



КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

Закваски замороженные
для молочной промышленности



НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ НАУК БЕЛАРУСИ
Научно-практический центр
Национальной академии наук Беларуси по продовольствию
РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

Сертификаты

НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА ПОДТВЕРЖДЕНИЯ СООТВЕТСТВИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Organ of certification system management
 «Белорусский государственный институт метрологии» (BelGIM)
 Республика Беларусь, 220053, г. Минск, Старовиленский тракт, 93, корп. 2, к. 28, т. 363-82-33

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

Зарегистрирован в реестре № BY/112 05.02. 003.01 00309

Дата регистрации 11 февраля 2022 г.
 Действителен по 10 февраля 2025 г.

Научно-производственное республиканское дочернее унитарное предприятие «ИНСТИТУТ МЯСО-МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»
 Республиканского унитарного предприятия «НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ ЦЕНТР НАЦИОНАЛЬНОЙ АКАДЕМИИ НАУК БЕЛАРУСИ ПО ПРОДОВОЛЬСТВУ»

Республика Беларусь, 220075, г. Минск, пр-т Партизанский, 172

регистрационный номер в Едином государственном реестре юридических лиц и индивидуальных предпринимателей **100098867**

Настоящий сертификат соответствия удостоверяет, что система менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе анализа опасностей и критических контрольных точек (система HACCP) производства, хранения и транспортирования бактериальных заквасок соответствует требованиям СТБ 1470-2012

Руководитель Органа по сертификации, директор М.П. В.Л. Гуревич

№ 0293050

НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА ПОДТВЕРЖДЕНИЯ СООТВЕТСТВИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Organ of certification system management
 «Белорусский государственный институт метрологии» (BelGIM)
 Республика Беларусь, 220053, г. Минск, Старовиленский тракт, 93, корп. 2, к. 28, т. 233-02-33

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

Зарегистрирован в реестре № BY/112 05.01. 003 09554

Дата регистрации 24 января 2020 г.
 Действителен до 24 января 2023 г.

Настоящий сертификат соответствия выдан Республиканскому унитарному предприятию «Институт мясо-молочной промышленности»
 (УНП 100098867)
 Республика Беларусь, 220075, г. Минск, пр-т Партизанский, 172

и удостоверяет, что система менеджмента качества проведения НИР и разработки ТНПА и НПА в области биотехнологий, мясного и молочного направлений (технологии мясных продуктов; технологии сыроделия и маслоделия; оборудование и технологии молочноконсервного производства; технологии цельномолочных продуктов и концентратов; микробиологические исследования и коллекция промышленных микроорганизмов; прикладные биотехнологии и детское питание; молекулярно-генетические и биохимические исследования); производства бактериальных заквасок и биоконсервантов **соответствует требованиям СТБ ISO 9001-2015**

Дополнительная информация:
 Выдан взамен № BY/112 05.01. 003-02382, дата регистрации 24 января 2011 г.

Руководитель Органа по сертификации М.П. В.Л. Гуревич

№ 0214992

NATIONAL CONFORMITY APPROVAL SYSTEM OF THE REPUBLIC OF BELARUS

Management System Certification Body
 Republican Unitary Enterprise
 "Belarusian State Institute of Metrology" (BelGIM)
 office 28, 93/2, Starovilensky trakt, Minsk, 220053, Republic of Belarus, tel.: 233-02-33

CONFORMITY CERTIFICATE

Registered in the Register under No BY/112 05.01. 003 09554

Registration date 24 January 2020
 Expiry date 24 January 2023

This Certificate of Conformity is issued to the National Unitary Enterprise Institute for the Meat and Dairy Industry
 (TRN 100098867)
 172, Partizanski ave., Minsk, 220075, Republic of Belarus

to certify that the Quality Management System for carrying out scientific research works and developing TNLА and NLA in the biotechnology, meat and dairy field (technologies of meat product, cheese- and butter making, equipment and canned milk production technologies, whole-milk product and concentrate technologies, microbiological researches and collection of industrial microorganisms, applied biotechnologies and baby food, molecular genetics and biochemical researches), producing bacterial starter cultures and biopreservatives conforms to the requirements of STB ISO 9001-2015

Additional information:
 Extraded instead of No BY/112 05.01. 003 02382, registration date 24 January 2011

Head of the Certification Body Stamp V. Hurevich

№ 0014557

NATIONAL CONFORMITY APPROVAL SYSTEM OF THE REPUBLIC OF BELARUS

Management System Certification Body
 Republican Unitary Enterprise
 "Belarusian State Institute of Metrology" (BelGIM)
 office 28, 93/2, Starovilensky trakt, Minsk, 220053, Republic of Belarus, tel.: 363-82-33

CONFORMITY CERTIFICATE

Registered in the Register under No BY/112 05.02. 003.01 00309

Registration date 11 February 2022
 Expiry date 10 February 2025

Institute for the Meat and Dairy Industry, Subsidiary National Research and Manufacturing Unitary Enterprise at the Food Research and Engineering Center, National Academy of Sciences of Belarus
 172, Partizanski ave., Minsk, 220075, Republic of Belarus

Registration Number in the Unified State Register of Legal Entities and Individual Entrepreneurs **100098867**

This Certificate of Conformity certifies that the Food Safety Management System on the basis of hazard analysis and critical control points (HACCP system) for producing, storing and transporting bacterial starter cultures conforms to the requirements of STB 1470-2012

Head of the Certification Body, director Stamp V. Hurevich

№ 0018330

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.

→ Организация и проведение научно-практических мероприятий, обучающих курсов, направленных на повышение профессиональных навыков и знаний работников предприятий.



Для приготовления производственной закваски

СЫР-1 ПР

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

“Оптима” СЫР-2 ПР

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

Рекомендуется для сыров
с низкой температурой второго нагревания, кисломолочных продуктов.

Образует молочную кислоту, углекислый газ
и ароматические вещества

Оказывает антагонистическое
действие на бактерии группы
кишечной палочки и
маслянокислые бактерии

Фагоустойчивы и имеют фагоальтернативные ротации

*Видовой состав конкретной партии
закваски указывается в маркировке

Форма выпуска:

пакеты из влагонепроницаемого материала

Срок годности и температура хранения:

12 месяцев при температуре не выше -40 °С



Для изготовления сыров

СЫР–7

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

СЫР–8

Lactococcus lactis subsp. lactis,
Lactococcus lactis subsp.
diacetylactis,
Lactococcus lactis subsp. cremoris,
Streptococcus salivarius subsp.
thermophilus,
Lactobacillus delbrueckii subsp.
*bulgaricus**

СЫР–9

Lactococcus lactis subsp. lactis,
Lactococcus lactis subsp.
diacetylactis,
Lactococcus lactis subsp. cremoris,
Streptococcus salivarius subsp.
thermophilus
*Lactobacillus rhamnosus**

Образует молочную кислоту, углекислый газ и ароматические вещества.

Для изготовления сыров с низкой температурой второго нагревания.

Обеспечивает повышенный уровень нарастания кислотности в ходе технологического процесса производства сыра

Обеспечивает повышенный уровень нарастания кислотности в ходе технологического процесса производства сыра.

Способствует ускорению сроков созревания сыра, усиливает сырный вкус

Обеспечивает повышенный уровень нарастания кислотности в ходе технологического процесса производства сыра.

Способствует ускорению сроков созревания сыра, усиливает сырный вкус.

Оказывает антагонистическое действие на бактерии группы кишечной палочки, дрожжи, плесени

*Видовой состав конкретной партии закваски указывается в маркировке

Форма выпуска:

пакеты из влагонепроницаемого материала

Срок годности и температура хранения:

12 месяцев при температуре не выше –40 °С



Для изготовления сыров

“Оптима” СЫР–3

Lactococcus lactis subsp. lactis,
Lactococcus lactis subsp. diacetylactis,
Leuconostoc mesenterodes ssp.,
Streptococcus salivarius subsp. thermophilus,
Lactobacillus casei
Lactobacillus paracasei,
Lactobacillus helveticus
*Lactococcus lactis subsp. cremoris**

“Оптима” СЫР–6

Lactococcus lactis subsp. lactis,
Lactococcus lactis subsp. diacetylactis,
Leuconostoc mesenterodes ssp.,
Streptococcus salivarius subsp. thermophilus,
Lactobacillus helveticus,
Lactobacillus rhamnosus,
*Lactococcus lactis subsp. cremoris**

Подходит для изготовления сыров
с низкой температурой второго нагревания

Способствует ускорению созревания сыров

Образует молочную кислоту, углекислый газ и ароматические вещества,
что способствует формированию рисунка сыра и выраженному сырному вкусу

Оказывает антагонистическое действие на бактерии группы кишечной палочки,
на дрожжи, плесени

Фагоустойчивы и имеют фагоальтернативные ротации

*Видовой состав конкретной партии закваски указывается в маркировке

Форма выпуска:

пакеты из влагонепроницаемого материала

Срок годности с даты изготовления:

12 месяцев при температуре не выше –40 °С



Для изготовления сыров

СЫР – 6

Lactococcus lactis subsp. lactis,
Lactococcus lactis
subsp. diacetylactis,
Lactococcus lactis
subsp. cremoris,
Lactobacillus helveticus,
Lactobacillus rhamnosus,
Streptococcus salivarius
*subsp.thermophilus**

СЫР – 11

Lactococcus lactis
subsp. lactis,
Lactococcus lactis
subsp. cremoris,
Streptococcus salivarius
subsp. thermophilus
Lactobacillus helveticus

Подходит для изготовления сыров
с низкой температурой второго нагревания.

Образует молочную кислоту,
углекислый газ и ароматические
вещества.

Способствует ускорению сроков
созревания сыра, усиливает
сырный вкус.

Образует молочную кислоту,
способствует формированию
выраженного сырного вкуса.

Отсутствует газообразование

Оказывает антагонистическое действие на бактерии группы кишечной палочки,
на дрожжи, плесени

Фагоустойчивы и имеют фагоальтернативные ротации

*Видовой состав конкретной партии
закваски указывается в маркировке

Форма выпуска:

пакеты из влагонепроницаемого материала

Срок годности и температура хранения:

12 месяцев при температуре не выше –40 °С



Для изготовления сыров

Тн/в

Streptococcus salivarius
subsp. thermophilus

Рекомендуется для производства сыров, мягких сыров, зерненого творога, сыров типа «Сулузуну». Может использоваться совместно с основной закваской для повышения кислотообразования при изготовлении сыров российской группы

ТЛББ н/в

Streptococcus salivarius subsp.
thermophilus, Lactobacillus delbrueckii
subsp. bulgaricus

Рекомендуется использовать в сыроделии при изготовлении сыров с чеддеризацией и плавлением сырной массы
Способствует образованию сгустка однородной консистенции. Образует молочную кислоту

ТЛБХ

Streptococcus salivarius
subsp. thermophilus,
Lactobacillus helveticus

Рекомендуется использовать для изготовления сыров с высокой температурой второго нагревания.

Образует молочную кислоту, ароматические вещества

ТЛБХЛББ

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

Форма выпуска:

пакеты из влагонепроницаемого материала

Срок годности

и температура хранения:

12 месяцев при температуре не выше -40 °С



Добавочные культуры для изготовления сыра

Используются совместно с основной закваской

Л6П

Lactobacillus plantarum

Обладают антагонистической активностью к маслянокислым бактериям, E.coli, дрожжам, плесеням

Л6К

Lactobacillus casei
*Lactobacillus paracasei**

Способствует ускорению созревания сыра, усиливает сырный вкус, маскирует горечь. Обладают антагонистической активностью к E.coli и дрожжам, плесеням

Л6Хн/в

Lactobacillus helveticus

Способствует образованию густка однородной невязкой консистенции. Образует молочную кислоту.

Предназначена для изготовления казеина, сыров, других ферментированных молочных продуктов.

Оказывает антагонистическое действие на бактерии E.coli, дрожжи, плесени

Л6Р

Lactobacillus rhamnosus

Способствует ускорению созревания сыра, усиливает сырный вкус.

Может использоваться в сыроделии.

Обладает антагонистической активностью к масляно-кислым бактериям, E.coli и дрожжам, плесеням.

Л6Л

Lactobacillus delbrueckii
ssp. lactis

Продуцирует молочную кислоту, обладает высокой протеолитической активностью, формирует сырный вкус.

Обладает антагонистической активностью к E.coli, масляно-кислым бактериям

*Видовой состав конкретной партии закваски указывается в маркировке

Форма выпуска:

пакеты из влагонепроницаемого материала

Срок годности и температура хранения:

12 месяцев при температуре не выше -40 °С



Для творога и мягких сыров

ТВ–М

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

При ферментации молока формирует плотный сгусток однородной колющейся консистенции с выраженным синерезисом. При обработке сгустка за счет свойств микроорганизмов обеспечивает поднятие сгустка с минимальным осаждением на дно ванны. Получаемый творог рассыпчатый, имеет нежную слегка мажущуюся консистенцию, выраженный кисломолочный вкус и свойственный традиционному продукту аромат.

ТВ–МТ

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

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.

Фагоустойчивы и имеют фагоальтернативные ротации

*Видовой состав конкретной партии закваски указывается в маркировке

Форма выпуска:

пакеты из влагонепроницаемого материала

Срок годности и температура хранения:

12 месяцев при температуре не выше -40 °С



Для творога и мягких сыров

“Оптима” ТВ–М

Lactococcus lactis subsp. lactis,
Lactococcus lactis subsp. diacetylactis,
Leuconostoc mesenterodes ssp.,
*Lactococcus lactis subsp. cremoris**

Для мягких сыров, творога, изготовленного кислотным, кислотно–сычужным способом, в т.ч. методами сепарирования, ультрафильтрации

“Оптима” ТВ–МТ

Lactococcus lactis subsp. lactis,
Lactococcus lactis subsp. diacetylactis,
Lactococcus lactis subsp. cremoris,
Leuconostoc mesenterodes ssp.,
*Streptococcus salivarius subsp. thermophilus**

Для творога, изготовленного кислотным, кислотно–сычужным способом, в том числе ускоренным, методами сепарирования и ультрафильтрации

Фагоустойчивы и имеют фагоальтернативные ротации

“Альфа” ТВ–М

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

Для производства зерненого творога, мягких сыров, творога, изготовленного кислотным, кислотно–сычужным способом, в т.ч. методами сепарирования, ультрафильтрации

“Альфа” ТВ–МТ

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

При повышении температуры сквашивания происходит ускорение процесса изготовления продукта.
Рекомендуется для производства зерненого творога, мягких сыров, творога, изготовленного кислотным, кислотно–сычужным способом, в т.ч. ускоренным, методами сепарирования и ультрафильтрации

Фагоустойчивы и имеют фагоальтернативные ротации

*Видовой состав конкретной партии закваски указывается в маркировке

Форма выпуска:

пакеты из влагонепроницаемого материала

Срок годности с даты изготовления:

12 месяцев при температуре не выше –40 °С



Для ферментированных молочных продуктов

Тв

*Streptococcus salivarius
subsp. thermophilus*

Для кисломолочных продуктов
(ряженки, простокваши, йогурта
и др.), имеющих сгусток вязкой
консистенции

ТЛББв

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

Для изготовления йогурта.
При ферментации сырья
образует сгусток вязкой
консистенции

Продуцирует экзополисахариды

Форма выпуска:

пакеты из влагонепроницаемого материала

Срок годности

и температура хранения:

12 месяцев при температуре не выше –40 °С



Культуры для производства продуктов функциональной направленности

Б

*Штаммы микроорганизмов
рода Bifidobacterium**

ЛБАв

Lactobacillus acidophilus

ЛБАн/в

Lactobacillus acidophilus

Предназначены для использования при изготовлении ферментированных и пищевых продуктов, в том числе детского питания, для питания беременных и кормящих женщин.

Использование возможно только с основной закваской.

Обладают комплексом медико-биологических характеристик, необходимых для культур-пробиотиков

*Видовой состав конкретной партии закваски указывается в маркировке

Форма выпуска:

пакеты из влагонепроницаемого материала

Срок годности и температура хранения:

12 месяцев при температуре не выше -40 °С



Директор

ГУСАКОВ Гордей Владимирович,
кандидат экономических наук

Приемная, тел./факс

(+375 17) 373–38–52

E–mail: info@instmmp.by, instmmp.by@yandex.by

Заместитель директора по научной работе

ФУРИК Наталья Николаевна,
кандидат технических наук
тел. (+375 17) 373–92–06

Заместитель директора по качеству и инновационной работе

ШЕГИДЕВИЧ Екатерина Дмитриевна,
тел. (+375 17) 301–72–25

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