



НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ НАУК БЕЛАРУСИ

Научно–практический центр Национальной академии  
наук Беларуси по продовольствию

РУП «Институт мясо–молочной промышленности»



# КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ



Закваски сухие для молочной промышленности  
Биоконсерванты для силосования растительного сыря



# Сертификаты



## О предприятии



В 1986 году на базе Белфилиала ВНИМИ было создано Государственное предприятие «Белорусский научно-исследовательский и конструкторско-технологический институт мясной и молочной промышленности» (ГП «БелНИКТИММП»), которое в 2006 году вошло в состав Республиканского унитарного предприятия «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» и было переименовано в Научно-производственное республиканское дочернее унитарное предприятие «Институт мясо-молочной промышленности» (далее – Предприятие).

В 2021 году Предприятие возглавил кандидат экономических наук Гусаков Гордей Владимирович.

Деятельность Предприятия направлена на совершенствование и научное сопровождение молочной и мясной отрасли Республики Беларусь и включает следующие основные направления:

→ Обеспечение функционирования и развития Республиканской коллекции промышленных штаммов заквасочных культур и их бактериофагов – национального достояния Республики Беларусь (Постановление Совета Министров от 19 декабря 2016 г. №1043).

→ Разработка и совершенствование технологий производства бактериальных заквасок для молочной промышленности и биоконсервантов для АПК, продуктов функционального, специализированного, детского питания.

→ Производство сухих и замороженных заквасок и биоконсервантов для перерабатывающей промышленности и АПК.

→ Разработка новых видов мясных и молочных продуктов, ресурсо- и энергосберегающих, инновационных и импортозамещающих технологий производства молочной и мясной продукции.

→ Разработка новых технологий и средств санитарной обработки технологического оборудования и производственных помещений.

→ Разработка современных организационно-экономических подходов и механизмов, направленных на повышение эффективности и конкурентоспособности мясной и молочной промышленности.

→ Проведение испытаний сырья и готовой продукции по показателям качества и безопасности.

→ Разработка гармонизированных с международными требованиями ТНПА, ТТИ, рецептур в области стандартизации и нормирования в мясной и молочной отрасли.

→ Научно-технологическое сопровождение развития и модернизации мясной и молочной промышленности, оказание научно-методической и консультационной помощи.

## Для приготовления производственной закваски

### СЫР–2 ПР

*Lactococcus lactis* subsp. *lactis*,  
*Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*  
*Lactococcus lactis* subsp. *diacetylactis*,  
*Leuconostoc mesenteroides* ssp.,  
*Lactobacillus plantarum*\*

Используется для приготовления производственной закваски для изготовления сыров путем прямого внесения в подготовленное молоко.

Оказывает антагонистическое действие на бактерии группы кишечной палочки и маслянокислые бактерии.

\*Видовой состав микрофлоры конкретной партии закваски указывается в маркировке.

**Форма выпуска:**

пакеты из комбинированного материала ПЭ/АЛ/ПЭТФ

**Температура хранения:**

не выше минус 4°С

**Срок годности**

**с даты изготовления:**

8 месяцев





## Добавочные культуры для сыров

### ЛБП

*Lactobacillus plantarum*

Обладает антагонистической активностью к маслянокислым бактериям, E.coli, дрожжам.

### ЛБК

*Lactobacillus casei*

Способствует ускорению созревания сыра, устранению горечи, усиливает сырный вкус.

Обладает антагонистической активностью к маслянокислым бактериям, E.coli.

**Форма выпуска:**

пакеты из комбинированного материала ПЭ/АЛ/ПЭТФ

**Температура хранения:**

не выше минус 4°C

**Срок годности**

**с даты изготовления:**

8 месяцев.



## Для творога и мягких сыров

### ТВ–М

*Lactococcus lactis* subsp. *lactis*,  
*Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*  
*Lactococcus lactis* subsp.  
*diacetylactis*\*

При ферментации молока формирует плотный сгусток однородной колющейся консистенции с выраженным синерезисом. Получаемый творог рассыпчатый, имеет нежную слегка мажущуюся консистенцию, выраженный кисломолочный вкус и свойственный традиционно — му продукту аромат.

### ТВ–МТ

*Lactococcus lactis* subsp. *lactis*,  
*Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*  
*Lactococcus lactis* subsp.  
*diacetylactis*,  
*Streptococcus salivarius* subsp.  
*thermophilus*\*

При ферментации молока способствует образованию плотного сгустка однородной колющейся консистенции сгустка с выраженным синерезисом. Изготавливаемый творог имеет выраженный кисломолочный вкус и аромат. При повышении температуры сквашивания происходит ускорение процесса изготовления продукта. Рекомендуется для производства творога ускоренным способом и изготовления мягких сыров.

### Оптима ТВ–М

*Lactococcus lactis* subsp. *lactis*,  
*Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*  
*Lactococcus lactis* subsp.  
*diacetylactis*,  
*Leuconostoc mesenteroides* ssp.\*

Рекомендуется для мягких сыров, творога, изготовленного кислотным, кислотно-сычужным способом, в т.ч. методами сепарирования, ультрафильтрации.

За счет газообразующих свойств микроорганизмов при обработке молочного сгустка происходит его минимальное осаждение на дно ванны.

\*Видовой состав микрофлоры конкретной партии закваски указывается в маркировке.

#### Форма выпуска:

пакеты из комбинированного материала ПЭ/АЛ/ПЭТФ

#### Температура хранения:

не выше минус 4°С

#### Срок годности с даты изготовления:

8 месяцев



## Для творога и мягких сыров

### Альфа ТВ-М

*Lactococcus lactis subsp. lactis,  
Lactococcus lactis subsp. cremoris\**

### Альфа ТВ-МТ

*Lactococcus lactis subsp. lactis,  
Lactococcus lactis subsp. cremoris,  
Streptococcus salivarius subsp.  
thermophilus\**

При ферментации молока формирует плотный сгусток однородной колющейся консистенции с выраженным синерезисом.

Рекомендуется для производства зерненого творога, мягких сыров, творога, изготовленного кислотным, кислотно-сычужным способом, в т.ч. методами сепарирования, ультрафильтрации.

Рекомендуется для производства зерненого творога, мягких сыров, простокваши, творога, изготовленного кислотным, кислотно-сычужным способом, в т.ч. ускоренным, методами сепарирования и ультрафильтрации, и др.

\*Видовой состав микрофлоры конкретной партии закваски указывается в маркировке.

**Форма выпуска:**

пакеты из комбинированного материала ПЭ/АЛ/ПЭТФ

**Температура хранения:**

не выше минус 4°C

**Срок годности**

**с даты изготовления:**

8 месяцев



## Для ферментированных молочных продуктов

### Тв, Тн/в

*Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*

Обеспечивает получение продукта плотной невязкой (Тн/в) или вязкой (Тв) консистенции с мягким вкусом.

Рекомендуется для производства ряженки (Тв), простокваши (Тн/в) и других кисломолочных напитков.

### ЛБАв

*Lactobacillus acidophilus*

Обеспечивает получение продукта с плотной вязкой консистенцией с чистым кисломолочным вкусом.

Обладает антагонистической активностью к возбудителям кишечных инфекций и гнилостным бактериям. Рекомендуется для производства ацидофилина, ацидофильного молока, бифитата и других кисломолочных напитков.

#### Форма выпуска:

пакеты  
из комбинированного материала ПЭ/АЛ/ПЭТФ

#### Температура хранения:

- Тв, Тн/в не выше минус 5°C
- ЛБАв не выше минус 4°C

#### Срок годности

с даты изготовления:

8 месяцев





## Для ферментированных молочных продуктов

### ТЛББв

*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*,  
*Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*

Специально подобранный консорциум культур термофильного стрептококка и болгарской палочки.

Способствует получению продукта плотной вязкой консистенции и гармоничного вкуса продукта.

Предназначен для изготовления йогурта, ряженки и других кисломолочных напитков, в том числе для детского питания.

**Форма выпуска:**

пакеты из комбинированного материала ПЭ/АЛ/ПЭТФ

**Температура хранения:**

не выше минус 5°C

**Срок годности с даты изготовления:**

8 месяцев



## Для ферментированных молочных продуктов

### Оптима Протект 1

*Lactobacillus plantarum,*  
*Lactobacillus casei*  
или *Lactobacillus paracasei*

### Оптима Протект 2

*Lactobacillus plantarum,*  
*Lactobacillus casei*  
или *Lactobacillus paracasei,*  
*Lactobacillus rhamnosus*

### Оптима Протект 3

*Lactobacillus plantarum,*  
*Lactobacillus rhamnosus*

### Оптима Протект 4

*Lactobacillus plantarum,*  
*Lactobacillus rhamnosus*  
*Propionibacterium ssp.*

### Оптима Протект 5

*Lactobacillus plantarum,*  
*Lactobacillus casei*  
или *Lactobacillus paracasei,*  
*Lactobacillus rhamnosus,*  
*Propionibacterium ssp.*

Для ингибирования развития нежелательных микроорганизмов (БГКП, дрожжей, плесеней, маслянокислых бактерий и др.) при изготовлении ферментированных молочных продуктов (кисломолочных продуктов, сыров и др.) и другой пищевой продукции

**Форма выпуска:**

пакеты из комбинированного материала ПЭ/АЛ/ПЭТФ

**Температура хранения:**

не выше минус 4°C

**Срок годности**

**с даты изготовления:**

8 месяцев



## Для сметаны

### СМ–Мв

*Lactococcus lactis* subsp. *lactis*,  
*Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*,  
*Lactococcus lactis* subsp.  
*diacetylactis*\*

Способствует образованию однородной вязкой консистенции сметаны. Позволяет формировать в продукте гармоничный кисло-молочный вкус с выраженным ароматом, соответствующий традиционному вкусу сметаны. Рекомендуется использовать для производства, как высокожирной сметаны, так и сметаны с массовой долей жира 18–20%. Может использоваться при производстве кисломолочных напитков.

### СМ–МТв

*Lactococcus lactis* subsp. *lactis*  
*Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*,  
*Lactococcus lactis* subsp.  
*diacetylactis*,  
*Streptococcus salivarius* subsp.  
*thermophilus*\*

Способствует формированию однородной вязкой консистенции сметаны. При повышении температуры сквашивания позволяет ускорить процесс изготовления продукта. Образует молочную кислоту и ароматические вещества, придающие гармоничный вкус продукту. Рекомендуется использовать для производства сметаны с массовой долей жира 14–20%, может использоваться и для высокожирной сметаны и кисломолочных напитков.

### Альфа СМ–МТв

*Lactococcus lactis* subsp. *lactis*,  
*Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*,  
*Streptococcus salivarius* subsp.  
*thermophilus*\*

Рекомендуется использовать для производства кисломолочных продуктов (сметаны, ацидофилина).

Способствует формированию однородной вязкой консистенции сметаны и выраженному вкусу. При повышении температуры сквашивания позволяет ускорить процесс изготовления продукта.

Рекомендуется использовать для производства сметаны с массовой долей жира 14–20%, может использоваться и для высокожирной сметаны и кисломолочных напитков.

\*Видовой состав микрофлоры конкретной партии закваски указывается в маркировке.

#### Форма выпуска:

пакеты из комбинированного материала ПЭ/АЛ/ПЭТФ

#### Температура хранения:

не выше минус 4°C

#### Срок годности с даты изготовления:

8 месяцев





## Для кисломолочных продуктов функциональной направленности

### Пробилакт – 2

*Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*,  
*Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium* ssp.

### Пробилакт – 6

*Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*,  
*Lactobacillus helveticus*, *Bifidobacterium* ssp.,  
*Lactobacillus casei*

Предназначены для изготовления кисломолочных продуктов, биопродуктов, обогащения сухих молочных продуктов, в т.ч. для детского питания, беременных и кормящих женщин. Обладают комплексом медико–биологических характеристик, необходимых для культур пробиотиков.

**Форма выпуска:**

пакеты из комбинированного материала ПЭ/АЛ/ПЭТФ

**Температура хранения:**

не выше минус 5°С

**Срок годности с даты изготовления:**

8 месяцев



## Для продуктов функциональной направленности

**Б-1**

*Bifidobacterium longum*

Обладает комплексом медико-биологических характеристик, необходимых для культур – пробиотиков. Благоприятно влияет на микрофлору ЖКТ человека. Рекомендуется для производства биопродуктов и продуктов функциональной направленности.

**ЛБР**

*Lactobacillus rhamnosus*

Обладает комплексом медико-биологических характеристик, необходимых для культур – пробиотиков. Благоприятно влияет на микрофлору ЖКТ человека. Рекомендуется для производства биопродуктов, а также для обогащения пищевых продуктов.

Может использоваться в сыроделии для ускорения созревания сыров.

Обладает антагонистической активностью к маслянокислым бактериям, *E.coli* и др.

**Форма выпуска:**

пакеты из комбинированного материала ПЭ/АЛ/ПЭТФ

**Температура хранения:**

- Б-1 не выше минус 5°C
- ЛБР – не выше минус 4°C

**Срок годности с даты изготовления:**  
8 месяцев



## Контакты

### Директор

**ГУСАКОВ** Гордей Владимирович,  
кандидат экономических наук

**Приемная, тел./факс**

(+375 17) 373–38–52

**E-mail:** [info@instmmp.by](mailto:info@instmmp.by), [instmmp.by@yandex.by](mailto:instmmp.by@yandex.by)

### Заместитель директора по научной работе

**ФУРИК** Наталья Николаевна,  
кандидат технических наук

**тел.** (+375 17) 373–92–06

**Приемная, тел./факс** (+375 17) 373–38–52

**E-mail:** [info@instmmp.by](mailto:info@instmmp.by)  
[instmmp.by@yandex.by](mailto:instmmp.by@yandex.by)

### Заместитель директора по качеству и инновационной работе

**ШЕГИДЕВИЧ** Екатерина Дмитриевна,  
**тел.** (+375 17) 375–95–51

### Главный бухгалтер

**ДУДКО** Мария Петровна  
**тел.** (+375 17) 255–69–96

### Главный экономист

**РУСКЕВИЧ** Кристина Ивановна  
**тел.** (+375 17) 373–48–21

### Заведующий отделом маркетинга

**ФУРС** Елена Федоровна,  
**тел./факс** (+375 17) 231–88–83,  
**тел.** (+375 17) 397–65–62  
**E-mail:** [meat\\_dairy\\_sbyt@mail.ru](mailto:meat_dairy_sbyt@mail.ru)





# Для заметок

A series of horizontal dashed lines for taking notes.



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