



**РУП «Институт мясо-молочной  
промышленности»**

# **КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК**

**МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ**



**СТУЩЕННЫЕ**



**КОРМОВЫЕ**


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


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

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

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

тел/факс +375 17 373-38-52

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

 [t.me/instmmp](https://t.me/instmmp)

**2022**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>СГУЩЕННЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ .....</b>	<b>4</b>
<b>МОЛОКО СГУЩЕННОЕ И КОНЦЕНТРИРОВАННОЕ ТУ РБ 100098867.121-2001 .....</b>	<b>4</b>
<b>МОЛОКО СГУЩЕННОЕ ВАРЕНОЕ С САХАРОМ ТУ РБ 100098867.153-2003.</b>	<b>5</b>
<b>МОЛОКО КОНЦЕНТРИРОВАННОЕ СТЕРИЛИЗОВАННОЕ И СГУЩЕННОЕ СТЕРИЛИЗОВАННОЕ ТУ ВУ 100098867.161 -2008 .....</b>	<b>6</b>
<b>МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ, С САХАРОМ И НЕМОЛОЧНЫМИ КОМПОНЕНТАМИ ТУ РБ 100098867.122-2001 .....</b>	<b>7</b>
<b>МОЛОКО КОНЦЕНТРИРОВАННОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ«БЕЛОРУССКОЕ» ТУ РБ 100098867.125-2001 .....</b>	<b>8</b>
<b>СЛИВКИ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ ТУ ВУ 100098867.262-2010 .....</b>	<b>9</b>
<b>ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ «ОСОБЫЕ» ТУ РБ 100098867.132-2002.....</b>	<b>10</b>
<b>ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ И СГУЩЕННЫЕ ТУ ВУ 100098867.215-2007 .....</b>	<b>11</b>
<b>ПЕРМЕАТЫ МОЛОЧНЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ И СГУЩЕННЫЕ ТУ ВУ 100098867.289-2012 .....</b>	<b>12</b>
<b>ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ ТУ ВУ 100098867.395-2016.....</b>	<b>13</b>
<b>ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ ВАРЕННЫЕ ТУ ВУ 100098867. 417-2016.....</b>	<b>14</b>
<b>СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СГУЩЕННАЯ ТУ ВУ 100098867.180–2005.....</b>	<b>15</b>
<b>ПОЛУФАБРИКАТЫ МОЛОЧНЫЕ ОБЕЗЖИРЕННЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ ТУ ВУ 100098867.396-2016 .....</b>	<b>16</b>
 <b>КОРМОВЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ .....</b>	 <b>17</b>
<b>КОРМА МОЛОЧНОБЕЛКОВЫЕ ТУ ВУ 100098867.506-2019 .....</b>	<b>17</b>
<b>ПОЛУФАБРИКАТ МОЛОЧНО-БЕЛКОВЫЙ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ ЖИВОТНЫХ ТУ ВУ 100098867.510-2019 .....</b>	<b>18</b>
<b>ЗАМЕНИТЕЛИ ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА ТУ ВУ 100098867.216 – 2008 .....</b>	<b>19</b>
<b>КОНЦЕНТРАТЫ МОЛОЧНО-ЖИРОВЫЕ ТУ ВУ100098867.200-2008 .....</b>	<b>20</b>
<b>СЫВОРОТКИ СУХИЕ ОБОГАЩЕННЫЕ ЛАКТАТАМИ ТУ ВУ100377914.559-2008 .....</b>	<b>21</b>

КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК  
ПО СУХИМ, СГУЩЕННЫМ И КОРМОВЫМ МОЛОЧНЫМ ПРОДУКТАМ

---

<b>СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СГУЩЕННАЯ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ ТУ ВУ 100098867.174-2005 .....</b>	<b>22</b>
<b>ДОБАВКА ЛАКТУЛОЗОСОДЕРЖАЩАЯ «ЛАКТУМИН» ТУ ВУ 100098867.375-2015.....</b>	<b>23</b>
<b>ЛАБОРАТОРНАЯ БАЗА ДЛЯ ОТРАБОТКИ ТЕХНОЛОГИЙ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ.....</b>	<b>24</b>

# СГУЩЕННЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

## МОЛОКО СГУЩЕННОЕ И КОНЦЕНТРИРОВАННОЕ ТУ РБ 100098867.121-2001

### Назначение продукта и способ получения

Молоко сгущенное и концентрированное изготавливается из натурального молочного сырья с добавлением или без натуральных сливок путем частичного удаления из него воды и предназначено для реализации на предприятиях молочной промышленности и использования в качестве сырья при изготовлении молочной продукции.

### Виды продукта

В зависимости от используемого сырья молоко подразделяют на:

- обезжиренное сгущенное;
- обезжиренное концентрированное;
- цельное сгущенное;
- цельное концентрированное.

Молоко обезжиренное сгущенное или концентрированное изготавливают массовой долей сухих веществ от 20 % до 45 %.

Молоко цельное сгущенное или концентрированное изготавливают массовой долей сухих веществ от 25 % до 45 % и массовой долей жира не менее 7,5 %.

### Разработчик

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства,  
тел. (017) 360-83-83, 392-39-32

**МОЛОКО СГУЩЕННОЕ ВАРЕНОЕ С САХАРОМ**  
**ТУ РБ 100098867.153-2003**

**Назначение продукта и способ получения**

Молоко сгущенное вареное с сахаром изготавливается из нормализованного молока и сахара путем выпаривания части воды без добавления или с добавлением вкусо-ароматических добавок или из молока сгущенного с сахаром и дальнейшей термической обработки и предназначено для непосредственного употребления в пищу и промышленной переработки.

**Виды продукта**

В зависимости от физико-химических показателей молоко сгущенное вареное с сахаром изготавливают следующих видов:

- молоко цельное сгущенное вареное с сахаром с массовой долей жира 8,5 %;
- молоко частично обезжиренное сгущенное вареное с сахаром с массовой долей жира 7,8 %;
- молоко частично обезжиренное сгущенное вареное с сахаром с массовой долей жира 7,8 % с ароматом;
- молоко частично обезжиренное сгущенное вареное с сахаром с массовой долей жира 6,5 %;
- молоко частично обезжиренное сгущенное вареное с сахаром с массовой долей жира 5,0 %.
- молоко частично обезжиренное сгущенное вареное с сахаром с массовой долей жира 2,5 %.



**Разработчик**

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства,  
тел. (017) 360-83-83, 392-39-32

**МОЛОКО КОНЦЕНТРИРОВАННОЕ  
СТЕРИЛИЗОВАННОЕ И СГУЩЕННОЕ СТЕРИЛИЗОВАННОЕ  
ТУ ВУ 100098867.161 -2008**

**Назначение продукта и способ получения**

Молоко концентрированное стерилизованное и сгущенное стерилизованное, изготавливаемое из пастеризованного молока путём выпаривания части воды, с последующей его стерилизацией в банках. Предназначено для непосредственного употребления в пищу. Молоко концентрированное стерилизованное предназначается только для поставки на экспорт.

**Виды продукта**

Молоко концентрированное стерилизованное изготавливают следующих видов:

- молоко концентрированное стерилизованное 7,0 %-ной жирности;
- молоко концентрированное стерилизованное 7,8 %-ной жирности;
- молоко концентрированное стерилизованное цельное 8,6 %-ной жирности;
- молоко сгущенное стерилизованное 6,4 %-ной жирности;
- молоко сгущенное стерилизованное 6,8 %-ной жирности;
- молоко сгущенное стерилизованное цельное 8,6 %-ной жирности.

**Разработчик**

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства,  
тел. (017) 360-83-83, 392-39-32

**МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ, С САХАРОМ  
И НЕМОЛОЧНЫМИ КОМПОНЕНТАМИ**  
ТУ РБ 100098867.122-2001

**Назначение продукта и способ получения**

Молоко сгущенное с сахаром, с сахаром и немолочными компонентами изготавливается частичным удалением воды из пастеризованного цельного или нормализованного коровьего молока, консервированием сахаром без добавления или с добавлением какао-порошка или экстракта натурального кофе, или растворимого кофе, или цикория, или вкусо-ароматических добавок. Предназначено для реализации и непосредственного использования в пищу и для промышленной переработки.



**Виды продукта**

Молоко сгущенное в зависимости от используемого сырья, в том числе добавленных биологически активных компонентов, подразделяют на:

- молоко сгущенное;
- молоко сгущенное обогащенное

Молоко сгущенное в зависимости от массовой доли жира подразделяют на:

- цельное с массовой долей жира не менее 8,5 %;
- частично обезжиренное с массовой долей жира от 2,5 до 8,4 %.

Молоко сгущенное в зависимости от применения пищевкусовых компонентов (в т.ч. ароматизаторов) подразделяют на:

- с пищевкусовыми компонентами;
- без пищевкусовых компонентов.

**Разработчик**

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства,  
тел. (017) 392-39-32, 360-83-83

**МОЛОКО КОНЦЕНТРИРОВАННОЕ  
ОБЕЗЖИРЕННОЕ «БЕЛОРУССКОЕ»  
ТУ РБ 100098867.125-2001**

**Назначение продукта и способ получения**

Молоко концентрированное обезжиренное «Белорусское» изготавливается из пастеризованного обезжиренного молока или смеси его с пахтой и сахара частичным удалением воды без добавления или с добавлением какао-порошка или цикория.

Молоко концентрированное обезжиренное «Белорусское» предназначается для реализации и непосредственного употребления в пищу или промышленной переработки.

**Виды продукта**

В зависимости от используемого сырья молококонцентрированное обезжиренное «Белорусское» изготавливают следующих видов:

- молоко концентрированное обезжиренное «Белорусское» с сахаром;
- молоко концентрированное обезжиренное «Белорусское» с сахаром и какао;
- молоко концентрированное обезжиренное «Белорусское» с сахаром и цикорием.



**Разработчик**

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства,  
тел. (017) 392-39-32, 360-83-83



**СЛИВКИ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ**  
**ТУ ВУ 100098867.262-2010**

**Назначение продукта и способ получения**

Сливки сгущенные с сахаром изготавливаются из смеси пастеризованного молока и сливок путем частичного удаления воды, консервирования сахаром. Предназначены для реализации и непосредственного использования в пищу и для промышленной переработки.

**Разработчик**

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства,  
тел. (017) 360-83-83, 392-39-32

**ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ  
СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ «ОСОБЫЕ»  
ТУ РБ 100098867.132-2002**

**Назначение продукта и способ получения**

Продукты молочные сгущенные или концентрированные с сахаром «Особые» изготавливаются из натурального или восстановленного молочного сырья с добавлением натуральных сливок, сахара с последующим диспергированием смеси, пастеризацией и сгущением и предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу или промышленной переработки.

Продукты, изготавливаемые с использованием молочной сыворотки, обозначены индексом «С» с цифрой, указывающей массовую долю сухих веществ сыворотки в молочном сырье.

**Виды продукта**

В зависимости от используемого сырья продукты молочные сгущенные с сахаром «Особые» изготавливают следующих видов:

- продукт молочный сгущенный с сахаром массовой долей жира 8,5 % «Особый-1 С30»; «Особый-1 С50», «Особый-1 С60» «Особый-1 С70» «Особый-1 С80»;
- продукт молочный сгущенный с сахаром массовой долей жира 8,0 % «Особый-2 С60-8,0»; «Особый-2 С70 – 8,0»;
- продукт молочный сгущенный с сахаром массовой долей жира 8,0 % «Особый-1 С30»; «Особый-3 С50»;
- продукт молочный сгущенный с сахаром массовой долей жира 2,5 % «Особый-1 С30»; «Особый-4 С50».

**Разработчик**

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства,  
тел. (017) 392-39-32, 360-83-83

**ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ  
КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ И СГУЩЕННЫЕ  
ТУ ВУ 100098867.215-2007**

**Назначение продукта и способ получения**

Продукты молочные концентрированные и сгущенные предназначены для реализации и использования в молочной, мясной, пищевой и хлебопекарной промышленности.

Продукты молочные концентрированные и сгущенные получают путем удаления части влаги из пастеризованных обезжиренного молока, пахты и нормализованного молока.

**Виды продукта**

- пахта концентрированная с массовой долей сухих веществ 20 %, 25 %, 30 %;
- пахта сгущенная с массовой долей сухих веществ 35 %, 40 %, 45 %;
- молоко концентрированное обезжиренное с массовой долей сухих веществ 20 %, 25 %, 30 %;
- молоко сгущенное обезжиренное с массовой долей сухих веществ 35 %, 40 %, 45 %.
- молоко концентрированное массовой долей сухих веществ 25 %, 30 %;
- молоко сгущенное массовой долей сухих веществ 35 %, 40 %, 45 %.

**Разработчик**

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов,  
тел. (017) 373-38-42

**ПЕРМЕАТЫ МОЛОЧНЫЕ  
КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ И СГУЩЕННЫЕ  
ТУ ВУ 100098867.289-2012**

**Назначение продукта и способ получения**

Продукт предназначен для реализации, промышленной переработки, а также для поставки на экспорт.

Пермеат молочный концентрированный и сгущенный полученные удалением белков и жира из обезжиренного молока с помощью ультрафильтрации с дальнейшим проведением или без деминерализации путем электродиализа, с проведением или без частичного удаления воды и минеральных веществ путем нанофильтрации, с проведением или без частичного удаления воды путем обратного осмоса и/или сгущения.

**Виды продукта**

- пермеат молочный концентрированный (ПМК) с массовой долей сухих веществ 20 %;
- пермеат молочный концентрированный деминерализованный (ПМК-ДМ) с массовой долей сухих веществ 20 %;
- пермеат молочный сгущенный (ПМС) с массовой долей сухих веществ 40 %, 50 %;
- пермеат молочный сгущенный деминерализованный (ПМС-ДМ) с массовой долей сухих веществ 40 %, 50 %.

**Разработчик**

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства,  
тел. (017) 360-83-83, 392-39-32

**ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ СГУЩЕННЫЕ  
С САХАРОМ  
ТУ ВУ 100098867.395-2016**

**Назначение продукта и способ получения**

Продукты молочные сгущенные с сахаром предназначены для реализации, непосредственного употребления в пищу и использования в качестве сырья при изготовлении пищевой продукции и производятся на основе молочной сыворотки с применением полного или частичного гидролиза лактозы и добавлением или без добавления сливок и пищевкусовых компонентов.

**Виды продукта**

В зависимости от массовой доли жира продукты изготавливают:

- обезжиренные;
- с массовой долей жира 2,5 %;
- с массовой долей жира 5,0 %;
- с массовой долей жира 8,5 %.

В зависимости от используемого пищевкусового сырья продукты изготавливают:

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

Независимо от массовой доли жира и используемого пищевкусового сырья продукты изготавливают без использования или с использованием фантазийного названия и/или торговой марки.

**Разработчик**

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства,  
тел. (017) 360-83-83, 392-39-32

**ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ ВАРЕННЫЕ**  
**ТУ ВУ 100098867. 417-2016**

**Назначение продукта и способ получения**

Продукты молочные сгущенные с сахаром предназначены для реализации, непосредственного употребления в пищу и для приготовления пищевой продукции, производятся на основе молочной сыворотки с добавлением или без добавления сливок и дальнейшей термической обработкой.

**Виды продукта**

В зависимости от массовой доли жира продукты подразделяют на:

- обезжиренные;
- с массовой долей жира от 2,5 % до 8,5 %.

В зависимости от используемого пищевкусового сырья продукты изготавливают без добавления или с добавлением ароматизатора.

**Разработчик**

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства,  
тел. (017) 360-83-83, 392-39-32

**СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СГУЩЕННАЯ**  
**ТУ ВУ 100098867.180–2005**

**Группа продуктов:** сыворотка молочная

**Назначение продукта и способ получения**

Сыворотка молочная сгущенная для кормления сельскохозяйственных животных предназначена для реализации и использования в молочной, хлебопекарной и пищевой промышленности.

Сыворотка молочная сгущенная, получаемой из пастеризованной молочной сыворотки путем выпаривания из нее части воды.

**Виды продукта**

В зависимости от используемого сырья и физико-химических показателей сыворотку молочную сгущенную изготавливают в следующем ассортименте:

- сыворотка молочная сгущенная массовая доля сухих веществ 40 %, 50 % и 60 %;
- сыворотка подсырная сгущенная ферментированная массовая доля сухих веществ 40 % и 60 %;
- сыворотка молочная осветленная сгущенная ферментированная массовая доля сухих веществ 50 %;
- сыворотка молочная сгущенная с сахаром с массовыми долями сухих веществ и сахарозы соответственно 52,5 % и 12,5 %; 65,0 % и 25,0 %.

Сыворотка молочная сгущенная массовая доля сухих веществ 40 % может изготавливаться консервированной или стабилизированной.

Вкус – чистый, кисломолочный, солоноватый, без посторонних привкусов и запахов, консистенция – густая текучая масса, цвет – светло-желтый с зеленоватым оттенком, равномерный по всей массе.

**Разработчик**

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов,  
тел. (017) 373-38-42

**ПОЛУФАБРИКАТЫ МОЛОЧНЫЕ ОБЕЗЖИРЕННЫЕ  
КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ  
ТУ ВУ 100098867.396-2016**

**Назначение продукта и способ получения**

Полуфабрикаты молочные обезжиренные концентрированные, изготавливаемые из молочного сырья и предназначенные для реализации и использования в качестве сырья при изготовлении пищевой продукции.

**Виды продукта**

В зависимости от вида мембран полуфабрикаты молочные обезжиренные концентрированные подразделяют:

- полуфабрикат молочный обезжиренный концентрированный ультра-фильтрацией;
- полуфабрикат молочный обезжиренный концентрированный нано-фильтрацией;
- полуфабрикат молочный обезжиренный концентрированный обратным осмосом.

**Разработчик**

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства,  
тел. (017) 360-83-83, 392-39-32



# КОРМОВЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

## КОРМА МОЛОЧНОБЕЛКОВЫЕ ТУ ВУ 100098867.506-2019

### Назначение продукта и способ получения

Корма молочнобелковые предназначены для кормления животных и приготовления кормовых рационов.

Корма молочнобелковые изготавливаются из молочных продуктов с истекшим сроком годности, но отвечающих требованиям СанПиН, поступивших из сетей розничной торговли, с последующей температурной обработкой.

### Разработчик

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства,  
тел. (017) 360-83-83, 392-39-32

**ПОЛУФАБРИКАТ МОЛОЧНО-БЕЛКОВЫЙ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ  
ЖИВОТНЫХ  
ТУ ВУ 100098867.510-2019**

**Назначение продукта и способ получения**

Полуфабрикат молочно-белковый для кормления животных предназначен для реализации с целью кормления животных, пушных зверей, птицы, рыбы, а также для использования на кормовые цели в личных (индивидуальных) и фермерских хозяйствах

Полуфабрикат молочно-белковый для кормления животных изготавливают из сырного и (или) творожного зерна, сырных обрезков, сырной и (или) творожной белковой пыли, получаемых при производстве сыров и творога (в т.ч. в процессе фасования), и (или) творога с отклонениями от установленных норм, с дальнейшим измельчением их в молочно-белковую массу.

**Разработчик**

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,  
тел./факс (017) 397-56-44

**ЗАМЕНИТЕЛИ ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА**  
**ТУ ВУ 100098867.216 – 2008**

**Назначение продукта и способ получения**

Заменители цельного молока предназначены для замены цельного молока при выпойке телят с 4-х недельного возраста, а также для реализации на предприятия различных форм собственности, личных хозяйств, осуществляющие выращивание, откорм и разведение сельскохозяйственных животных, производителей кормов в качестве сырья для производителей кормовых продуктов и на экспорт.

Заменители цельного молока изготавливаются из смеси молочных продуктов с последующим ее сгущением, смешиванием с мукой соевой экстрадированной и/или мукой ячменной экстрадированной и/или пшеничной экстрадированной и/или изолятом соевых белков и/или концентратом соевых белков и/или изолятом пшеничного белка и/или концентратом картофельного белка и/или концентратом жировым и/или премиксами для сельскохозяйственных животных, птицы и рыбы и/или премиксами витаминными и/или премиксами минеральными и/или премиксами витаминно-минеральными и/или кальция фосфатом кормовым и сушкой на распылительной установке (обозначены индексом Р). Допускается изготовление ЗЦМ путем сухого смешивания компонентов (обозначены индексом С), в том числе и с концентратом бактериальным сухим (обозначены индексом С-П).

**Виды продукта**

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

- ЗЦМ «Р-12», «С-12», «С-П-12» – жирностью 12 %
- ЗЦМ «Р-14», «С-14», «С-П-14» – жирностью 14 %
- ЗЦМ «Р-16», «С-16», «С-П-16» – жирностью 16 %
- ЗЦМ «Р-18», «С-18», «С-П-18» – жирностью 18 %
- ЗЦМ «Р-20», «С-20», «С-П-20» – жирностью 20 %

**Разработчик**

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства,  
тел. (017) 360-83-83, 392-39-32

**КОНЦЕНТРАТЫ МОЛОЧНО-ЖИРОВЫЕ**  
**ТУ ВУ100098867.200-2008**

**Назначение продукта и способ получения**

Концентраты молочно-жировые предназначены для использования в качестве компонента при изготовлении заменителей цельного молока для телят, продуктов кормового назначения, а также возможного использования концентратов массовой долей жира 20 % в качестве корма сельскохозяйственным животным согласно приведенным рекомендациям.

**Виды продукта**

В зависимости от используемого молочного сырья концентраты изготавливают следующих видов:

- концентрат молочно-жировой «КМЖ – С» из сыворотки;
- концентрат молочно-жировой «КМЖ – М» из обезжиренного молока;
- концентрат молочно-жировой «КМЖ – СМ» из смеси сыворотки и обезжиренного молока.

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

- «КМЖ – 20-С», «КМЖ – 20-М», «КМЖ – 20-СМ»;
- «КМЖ – 30-С», «КМЖ – 30-М», «КМЖ – 30-СМ»;
- «КМЖ – 40-С», «КМЖ – 40-М», «КМЖ – 40-СМ»;
- «КМЖ – 50-С», «КМЖ – 50-М», «КМЖ – 50-СМ».

**Разработчик**

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства,  
тел. (017) 360-83-83, 392-39-32

**СЫВОРОТКИ СУХИЕ ОБОГАЩЕННЫЕ ЛАКТАТАМИ**  
**ТУ ВУ100377914.559-2008**

**Назначение продукта и способ получения**

Сыворотки сухие обогащенные лактатами предназначены для реализации и промышленной переработки при изготовлении кормов для сельскохозяйственных животных.

**Виды продукта**

В зависимости от технологии изготовления сыворотки сухие обогащенные лактатами подразделяется на:

- сыворотка сухая обогащенная лактатами;
- сыворотка сухая обогащенная лактатами кристаллизованная.

**Разработчик**

Лаборатория оборудования и технологий молочно-консервного производства,  
тел. (017) 360-83-83, 392-39-32

**СЫВОРОТКА  
МОЛОЧНАЯ СГУЩЕННАЯ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ  
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ  
ТУ ВУ 100098867.174-2005**

**Группа продуктов:** сыворотка молочная сгущенная

**Назначение продукта и способ получения**

Сыворотка молочная сгущенная для кормления сельскохозяйственных животных предназначена для реализации и использования на кормовые цели.

Сыворотку молочную сгущенную для кормления сельскохозяйственных животных, получаемой путем выпаривания из нее части воды или методом нанофильтрации.

**Виды продукта**

В зависимости от используемого сырья и физико-химических показателей сыворотку молочную сгущенную для кормления сельскохозяйственных животных изготавливают в следующем ассортименте:

- сыворотка сгущенная с массовой долей сухих веществ 13 %, 20 %, 30 %, 40 %, 60 %;
- сыворотка сгущенная с массовой долей сухих веществ 13 %, 20 %, 30 %, 40 %, консервированная;
- сыворотка сгущенная соленая с массовой долей сухих веществ 20 %, 30 %, 40 %, 45 %.

Сыворотка молочная сгущенная с массовой долей сухих веществ 40 % может изготавливаться стабилизированной.

Консистенция – однородная вязкая жидкость, густая масса, запах – чистый, без посторонних запахов, цвет – светло-желтый с зеленоватым оттенком, равномерный по всей массе.

**Разработчик**

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов,  
тел. (017) 373-38-42

**ДОБАВКА ЛАКТУЛОЗОСОДЕРЖАЩАЯ «ЛАКТУМИН»  
ТУ ВУ 100098867.375-2015**

**Назначение продукта и способ получения**

Продукт предназначен для реализации и использования в составе комбикормов для кормления сельскохозяйственных животных в качестве пребиотической кормовой добавки и изготавливается из молочной сыворотки путем концентрирования, специальной обработки и высушивания.

Продукт представляет собой сухой сыпучий порошок от кремового до светло-коричневого цвета с содержанием сухих веществ 95 %, в том числе лактулозы – от 15 % до 25 %.

Срок годности составляет 5 месяцев при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 80 %.

**Разработчик**

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017) 248-38-31

## ЛАБОРАТОРНАЯ БАЗА ДЛЯ ОТРАБОТКИ ТЕХНОЛОГИЙ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

В РУП «Институт мясо-молочной промышленности» создана лабораторная база для отработки технологических процессов производства молочных продуктов, а так же для создания новых видов продуктов. На этом оборудовании возможно проводить отработку режимных параметров технологических процессов производства молочных продуктов с целью совершенствования «классических» процессов их выработки или получения готовой продукции с улучшенными качественными характеристиками.



**Установка электродиализа**

*Процесс мембранного разделения, в котором ионы растворенного вещества переносятся через мембрану под действием электрического поля. Движущая сила процесса – градиент электрического потенциала.*





### **Баромембранная установка**

*Баромембранные процессы основаны на использовании полупроницаемых мембран, обладающих способностью селективно пропускать или задерживать компоненты разделяемых жидких сред, растворов, эмульсий и/или суспензий*



### **Гомогенизатор**

*Предназначен для создания однородной смеси из продуктов несмешивающихся друг с другом.*

*Гомогенизация обеспечивает раздробление жировых шариков полидисперсной системы (например цельного молока) и равномерное их распределение по объему.*

*Производительность до 22 л/ч*



### **Фризер для выработки мороженого**

*Предназначен для получения готового мороженого из сухих смесей. Позволяет подобрать соотношение компонентов в смесях для мороженого.*

*Производительность до 2 л/ч*



**Вакуум-выпарной аппарат  
Я23-ОВА**

*Установка предназначена для сгущения молочного сырья путем удаления пара из кипящего продукта. Тип установки – пленочная. Основные составляющие: теплообменник, испаритель, вакуумный насос, циркуляционный насос*



**Распылительная сушильная установка**

*Работа установки основана на распылении высушиваемой жидкости до мельчайших капель в сушильную камеру, куда подается нагретый воздух. Применяется для получения сухого цельного молока, сухого обезжиренного молока, сухой сыворотки и других сухих молочных продуктов*

**КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК  
ПО СУХИМ, СГУЩЕННЫМ И КОРМОВЫМ МОЛОЧНЫМ ПРОДУКТАМ**

---

**«Научно-экспериментальное производство сухих молочных  
продуктов и ингредиентов в РУП «Институт мясо-молочной  
промышленности»**



- опытно-экспериментальная база для научных исследований, отработки технологий производства инновационной продукции;

- малотоннажное производство специализированных продуктов молочных сухих (в том числе для детей, больных фенилкетонурией), сухих смесей для мороженого (в том числе с пониженным содержанием сахара), импортозамещающих пищевых добавок для мясной и молочной промышленности;

- база для практического обучения современным процессам мембранного концентрирования, электродиализа и сушки молочного сырья специалистов молокоперерабатывающих предприятий и студентов колледжей и ВУЗов аграрного профиля.



---

**РУП «Институт мясо-молочной промышленности»**

**[www.instmmp.by](http://www.instmmp.by), [instmmp.by@yandex.by](mailto:instmmp.by@yandex.by), [info@instmmp.by](mailto:info@instmmp.by)  
тел./факс 8 (017) 373-38-52**



# КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК ПО СУХИМ, СГУЩЕННЫМ И КОРМОВЫМ МОЛОЧНЫМ ПРОДУКТАМ

---

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ



### Емкость технологическая

Емкость с теплообменной рубашкой и мешалкой, предназначенная для нормализации смеси и проведения гидролиза



### Пастеризационно-охладительная установка (трубчатого типа)

Предназначена для теплообменных процессов (подогрев, охлаждение, инаktivация фермента и иное) и снижения микробиологической обсемененности молочного сырья



### Кристаллизаторы

Емкости с теплообменной рубашкой и мешалкой, предназначенные для направленной кристаллизации лактозы

### Баромембранная установка



- **микрофилтрация:** снижение количества микроорганизмов и соматических клеток, удаление жира и нормализация сырья по белку; очистка рассолов для посолки сыра
- **ультрафилтрация:** концентрирование белков молока и молочной сыворотки; нормализация молочного сырья по белку; производство молока с пониженным содержанием лактозы
- **нанофилтрация:** концентрирование молока и молочной сыворотки в комплексе с частичной деминерализацией (до степени 35%)
- **обратный осмос:** концентрирование молока и молочной сыворотки: в качестве дополнения к выпарным процессам



### Электродиализная установка

Предназначена для деминерализации всех видов молочной сыворотки и регулирования ее кислотности, что позволяет улучшить органолептические и технологические свойства



### Вакуум-выпарная установка (пленочного типа)

Предназначена для сгущения молока и молочной сыворотки до массовой доли сухих веществ 50-55%



### Сушильная установка (распылительного типа)

Предназначена для испарения влаги в смеси и получения сухого готового продукта

---

РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

[www.instmmp.by](http://www.instmmp.by), [instmmp.by@yandex.by](mailto:instmmp.by@yandex.by), [info@instmmp.by](mailto:info@instmmp.by)

тел./факс 8 (017) 373-38-52

**КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК  
ПО СУХИМ, СГУЩЕННЫМ И КОРМОВЫМ МОЛОЧНЫМ ПРОДУКТАМ**

---