7%, 4,8%, 4,9%, 5,0%.

Разработчик

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

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ
ТТИ РБ 100098867.111-2007
Типовая технологическая инструкция
по изготовлению молока питьевого к СТБ 1746

Назначение продукта и способ получения

Молоко питьевое предназначено для непосредственного употребления в пищу.

Молоко питьевое изготавливают из коровьего молока и/или молочных продуктов путем термообработки.

Виды продукта

В зависимости от молочного сырья молоко питьевое подразделяют:

- из цельного молока;
- из нормализованного молока.

Молоко в зависимости от режима термической обработки подразделяют на:

- пастеризованное;
- топленое;
- стерилизованное.

Молоко в зависимости от массовой доли жира изготавливают: от 0,5 до 9,0%.

Разработчик

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

**МОЛОКО ДЕТСКОЕ СТЕРИЛИЗОВАННОЕ
ТТИ ВУ 100098867.162-2009**

**Типовая технологическая инструкция по
изготовлению молока детского стерилизованного к СТБ 1860**

Назначение продукта и способ получения

Молоко детское стерилизованное предназначено для питания детей первого года жизни в качестве прикорма (начиная с десятимесячного возраста), а также для непосредственного использования в пищу для детей в возрасте от 1 года до 3 лет.

Молоко детское стерилизованное изготавливают из коровьего молока с обогащением или без обогащения витаминами и пребиотиками.

Виды продукта

Продукт в зависимости от используемого сырья подразделяют на:

- детское стерилизованное молоко;
- детское стерилизованное обогащенное молоко.

Детское стерилизованное обогащенное молоко в зависимости от используемых компонентов изготавливают:

- детское стерилизованное молоко, обогащенное витамином С;
- детское стерилизованное молоко, обогащенное витамином А;
- детское стерилизованное молоко, обогащенное витаминами А, С;
- детское стерилизованное молоко, обогащенное витаминами А, С, D;
- детское стерилизованное молоко, обогащенное витаминами С, В1, РР;
- детское стерилизованное молоко, обогащенное лактулозой.

Продукт в зависимости от массовой доли жира изготавливают 2,8 %, 3,2 %, 3,5 %.

Разработчик

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

СЛИВКИ-СЫРЬЕ
ТТИ ВУ 100098867.300-2012

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению
пастеризованных сливок для отгрузки к СТБ 2277**

Назначение продукта и способ получения

Сливки-сырье предназначены для отгрузки на перерабатывающие предприятия.

Разработчик

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

СЛИВКИ ПИТЬЕВЫЕ
ТТИ РБ 100098867.142-2008
Типовая технологическая инструкция по
изготовлению сливок питьевых к СТБ 1887

Назначение продукта и способ получения

Сливки питьевые предназначены для непосредственного употребления в пищу или для кулинарных целей.

Сливки питьевые изготавливают из коровьего молока и/или молочных продуктов путем термообработки.

Виды продукта

В зависимости от молочного сырья сливки питьевые подразделяют:

- из нормализованных сливок;
- из восстановленных сливок;
- из их смесей.

Сливки в зависимости от режима термической обработки подразделяют на:

- пастеризованные;
- стерилизованные;
- УВТ-обработанные.

Сливки изготавливают со следующими массовыми долями жира:
10%, 11%, 12%, 13%, 14%, 15%, 16%, 17%, 18%, 19%, 20%, 21%, 22%,
23%, 24%, 25%, 26%, 27%, 28%, 29%, 30%, 31%, 32%, 33%, 34%, 35%.

Разработчик

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

СЛИВКИ ПОДСЫРНЫЕ
ТУ ВУ 100098867.356-2014

Назначение продукта и способ получения

Сливки подсырные получают путем сепарирования подсырной молочной сыворотки и предназначены для промышленной переработки.

Виды продукта

Сливки подсырные подразделяются на следующие виды:

- сливки подсырные не пастеризованные;
- сливки подсырные пастеризованные.

Массовая доля жира, % не менее – 15, кислотность, °Т не более – 22.
Массовая доля сухих веществ, % не менее – 17,5.

Разработчик

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

**ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ
ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ
ТУ ВУ 100098867.322-2013**

Назначение продукта и способ получения

Продукты предназначены для питания людей с лактазной недостаточностью, а также для питания здоровых людей.

Продукты изготавливают из нормализованного коровьего молока, подвергнутого пастеризации, обработке препаратом β -галактозидазы с последующей температурной обработкой и сквашенного закваской термофильных стрептококков или закваской «Биолюкс» с добавлением или без добавления немолочных компонентов.

Виды продукта

Продукты в зависимости от используемых заквасок изготавливают:

- продукт кисломолочный «Зеленица» (сквашенный заквасками термофильных стрептококков);
- биопродукт кисломолочный «Акцент» (сквашенный заквасками «Биолюкс»).

Продукты в зависимости от используемого сырья изготавливают:

- продукт кисломолочный «Зеленица»;
- продукт кисломолочный «Зеленица» с ванилином;
- продукт кисломолочный «Зеленица» сладкий с ванилином;
- биопродукт кисломолочный «Акцент»;
- биопродукт кисломолочный «Акцент» с ванилином;
- биопродукт кисломолочный «Акцент» сладкий с ванилином.

В зависимости от массовой доли жира продукты изготавливают: обезжиренный и с массовой долей жира 1,0 %; 1,5 %; 2,5 %; 3,2 %; 3,7%, 4,0 %; 5,0%.

Разработчик

Отдел биотехнологий, конт. тел. (017) 344-38-62

**ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ
БЕРЕМЕННЫХ ЖЕНЩИН И КОРМЯЩИХ МАТЕРЕЙ
ТУ ВУ 100098867.328-2013**

Назначение продукта и способ получения

Продукты кисломолочные для питания беременных женщин и кормящих матерей предназначены для реализации и для питания беременных женщин и кормящих матерей, - специализированная пищевая продукция.

Продукты кисломолочные для питания беременных женщин и кормящих матерей получают сквашиванием нормализованной молочной смеси с добавлением сухих молочных компонентов и премиксов, с добавлением или без добавления минеральных солей, сахара и/или фруктозы.

Виды продукта

В зависимости от используемого сырья и назначения продукты кисломолочные для питания беременных женщин и кормящих матерей изготавливают следующих видов:

- бионапиток кисломолочный для питания беременных женщин;
- бионапиток кисломолочный для питания кормящих матерей;
- йогурт для питания беременных женщин;
- биойогурт для питания беременных женщин;
- йогурт для питания кормящих матерей;
- биойогурт для питания кормящих матерей.

Продукты кисломолочные для питания беременных женщин и кормящих матерей изготавливают массовой долей жира 0,8%, 0,9%, 1,0%, 1,2%, 1,3%, 1,4%, 1,5%, 1,6%, 1,7%, 1,8%, 1,9%, 2,0%, 2,1%, 2,2%, 2,3%, 2,4%, 2,5%, 2,6%, 2,7%, 2,8%, 2,9%, 3,0%, 3,1%, 3,2%, 3,3%, 3,4%, 3,5%.

Разработчик

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

**НАПИТКИ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО
ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
ТУ ВУ 100098867.329-2013**

Назначение продукта и способ получения

Напитки кисломолочные для диетического профилактического питания детей предназначены для реализации и для профилактического питания детей от года до трех лет, - специализированные пищевые продукты.

Виды продукта

В зависимости от используемого сырья напитки кисломолочные для диетического профилактического питания детей, изготавливают следующих видов:

- напиток кисломолочный для диетического профилактического питания детей, обогащенный витамином С;
- напиток кисломолочный для диетического профилактического питания детей, обогащенный витамином Д и кальцием;
- напиток кисломолочный для диетического профилактического питания детей с фруктозой, обогащенный витамином С;
- напиток кисломолочный для диетического профилактического питания детей с фруктозой, обогащенный витамином Д и кальцием.

Напитки кисломолочные для диетического профилактического питания детей, изготавливают массовой долей жира 2,6%, 2,7%, 2,8%, 2,9%, 3,0%, 3,1%, 3,2%, 3,3%, 3,4%, 3,5%, 3,6%, 3,7%, 3,8%, 3,9%, 4,0%.

Разработчик

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

**БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ДЕТСКОГО ДИЕТИЧЕСКОГО
ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ
ТУ ВУ 100098867.293-2012**

Назначение продукта и способ получения

Продукты предназначены для диетического профилактического питания детей раннего возраста старше одного года в качестве дополнительного источника белка

Продукты изготавливают ферментацией восстановленного сухого молока для детского питания заквасками, содержащими культуры термофильного стрептококка и болгарской палочки и бифидобактерий, или заквасками «Пробилакт» с добавлением молочных белков, с добавлением или без добавления пищевых волокон и других немолочных компонентов.

Виды продукта

Продукты в зависимости от используемого сырья изготавливают:

- кисломолочные;
- кисломолочные сладкие (с добавлением сахара);
- кисломолочные фруктовые;
- кисломолочные с пищевыми волокнами;
- кисломолочные с пищевыми волокнами сладкие (с добавлением сахара);
- кисломолочные с пищевыми волокнами фруктовые.

Продукты изготавливают с массовой долей жира 3,0 % и в зависимости от массовой доли белка изготавливают:

- «ЛисаВета» с массовой долей белка 3,6 %;
- «Маманцяня» с массовой долей белка 3,8 %;
- «Зубраня» с массовой долей белка 4,0 %.

Разработчик

Отдел биотехнологий, конт. тел. (017)344-38-62

**БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ «НА ЗДОРОВЬЕ!»
ТУ ВУ 100098867.249-2010**

Назначение продукта и способ получения

Продукты предназначены для питания людей различных возрастных групп, в том числе пожилого возраста с целью продления активного долголетия.

Продукты изготавливают из нормализованного коровьего молока, подвергнутого температурной обработке и сквашенного закваской «Пробилакт-4», содержащей культуры термофильного стрептококка и пробиотические культуры лактобацилл, без внесения дополнительных ингредиентов или обогащенного кальцием с добавлением пищевых волокон или молочными белками

Виды продукта

Продукты в зависимости от используемого сырья изготавливают:

- биопродукт кисломолочный «На здоровье!»;
- биопродукт кисломолочный «На здоровье!» с пищевыми волокнами обогащенный кальцием;
- биопродукт кисломолочный «На здоровье!» обогащенный молочными белками.

В зависимости от массовой доли жира продукты изготавливают с массовой долей жира 1,0 %; 1,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 2,7%; 2,8 %; 3,0%; 3,2%; 3,4 %; 3,5 %; 4,0 %.

Разработчик

Отдел биотехнологий, конт. тел. (017)344-38-62

**БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ «БИОСТИЛЬ»
ТУ ВУ100377914.536-2007**



Назначение продукта и способ получения

Биопродукты кисломолочные «Биостиль» применяются для непосредственного употребления в пищу.

Продукты изготавливают из обезжиренного или нормализованного молока с добавлением или без добавления пахты, подвергнутых высокотемпературной обработке и сквашенных заквасками,

содержащими мезофильные лактококки или мезофильные лактококки и термофильный стрептококк с добавлением одного, двух или трех видов следующих микроорганизмов: бифидобактерий, пропионовокислых бактерий, лактобацилл *L. casei* с добавлением или без добавления компонентов немолочного происхождения.

Виды продукта

Продукты в зависимости от используемого сырья изготавливают:

- «Биостиль»;
- «Биостиль Плюс»;
- «Биостиль» сладкий с фруктовым соком;
- «Биостиль Плюс» сладкий с фруктовым соком;
- «Биостиль» сладкий фруктовый;
- «Биостиль Плюс» сладкий фруктовый.

В зависимости от массовой доли жира продукты изготавливают: обезжиренный и с массовой долей жира 2,8 %, 2,5 %, 2,0 %, 1,8 %, 1,5 %, 1,2 %, 1,0 %.

Разработчик

Отдел биотехнологий, конт. тел. (017)344-38-62

БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ «БИОЛЮКС» ТУ ВУ 100098867.186-2005

Назначение продукта и способ получения

Биопродукты кисломолочные «Биолюкс» применяются для непосредственного употребления в пищу.

Продукты изготавливают из обезжиренного или нормализованного молока, подвергнутого высокотемпературной обработке и сквашенного заквасками сухими концентрированными «Биолюкс», содержащими мезофильные лактококки или мезофильные лактококки и термофильный стрептококк с добавлением одного, двух или трех видов следующих микроорганизмов: бифидобактерий, пропионовокислых бактерий, лактобацилл *L. casei*, с добавлением или без добавления компонентов немолочного происхождения.

Ассортимент

Биопродукты кисломолочные «Биолюкс» в зависимости от массовой доли жира и используемого немолочного сырья изготавливают:

– биопродукты кисломолочные с массовой долей жира 4,2 %, 3,8 %, 3,4 %, 3,2 %, 3,0 %, 2,8 %, 2,5 %, 2,0 %, 1,5 % и обезжиренные;

– биопродукты кисломолочные фруктовые с массовой долей жира 4,2 %, 3,8 %, 3,4 %, 3,2 %, 3,0 %, 2,8 %, 2,5 %, 2,0 %, 1,5 % и обезжиренные с добавлением фруктов или продуктов их переработки (плодовых и ягодных сиропов, плодовых и ягодных желе, конфитюров, повидла, варенья, джема, наполнителей плодово-ягодных, плодов и/или ягод сублимационной сушки, плодовых и/или ягодных экстрактов высшего сорта, плодов и/или ягод протертых или дробленых с сахаром);

– биопродукты кисломолочные сладкие с массовой долей жира 4,2 %, 3,8 %, 3,4 %, 3,2 %, 3,0 %, 2,8 %, 2,5 %, 2,0 %, 1,5 % и обезжиренные;

– биопродукты кисломолочные сладкие с ароматом ванилина с массовой долей жира 4,2 %, 3,8 %, 3,4 %, 3,2 %, 3,0 %, 2,8 %, 2,5 %, 2,0 %, 1,5 % и обезжиренные.



Разработчик

Отдел биотехнологий, конт. тел. (017)344-38-62

**БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ «БИФИДОБАКТ»
ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО
ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ
ТУ РБ 02906526.029-98**

Назначение продукта и способ получения

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.

Виды продукта

Биопродукты кисломолочные «Бифидобакт» диетического лечебного и диетического профилактического питания в зависимости от массовой доли жира изготавливают с массовой долей жира 3,5 %, 3,2 %, 3,0%, 2,5 %, 2,0%, 1,5% и обезжиренный.

Разработчик

Отдел биотехнологий, конт. тел. (017)344-38-62

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

Назначение продукта и способ получения

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.

Виды продукта

В зависимости от массовой доли жира и используемого сырья биопродукты кисломолочные «Бифитат» диетического лечебного и диетического профилактического питания изготавливают:

– биопродукт кисломолочный «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 - Ш» 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;

– биопродукт кисломолочный «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.



Разработчик

Отдел биотехнологий, конт. тел. (017)344-38-62

ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ
ТУ РБ 100098867.101-2001

Назначение продукта и способ получения

Продукты предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Продукты кисломолочные изготавливают сквашиванием молока и (или) продуктов переработки молока молочнокислыми микроорганизмами, приводящими к снижению рН и коагуляции белка, обогащенные добавленными биологически активными компонентами (пробиотическими микроорганизмами [живыми культурами бифидобактерий] или витамином С).

Виды продукта

Продукты в зависимости от видового состава закваски, особенностей технологического процесса и обогащения биологически активными компонентами подразделяют на:

- простоквашу, обогащенную пробиотическими микроорганизмами;
- ряженку, обогащенную пробиотическими микроорганизмами;
- варенец, обогащенный пробиотическими микроорганизмами;
- кефир, обогащенный пробиотическими микроорганизмами;
- простоквашу, обогащенную витамином С;
- ряженку, обогащенную витамином С;
- варенец, обогащенный витамином С;
- кефир, обогащенный витамином С;

Продукты в зависимости от используемого молочного сырья изготавливают из:

- из цельного молока;
- из нормализованного молока;
- из обезжиренного молока;
- из восстановленных молочных продуктов;
- из их смесей.

Продукты в зависимости от массовой доли жира изготавливают:

- обезжиренные;
- от 0,5 % до 9,9%.

Разработчик

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

БИОНАПИТКИ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ
ТУ ВУ 100098867.238-2010

Назначение продукта и способ получения

Бионапитки кисломолочные предназначены для непосредственного употребления в пищу и реализации.

Бионапитки кисломолочные изготавливают из пастеризованного обезжиренного или нормализованного молока, путем сквашивания их заквасочными молочнокислыми микроорганизмами, с добавлением в процессе ферментации живых культур бифидобактерий, с обогащением или без обогащения витамином С.

Виды продукта

Бионапитки кисломолочные подразделяют:

в зависимости от используемых заквасок на:

- бионапиток кисломолочный «Лада»;
- бионапиток кисломолочный «Столичный»;

в зависимости от использования витамина С:

- бионапиток кисломолочный «Лада», обогащенный витамином С;
- бионапиток кисломолочный «Столичный», обогащенный витамином С;

в зависимости от массовой доли жира на:

- обезжиренные;
- с массовой долей жира 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%.

Разработчик

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

ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ

ТТИ ВУ 100098867.272-2011

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению
ПРОСТОКВАШИ И ПРОСТОКВАШИ МЕЧНИКОВСКОЙ к СТБ 2206**

ТТИ ВУ 100098867.273-2011

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению
РЯЖЕНКИ И ВАРЕНЦА к СТБ 2206**

ТТИ ВУ 100098867.274-2011

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению
АЦИДОФИЛИНА к СТБ 2206**

Назначение продукта и способ получения

Продукты кисломолочные предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Продукты кисломолочные изготавливают из молока и/или продуктов переработки молока путем сквашивания их молочнокислыми микроорганизмами, приводящими к снижению рН и коагуляции белка.

Виды продукта

Продукты в зависимости от используемых заквасочных микроорганизмов и особенностей технологического процесса подразделяют на виды:

- ацидофилин;
- простокваша;
- простокваша мечниковская;
- ряженка;
- варенец.

Продукты в зависимости от используемого молочного сырья изготавливают из:

- цельного молока;
- обезжиренного молока;
- нормализованного молока;
- восстановленных молочных продуктов;
- их смесей.

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

**БИОКЕФИР «ТРОИЦКИЙ»
ТУ ВУ 37495462.005-99**

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Биокефир «Троицкий» получают из пастеризованного обезжиренного или нормализованного молока путем сквашивания его кефирной закваской с добавлением закваски или концентрата бифидобактерий.

Виды продукта

В зависимости от массовой доли жира биокефир «Троицкий» изготавливают следующих видов:

- биокефир «Троицкий» 3,2%-ной жирности;
- биокефир «Троицкий» 2,5%-ной жирности;
- биокефир «Троицкий» 2,0%-ной жирности;
- биокефир «Троицкий» 1,5%-ной жирности;
- биокефир «Троицкий» 1,0%-ной жирности;
- биокефир «Троицкий» обезжиренный.

Разработчик

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

КЕФИР ДЕТСКИЙ
ТТИ ВУ 100098867.164-2009
Типовая технологическая инструкция
по изготовлению кефира детского к СТБ 1859

Назначение продукта и способ получения

Детский кефир предназначен для питания детей первого года жизни в качестве прикорма (начиная с восьмимесячного возраста), а также для непосредственного использования в пищу для детей в возрасте от 1 года до 3 лет.

Детский кефир – кисломолочный продукт из гомогенизированного стерилизованного коровьего молока.

Виды продукта

Продукт в зависимости от используемого сырья подразделяют на:

- детский кефир;
- детский обогащенный кефир.

Детский обогащенный кефир в зависимости от используемых компонентов изготавливают:

- детский кефир, обогащенный витамином С;
- детский кефир, обогащенный витаминами С, В1;
- детский кефир, обогащенный витаминами С, РР;
- детский кефир, обогащенный витаминами С, В1, РР;
- детский биокефир;
- детский биокефир, обогащенный витамином С;
- детский биокефир, обогащенный витаминами С, В1;
- детский биокефир, обогащенный витаминами С, РР;
- детский биокефир, обогащенный витаминами С, В1, РР.

Детский кефир и детский обогащенный кефир в зависимости от массовой доли жира изготавливают 2,8 %; 3,2 %; 3,5 %.

Разработчик

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

КЕФИР
ТТИ РБ 100098867.113-2007
Типовая технологическая инструкция
по изготовлению кефира к СТБ 970

Назначение продукта и способ получения

Кефир предназначен для непосредственного употребления в пищу.

Кефир изготавливают из коровьего молока с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей.

Виды продукта

Кефир в зависимости от молочного сырья подразделяют на:

- из цельного молока;
- из обезжиренного молока;
- из нормализованного молока;
- из восстановленного молока;
- из рекомбинированного молока;
- из их смесей.

Кефир в зависимости от массовой доли жира подразделяют на:

- обезжиренный: не более 0,5 %;
- от 1,0 до 9,0 %.

Разработчик

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

ЙОГУРТЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ **ТУ ВУ 100098867.232-2009**

Назначение продукта и способ получения

Йогурты для детского питания предназначены реализации и непосредственного употребления в пищу детям от одного года до трех лет.

Йогурты для детского питания получают 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.

Виды продукта

Йогурты для детского питания изготавливают следующих видов:

- йогурт для детского питания;
- биойогурт для детского питания;
- йогурт для детского питания с плодоовощными наполнителями;
- биойогурт для детского питания с плодоовощными наполнителями;
- йогурт для детского питания сладкий;
- биойогурт для детского питания сладкий;
- биойогурт для детского питания сладкий с ванилином;
- биойогурт для детского питания сладкий с ванилином;
- йогурт для детского питания сладкий с плодоовощными наполнителями;
- биойогурт для детского питания сладкий с плодоовощными наполнителями;

Йогурты для детского питания изготавливают массовой долей жира 2,0%, 2,1%, 2,2%, 2,3%, 2,4%, 2,5%, 2,6%, 2,7%, 2,8%, 2,9%, 3,0%, 3,1%, 3,2%, 3,3%, 3,4%, 3,5%, 3,6%, 3,7%, 3,8%, 3,9%, 4,0%.

Разработчик

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

**ЙОГУРТЫ МОЛОЧНЫЕ «ДОБРАЙ РАНИЦЫ»
ПО СТБ 1552**

Назначение продукта и способ получения

Йогурты молочные «Добрай раницы» предназначены для непосредственного употребления в пищу.

Йогурты молочные «Добрай раницы» изготавливаются из нормализованной пастеризованной смеси коровьего молока, сахара и стабилизатора путем сквашивания ее протосимбиотической смесью чистых культур термофильных молочнокислых стрептококков (*Streptococcus thermophilus*) и молочнокислой болгарской палочки (*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*), перемешиванием сгустка с введением или без введения пищевкусовых продуктов.

Виды продукта

В зависимости от нормируемой массовой доли жира, используемых пищевкусовых продуктов йогурты молочные «Добрай раницы» изготавливают следующих видов:

– йогурт молочный «Добрай раницы» 6,0 %, 5,0 %, 4,0 %, 3,0 %, 2,0 %, 1,0%-ной жирности;

– йогурт молочный с пищевкусовыми продуктами 6,0 %, 5,0 %, 4,0 %, 3,0%, 2,0 %, 1,0 %-ной жирности «Добрай раницы».

В качестве пищевкусовых продуктов используют: специально приготовленные натуральные или консервированные фрукты, ягоды, сухофрукты, зерновых продуктов, плоды или продуктов переработки плодов.

Разработчик

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

ПРОДУКТЫ ЙОГУРТНЫЕ
ТУ ВУ 100098867.090-2006

Назначение продукта и способ получения

Продукты йогуртные предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Продукты йогуртные, изготавливаемые из нормализованной пастеризованной смеси коровьего молока, сахара и стабилизатора путем сквашивания ее чистыми культурами термофильных молочнокислых стрептококков (*Streptococcus thermophilus*) и молочнокислой болгарской палочки (*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*), перемешиванием сгустка с введением или без введения пищевкусовых продуктов и последующей специальной тепловой обработкой.

Виды продукта

В зависимости от массовой доли жира, используемого сырья продукты йогуртные изготавливают следующих видов:

- продукт йогуртный термизированный с пищевкусовыми компонентами массовая доля жира 1,0 %, 2,0 %, 3,0 %, 4,0 %, 5,0 %, 6,0 %;
- продукт йогуртный термизированный с пищевкусовыми компонентами массовая доля жира 1,0 %, 2,0 %, 3,0 %, 4,0 %, 5,0 %, 6,0 %, 7,0 %, 8,0 %, 9,0%.

В качестве пищевкусовых компонентов используют специально приготовленные:

- натуральные или консервированные фрукты;
- натуральные или консервированные ягоды;
- смеси натуральных или консервированных фруктов и зерновых продуктов;
- сухофрукты;
- пищевкусовые компоненты (орех с зерном, мед, тутти-фрутти).



Разработчик

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

ЙОГУРТЫ
ТТИ ВУ 100098867.290-2012
Типовая технологическая инструкция по изготовлению
йогуртов к СТБ 1552

Назначение продукта и способ получения

Йогурты предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Йогурты изготавливают из коровьего молока и молочных продуктов с добавлением или без добавления немолочных компонентов.

Виды продукта

Йогурты подразделяют на:

- йогурт;
- йогурт обогащенный.

Йогурты в зависимости от внесения немолочных компонентов подразделяют на:

- без компонентов;
- с компонентами.

Йогурты в зависимости от массовой доли жира подразделяют на:

- обезжиренный;
- от 0,1 % до 10,0 %.

Разработчик

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

СМЕТАНА
ТТИ РБ 100098867.143-2008
Типовая технологическая инструкция по
изготовлению сметаны к СТБ 1888

Назначение продукта и способ получения

Сметана предназначена для непосредственного употребления в пищу, а также для общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

Сметану изготавливают путем сквашивания сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов заквасочными микроорганизмами лактококков или смесью лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков.

Виды продукта

Сметану в зависимости от молочного сырья подразделяют на сметану, изготавливаемую из:

- нормализованных сливок;
- восстановленных сливок;
- их смесей.

Сметану в зависимости от массовой доли жира изготавливают:

10%, 11%, 12%, 13%, 14%, 15%, 16%, 17%, 18%, 19%, 20%,
21%, 22%, 23%, 24%, 25%, 26%, 27%, 28%, 29%, 31%, 32%, 33%,
34%, 35%, 36%, 37%, 38%, 39%, 40%, 30 %.

Разработчик

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

**СМЕТАНА ОБОГАЩЕННАЯ «БЕЛАЯ РУСЬ»
ТУ РБ 37495462.008-99**

Назначение продукта и способ получения

Сметана обогатенная «Белая Русь» предназначена для реализации, переработки и общественного питания.

Сметана обогатенная «Белая Русь», изготовляют сквашиванием заквасочными микроорганизмами лактококков или смесью лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков смеси пастеризованных нормализованных сливок, лактулозы и/или инулина и/или молочно-белковых концентратов.

Виды продукта

В зависимости от массовой доли жира сметану, обогатенную «Белая Русь» подразделяют на:

- сметану 10%, 11%, 12%, 13%, 14%, 15%, 16%, 17%, 18%, 19%-ной жирности, обогатенную молочными белками;
- сметану 10%, 11%, 12%, 13%, 14%, 15%, 16%, 17%, 18%, 19%-ной жирности, обогатенную молочными белками и лактулозой;
- сметану 10%, 11%, 12%, 13%, 14%, 15%, 16%, 17%, 18%, 19%-ной жирности, обогатенную молочными белками и инулином.

Разработчик

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

ТВОРОГ «СТОЛОВЫЙ»
ТУ ВУ 100098867.245-2010

Назначение продукта и способ получения

Творог «Столовый» предназначен для реализации, непосредственного употребления в пищу или промышленной переработки.

Творог «Столовый» изготавливают из пастеризованной смеси пахты и обезжиренного молока или из пастеризованной пахты.

Разработчик

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

ТВОРОГ ЗЕРНЕННЫЙ
ТУ ВУ 100098867.192- 2006

Назначение продукта и способ получения

Творог зерненный предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Творог зерненный изготавливают из творожного зерна, с добавлением или без добавления сливок, поваренной соли или сахара, ароматизаторов и (или) других немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока.

Виды продукта

Продукт в зависимости от используемого сырья изготавливают:

- творог зерненный;
- творог зерненный соленый;
- творог зерненный «Вяскovy»;
- творог зерненный соленый «Вяскovy»;
- творог зерненный соленый с пищевкусовыми компонентами «Вяскovy»;
- творог зерненный сладкий с ароматом ванили «Вяскovy»;
- творог зерненный сладкий с пищевкусовыми компонентами «Вяскovy».

Продукт в зависимости от состава и массовой доли жира изготавливают:

- творог зерненный – обезжиренный, с массовой долей жира 2%, 3%, 4%, 5%, 6%, 7%, 8%.
- творог зерненный «Вяскovy» – обезжиренный, с массовой долей жира 4%, 6%, 8%, 10%.

Разработчик

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

**ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ «ЛАСУНАК»
ТУ ВУ 100098867.209-2007**

Назначение продукта и способ получения

Пудинг творожный «Ласунак» предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Пудинг творожный «Ласунак» изготавливают из «Творога – ДМ для детского питания», молочной сыворотки, желатина или агара, с добавлением или без добавления сливок, сахара, сгущенного молока с сахаром, сиропа, пищевых добавок и немолочных компонентов.

Виды продукта

Пудинг творожный «Ласунак» изготавливают с массовой долей жира 6%, 7%, 8%, 9%.

Пудинг творожный «Ласунак» в зависимости от состава изготавливают:

- со вкусом и с ароматом малины и др.;
- с ароматом ванили;
- с какао;
- плодово-ягодный;
- фруктовый;
- со сгущенным молоком;
- со сгущенным молоком и ароматом ванили;
- с сиропом крем-брюле;
- шоколадный.



Разработчик

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

**ПРОДУКТЫ ИЗ ТВОРОГА
ТУ ВУ 100098867.230-2009**

Назначение продукта и способ получения

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

Продукты из творога изготавливают из творога с добавлением или без добавления молочных продуктов, сахаров или соли, с добавлением или без добавления немолочных компонентов (включая пищевые добавки и ароматизаторы), вводимых не в целях замены составных частей молока.

Виды продукта

Продукты из творога в зависимости от используемого сырья и способа изготовления подразделяют на:

- массу творожную;
- сырок творожный;
- сырок творожный глазированный;
- пасту творожную;
- крем творожный;
- торт творожный.

Разработчик

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

**ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ ПАСТООБРАЗНЫЕ
ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ
ТУ ВУ 100377914.584-2010**

Назначение продукта и способ получения

Продукты молочные пастообразные для детского питания, предназначенные для реализации, для питания детей от шести месяцев до трех лет и для питания дошкольников и школьников.

Виды продукта

В зависимости от используемого сырья, термической обработки и назначения продукты молочные пастообразные для детского питания изготавливают следующих видов:

творог для детского питания:

- творог для питания детей от шести месяцев до трех лет;
- творог для питания дошкольников и школьников;
- био-творог для питания детей от шести месяцев до трех лет;
- био-творог питания для дошкольников и школьников;

пасты творожные для детского питания:

- паста творожная для питания детей от года до трех лет;
- паста творожная пастеризованная для питания детей от года до трех лет;
- паста творожная для питания для дошкольников и школьников;
- паста творожная пастеризованная для питания дошкольников и школьников;
- паста творожная с ванилином для питания детей от года до трех лет;
- паста творожная пастеризованная с ванилином для питания детей от года до трех лет;
- паста творожная с ванилином для питания дошкольников и школьников;
- паста творожная пастеризованная с ванилином для питания детей от года до трех лет;
- паста творожная с плодоовощными наполнителями для питания детей от года до трех лет;
- паста творожная пастеризованная с плодоовощными наполнителями для питания детей от года до трех лет;
- паста творожная с плодоовощными наполнителями для питания дошкольников и школьников;
- паста творожная пастеризованная плодоовощными наполнителями для питания дошкольников и школьников.

Разработчик

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

ТВОРОГ-ДМ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ
ТУ РБ 00028493.480-99

Назначение продукта и способ получения

Творог-ДМ для детского питания предназначается для реализации и непосредственного употребления (кормления детей в возрасте с шести месяцев), а также изготовления других пищевых продуктов.

Творог-ДМ для детского питания изготавливается из нормализованного гомогенизированного молока, подвергнутого высокотемпературной обработке, сквашенного закваской, приготовленной на чистых культурах молочнокислых стрептококков с последующим отделением сыворотки путем ультрафильтрации сквашенного сгустка.

Виды продукта

В зависимости от массовой доли жира творог-ДМ для детского питания изготавливают следующих видов:

- творог-ДМ для детского питания 9,0%-ной жирности;
- творог-ДМ для детского питания 10,0%-ной жирности.

Разработчик

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

**ПРОДУКТЫ ТВОРОЖНЫЕ ПАСТООБРАЗНЫЕ
ТУ ВУ 100098867.335-2013**

Назначение продукта и способ получения

Продукты предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Продукты творожные пастообразные с сырными наполнителями изготавливают из творога с добавлением молочных продуктов и компонентов немолочного происхождения, с последующей термической обработкой смеси.

Виды продукта

В зависимости от состава и внесенных компонентов, а также массовой доли жира подразделяют на:

- продукт творожный пастообразный с сухим сырным порошком с массовой долей жира 10,0 %, 30,0 %;
- продукт творожный пастообразный с сухим сырным порошком и клетчаткой с массовой долей жира 15,0 %;
- продукт творожный пастообразный с сыром с массовой долей жира 12,0 %;
- продукт творожный пастообразный с ароматом сыра с массовой долей жира 25,0 %.

Разработчик

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

ТВОРОГ
ТТИ РБ 100098867.112-2007
Типовая технологическая инструкция
по изготовлению творога к СТБ 315

Назначение продукта и способ получения

Творога предназначен для непосредственного употребления в пищу, а также для кондитерских и кулинарных изделий и промышленной переработки на пищевые цели.

Творог изготавливают из коровьего молока и/или молочных продуктов, или их смесей заквасочными микроорганизмов лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков при помощи методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки самопрессованием и/или прессованием, и/или центрифугированием.

Виды продукта

Творог в зависимости от молочного сырья подразделяют:

- из цельного молока;
- из нормализованного молока;
- из обезжиренного молока;
- из восстановленного молока;
- из рекомбинированного молока;
- из их смесей.

Разработчик

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

**МАССЫ И СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ
ТТИ ВУ 100098867.291-2013**

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению
масс и сырков творожных по СТБ 2283**

Назначение продукта и способ получения

Массы и сырки творожные предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Массы и сырки творожные изготавливают из творога с добавлением или без добавления молочных продуктов, и/или компонентов немолочного происхождения (за исключением немолочных жиров и белков).

Виды продукта

Массы и сырки подразделяют на:

- сладкие;
- сладкие с компонентами;
- соленые;
- соленые с компонентами.

Массы и сырки в зависимости от массовой доли жира подразделяют на:

- обезжиренные;
- от 3,0 % до 23,0 %.

Разработчик

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