



НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ  
НАУК БЕЛАРУСИ



РУП «ИНСТИТУТ МЯСО-МОЛОЧНОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

# КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК

## СУХИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

## МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ БЫСТРОРАСТВОРИМОЕ

ТУ РБ 100098867.151-2003

ТИ РБ 100098867.031-2003

Предназначено для реализации, непосредственного употребления в пищу, использования в молочной, пищевой и хлебопекарной промышленности. 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 (не менее 40 %).

В зависимости от физико-химических показателей изготавливают с различной массовой долей жира:

26%

28%

30%

В зависимости от сырья может изготавливаться с лецитином.

Внешний вид – мелкий сухой порошок, вкус – чистый, свойственный пастеризованному молоку без посторонних привкусов и запахов, цвет – белый с кремоватым оттенком, равномерный по всей массе.

## МОЛОКО СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ БЫСТРОРАСТВОРИМОЕ

ТУ ВУ 100098867.275-2011

ТИ ВУ 100098867.253-2011

Предназначено для реализации, непосредственного употребления в пищу (после восстановления), промышленной переработки на пищевые цели, для поставки на экспорт. Изготавливается путем высушивания сгущенного пастеризованного обезжиренного молока на распылительных сушильных установках с последующей принудительной агломерацией частиц сухого молока, с целью увеличения относительной скорости растворения готового продукта (не менее 50 %).

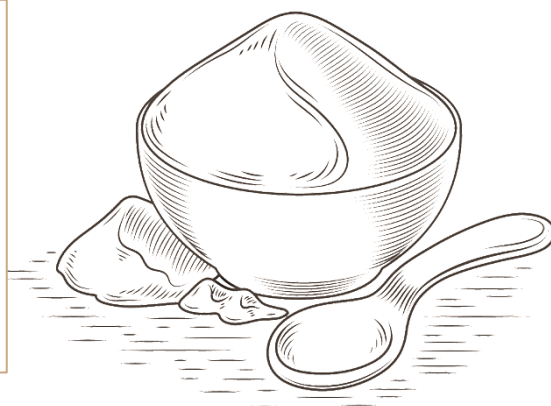
Внешний вид и консистенция – однородный мелкий сухой порошок, вкус – чистый, свойственный пастеризованному молоку, без посторонних привкуса и запаха, цвет – белый со светло-кремовым оттенком, равномерный по всей массе.

## МОЛОКО СУХОЕ

ТТИ ВУ 100098867.580-2022 к СТБ 1858-2009

(Изм. № 1 к ТТИ)

Предназначено для реализации, непосредственного употребления в пищу (после восстановления), промышленной переработки на пищевые цели, изготовления продуктов детского питания, а также для поставки на экспорт. Изготавливают удалением воды путем распылительной сушки из сгущенного пастеризованного цельного, или обезжиренного, или нормализованного коровьего молока.



## **МОЛОКО СУХОЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ КОЗЬЕГО МОЛОКА** **ТУ ВУ 100098867.757 – 2025**

Предназначено для реализации и непосредственного употребления в пищу. Изготавливают на основе коровьего с добавлением козьего молока.

В зависимости от массовой доли жира подразделяют на:

обезжиренное

частично обезжиренное

цельное

Вкус и запах - чистый, свойственный пастеризованному молоку, в зависимости от содержания козьего молока допускается специфический вкус и запах, свойственный данному виду молока.

## **МОЛОКО СУХОЕ «А2»** **ТУ ВУ 100098867.595–2022 ТИ ВУ 100098867.570–2022**

Предназначено для реализации, непосредственного употребления в пищу (после восстановления), промышленной переработки на пищевые цели, производства продуктов детского питания, а также для поставки на экспорт. Изготавливается удалением воды путем распылительной сушки из сгущенного пастеризованного цельного или обезжиренного, или нормализованного коровьего молока, полученного от специально отобранных коров с подтвержденным CSN – генотипом А2А2 и с отсутствием в нем содержания  $\beta$ -казеина типа А1.

В зависимости от используемого сырья подразделяют на:

сухое молоко

сухое молоко, обогащенное витаминами

В зависимости от массовой доли жира подразделяют на:

обезжиренное

частично обезжиренное

цельное

Сухое молоко «А2» подразделяют на сорта «экстра» и «стандарт», кроме сухого молока, предназначенного для производства продуктов детского питания.

## **СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ** **ТУ РБ 100098867.131-2001 ТИ РБ 100098867.115-2007**

Предназначена для промышленной переработки на пищевые цели, изготовление кормовых продуктов и реализации. Изготавливается методом распылительной сушки.

В зависимости от используемого сырья подразделяют на следующие виды:

подсырная

творожная

кислая

казеиновая

## **СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ ПОДСЫРНАЯ СУХАЯ** **ТТИ 100098867.515-2019 к СТБ 2219-2017**

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 подсгущения и распылительной сушки.

## СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННАЯ

ТУ ВУ 100098867.219-2007

ТИ РБ 100098867.147-2008

ТИ ВУ 100098867.269-2011

ТИ РБ 100098867.124-2008

Предназначена для использования в молочной, пищевой и хлебопекарной промышленности, для изготовления продуктов детского питания, изготовления заменителей цельного молока и других кормов для с/х животных и поставки на экспорт. Изготавливается из пастеризованной молочной сыворотки путем ее деминерализации методом ионного обмена, или электродиализа, или нанофильтрации, с дальнейшим удалением части влаги и высушиванием полученного сгущенного продукта на распылительных сушильных установках.

В зависимости от физико-химических показателей изготавливают следующих видов:

для изготовления продуктов детского питания

от степени деминерализации

СД-40

СД-50

СД-60

СД-70

СД-80

СД-90

Внешний вид – мелкий порошок или порошок, состоящий из единичных и агломерированных частиц сухой сыворотки, вкус и запах – свойственный молочной сыворотке, сладковатый, солоноватый, кисловатый, цвет – от белого до желтого, однородный.

## СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННАЯ СД

ТУ ВУ 100098867.518-2019 ТИ ВУ 100098867.530-2019

Предназначена для реализации и промышленной переработки на пищевые цели, в том числе для продуктов детского питания. Сыворотка молочная деминерализованная – продукт переработки молока обезжиренный, полученный путем деминерализации с или без применения процесса концентрирования и/или сгущения, и/или сушки.

Подразделяют на:

жидкую

сгущенную

сухую

нанофильтрованную

обратноосмотическую

В зависимости от предъявления требований по показателю термостабильность (тест на кипячение) подразделяют на:

термостабильную

отвечающую требованиям настоящих технических условий по показателю термостабильность

ординарную

без предъявления требований к контролю показателя термостабильность



## **СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ ЛАКТАТСОДЕРЖАЩАЯ** **ТУ ВУ 100098867.267-2011 ТИ ВУ 100098867.275-2011**

Предназначена для использования в пищевой промышленности и возможного применения в кормовых целях. Изготавливают из пастеризованной несоленой подсырной, творожной, казеиновой молочных сывороток или их смеси путем сгущения, раскисления, кристаллизации (при необходимости) и сушки на распылительной сушилке.

В зависимости от технологии получения подразделяют на:

сыворотка сухая  
лактатсодержащая

сыворотка сухая лактатсодержащая  
кристаллизованная

## **КОНЦЕНТРАТЫ МОЛОЧНОГО БЕЛКА СУХИЕ** **ТУ ВУ 100098867.414-2016**

Изготавливаются из обезжиренного молока методом ультрафильтрации с последующей распылительной сушкой, предназначены для промышленной переработки на пищевые цели и для реализации, а также для поставки на экспорт.

В зависимости от массовой доли белка:

«КМБС – 40»

«КМБС – 50»

«КМБС – 60»

«КМБС – 70»

«КМБС – 80»

## **КОНЦЕНТРАТ СЫВОРОТОЧНЫЙ БЕЛКОВЫЙ, ПОЛУЧЕННЫЙ МЕТОДОМ УЛЬТРАФИЛЬТРАЦИИ, «КСБ-УФ»** **ТУ РБ 00028493.459-98 ТИ РБ 100098867.035-2003**

Предназначен для реализации, для изготовления пищевых продуктов и продуктов детского питания, а также для использования людьми, ведущими активный образ жизни. Получен методом ультрафильтрации с последующей распылительной сушкой.

В зависимости от массовой доли белка изготавливают следующих видов:

«КСБ-УФ-34»

«КСБ-УФ-40»

«КСБ-УФ-45»

«КСБ-УФ-50»

«КСБ-УФ-55»

«КСБ-УФ-60»



Вкус – свойственный молочной сыворотке, сладковатый без посторонних привкуса и запаха, цвет – от белого до кремового, вид – мелкий порошок или порошок, состоящий из единичных и агломерированных частиц .

## ПЕРМЕАТЫ СУХИЕ

ТУ ВУ 100098867.290-2012

ТИ ВУ 100098867.288-2012

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 и подсырной, творожной, казеиновой молочных сывороток 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.

В зависимости от способа производства изготавливают следующих видов:

молочный сухой деминерализованный

молочный сухой

сывороточный деминерализованный сухой

сывороточный сухой

молочно-сывороточный деминерализованный сухой

молочно-сывороточный сухой

## НАПИТКИ МОЛОЧНЫЕ СУХИЕ

ТУ ВУ 100098867.547-2020

ТИ ВУ 100098867.544-2020

Предназначены для реализации, непосредственного употребления в пищу путем приготовления горячих напитков (после предварительной подготовки). Изготовлены способом сухого смешивания с возможным последующим агломерированием или способом распылительной сушкой нормализованной смеси с возможным последующим агломерированием.

В зависимости от используемого сырья и пищевкусовых компонентов (в том числе ароматизаторов) подразделяют на:

без добавок

с ароматом

с пищевкусовыми компонентами

с пищевкусовыми компонентами и ароматом

Изготавливают:

обогащенные

без обогащения

Внешний вид – частицы различных форм и размеров однородные или с вкраплениями пищевкусового компонента



## НАПИТКИ СУХИЕ

ТУ ВУ 100098867.756–2025

Предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу после восстановления. Изготавливают на основе пермеата молочного и/или сывороточного, сыворотки молочной, пахты, обезжиренного молока или их смесей с добавлением пищевкусовых ингредиентов, углеводных компонентов.

В зависимости от используемого сырья подразделяют на:

напитки

напитки, обогащенные  
функциональными ингредиентами

Напитки могут  
выпускаться  
безлактозными.

## КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ СУХИЕ

ТУ ВУ 100098867.624–2023 ТИ ВУ 100098867.584–2023

Предназначены для реализации, непосредственного употребления в пищу (после предварительной подготовки), поставки на экспорт. Изготавливают путем смешивания сухих компонентов.

В зависимости от используемого сырья и пищевкусовых компонентов (в том числе ароматизаторов) подразделяют на:

с ароматом

с пищевкусовыми компонентами

без добавок

с пищевкусовыми компонентами и ароматом

## СМЕСИ СУХИЕ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

ТУ ВУ 100098867.370 -2015 ТИ ВУ 100098867.404-2015  
ТИ ВУ 100098867.405-2015

Предназначены для непосредственного употребления в пищу (после предварительной подготовки), реализации и поставки на экспорт. Изготавливаются методом сухого смешивания компонентов и методом распылительной сушки нормализованной смеси

В зависимости от физико-химических показателей готового продукта подразделяются на:

для молочного мороженого

для пломбира

для сливочного мороженого

В зависимости от используемых немолочных компонентов могут быть изготовлены:

с пищевкусовыми компонентами и ароматом

с ароматом

с пищевкусовыми компонентами

без пищевкусовых компонентов

Могут быть изготовлены с пониженным содержанием сахара (не менее чем на 30 % ниже по сравнению с конкретным видом сухих смесей).

## СМЕСИ СУХИЕ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО ТТИ ВУ 100098867.586-2022 к ГОСТ 34906-2022

Включает технологию производства смесей:

для мороженого пломбир

для сливочного мороженого

для молочного мороженого

для молокосодержащего  
мороженого

без пищевкусковых  
компонентов

с пищевкусковыми  
компонентами

## СМЕСИ ДЛЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ ДЕСЕРТОВ СУХИЕ ТУ ВУ 100098867.625-2023 ТИ ВУ 100098867.588-2023

Предназначены для реализации, производства замороженных десертов, коктейлей в производственных условиях, организациях общественного питания, а также домашних условиях. Смесей изготавливают с массовой долей жира – не более 30 %.

Смесей в зависимости от добавленных пищевкусковых компонентов, в том числе ароматизаторов, подразделяют на:

без пищевкусковых компонентов

с пищевкусковыми компонентами

## ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ СУХИЕ И СУХИЕ ФОРМОВАННЫЕ ТУ ВУ 100098867.697-2024 ТИ ВУ 100098867.636-2024

Предназначены для реализации, непосредственного употребления в пищу и поставки на экспорт. Изготавливают путем смешивания сухих молочных и немолочных компонентов с возможным проведением последующего формования. Могут быть изготовлены с обогащением или без.

В зависимости от используемого сырья и пищевкусковых компонентов (в том числе ароматизаторов) подразделяют на:

с сахарами

с подсластителями

без сахаров и подсластителей

с ароматом

с пищевкусковыми  
компонентами

с пищевкусковыми  
компонентами и ароматом



Внешний вид – форма различных конфигураций и размеров, которую придали сухому продукту под действием прессования.

**ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ СУХИЕ**  
ТУ ВУ 100377914.539-2007      ТИ ВУ 100377914.538-2007

Предназначены для реализации и использования в молочной, мясной, пищевой и хлебопекарной промышленности и для промышленной переработки, а также для поставки на экспорт. Продукты получают высушиванием вторичного молочного сырья с добавлением или без добавления молочных белков и солей кальция на распылительных установках или смешиванием сухих компонентов.

Ассортимент:

продукт молочный сухой

пахта сухая

Изготавливают с различной массовой долей белка:

30%\*

40%

50%

60%

70%

*\*изготавливают с массовой долей жира от 1,5 до 5,5 %*

**ПРОДУКТ МОЛОЧНЫЙ СУХОЙ**  
ТУ ВУ 100098867.240-2009      ТИ ВУ 100098867.179-2009

Предназначен для реализации, изготовления заменителей цельного молока и других кормов и кормовых добавок, и промышленной переработки на пищевые цели. Получают удалением воды путем распылительной сушки из сгущенной пастеризованной смеси обезжиренного молока и пахты. Продукт изготавливают с массовой долей жира – не более 4 %

**ПРОДУКТЫ МОЛОЧНО-СЫВОРОТОЧНЫЕ И  
СЫВОРОТОЧНЫЕ СУХИЕ**  
ТУ ВУ 100377914.550-2008      ТИ ВУ 100377914.547-2008

Предназначены для реализации и использования в молочной, мясной, пищевой и хлебопекарной промышленности, для изготовления продуктов детского питания, поставки на экспорт. Получают высушиванием нормализованной по белку молочной смеси или смешиванием сухих компонентов.

В зависимости от физико-химических показателей и используемого сырья изготавливают следующих видов:

продукты молочно-сывороточные сухие с массовой долей белка  
36 %, 34 %, 32 %, 30 %, 25 %, 20 %, 15 %

продукты сывороточные сухие с массовой долей белка  
30 %, 25 %, 20 %, 15 %, 10 %, 5 %, 2 %

концентраты сывороточные белковые (КСБ-УФ) с массовой долей белка  
60%, 65%, 70%, 71%, 72%, 73%, 74%, 75%, 76%, 77%, 78%, 79%, 80%.

пермеат сухой сывороточный

## **ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ СУХИЕ С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА**

**ТУ ВУ 100098867.533-2020**

**ТИ ВУ 100098867.536-2020**

Предназначены для реализации, непосредственного употребления в пищу (после предварительной подготовки), приготовления пищевой продукции для различных групп населения старше трех лет и поставки на экспорт. Массовая доля белка не более 10%, массовая доля фенилаланина не более 500 мг/100 г. Изготавливаются способом сухого смешивания и методом распылительной сушки нормализованной смеси.

Изготавливают:

без добавок

обогащенный пробиотиками

обогащенный Са и витамином D3

## **КАЗЕИНАТЫ ПИЩЕВЫЕ СУХИЕ**

**ТУ ВУ 100098867.662-2023**

**ТИ ВУ 100098867.618-2024**

Предназначены для использования в производстве молочных, мясных и кондитерских продуктов, а также для поставки на экспорт. Изготавливают из выделенных с помощью кислотного осаждения казеиновых белков молока путем перевода их в растворимую форму под действием соединений щелочного или щелочноземельного металла с последующей специальной обработкой.

В зависимости от используемого сырья изготавливают из:

кислотного сухого казеина

казеина-сырца

## **КАЗЕИН ТЕХНИЧЕСКИЙ МОЛОЧНОКИСЛОТНЫЙ**

**ТТИ РБ 100098867.087-2006**

**к ГОСТ 31689-2012**



Предназначен для специальных отраслей промышленности, где он используется в качестве основного или вспомогательного технического сырья. Получают из коровьего обезжиренного молока путем коагуляции содержащегося в нем белка под действием молочной сыворотки, образующейся при сквашивании молочной кислоты с последующей обработкой, промывкой, обезвоживанием, гранулированием и сушкой сгустка.

## **КАЗЕИН ТЕХНИЧЕСКИЙ СЫЧУЖНЫЙ** **ТИ РБ 100098867.231–2010**

Предназначен для специальных отраслей промышленности, где он используется в качестве основного или вспомогательного технического сырья. Получают из коровьего обезжиренного молока путем коагуляции содержащегося в нем белка под действием сычужного фермента (пепсина), с последующей его обработкой, промывкой, обезвоживанием, гранулированием и сушкой.

## **ПРОДУКТ МОЛОЧНЫЙ СУХОЙ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ** **ЖИВОТНЫХ** **ТУ ВУ 100098867.635-2023**      **ТИ ВУ 100098867.588–2023**

Изготавливается из сухих молочных продуктов (сухого молока, и (или) продукта молочного сухого и (или) сухой пахты, имеющих отклонения от установленных норм и не предназначенных для использования в пищевых целях и промышленной переработки на пищевые цели, и предназначен для реализации и промышленной переработки на кормовые цели (производства кормовой муки, кормов и кормовых добавок), а также для использования в кормовых рационах непродуктивных животных и пушных зверей (после восстановления).

В зависимости от массовой доли жира продукт изготавливают:

обезжиренный

с массовой долей жира от 1,5 % до 26,0 %

## **ДОБАВКА ЛАКТУЛОЗОСОДЕРЖАЩАЯ «ЛАКТУМИН»** **ТУ ВУ 100098867.375-2015**      **ТИ ВУ 100098867.410-2015**

Изготавливается из молочной сыворотки путем специальной обработки, направленной на изомеризацию лактозы, с последующей распылительной сушкой. Предназначена для реализации и использования в составе комбикормов для кормления сельскохозяйственных животных в качестве пребиотической кормовой добавки

Внешний вид – сухой сыпучий порошок.  
Цвет – от кремового до светло-коричневого,  
допускается желтый оттенок.





РУП «ИНСТИТУТ МЯСО-МОЛОЧНОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

220075, Республика Беларусь,  
г. Минск, пр. Партизанский, 172  
+375 17 373-38-52



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



[info@instmmp.by](mailto:info@instmmp.by)



(+375 17) 373-38-52



[meat\\_dairy\\_institut](https://www.instagram.com/meat_dairy_institut)