



НАЦЫЯНАЛЬНАЯ АКАДЭМІЯ НАВУК
БЕЛАРУСІ

Навукова-вытворчае рэспубліканскае
дачынае унітарнае прадпрыемства
«Інстытут мяса-малочнай прамысловасці»
Рэспубліканскага унітарнага прадпрыемства
«Навукова-практычны цэнтр Нацыянальнай
акадэміі навук Беларусі па харчаванню»

(РУП «ІНСТЫТУТ МЯСА-МАЛОЧНАЙ
ПРАМЫСЛОВАСЦІ»)

пр. Партизанскі, 172, 220075, г. Мінск
прыёмная тэл./факс (017) 373-38-52
www.instmmp.by e-mail: info@instmmp.by

УНП 100098867 АКПА 02906526 БИК ВАРВВУ2Х
Р/р ВУ19 ВАРВ 3012 2737 1001 7000 0000
ЦБП 562 Рэгіянальнай дырэкцыі па г. Мінску і Мінскай
вобласці ААТ «Белаграпрамбанк»,
220004, г. Мінск, вул. Раманаўская Слабада, 8

11092025 № 451- 01/1186
На № _____ ад _____

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»)

пр. Партизанский, 172, 220075, г. Минск
приемная тел./факс (017) 373-38-52
www.instmmp.by e-mail: info@instmmp.by

УНП 100098867 ОКПО 02906526 БИК ВАРВВУ2Х
Р/с ВУ19 ВАРВ 3012 2737 1001 7000 0000
ЦБУ 562 Региональной дирекции по г. Минску и
Минской области ОАО «Белагропромбанк»,
220004, г. Минск, ул. Романовская Слобода, 8

Руководителю организации

О проведении обучения
дегустаторов молочной продукции

С целью подготовки экспертов-дегустаторов, а также освоения методов проведения сенсорного анализа молочных продуктов на базе РУП «Институт мясо-молочной промышленности» в период с 30 сентября по 02 октября 2025 г. будет организовано дополнительное обучение дегустаторов молочной продукции по программе «Эксперт-испытатель по сенсорным методам. Дегустатор», которое проведут специалисты Всероссийского научно-исследовательского института маслоделия и сыроделия (ВНИИМС - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН) совместно со специалистами РУП «Институт мясо-молочной промышленности». Программа обучения прилагается.

Лекторами со стороны Всероссийского научно-исследовательского института маслоделия и сыроделия выступят Логинова И.В. к.т.н., Мошкина Н.А., Данилова Е.С., Калабушкин В.В. к.т.н.

Данное обучение пройдет во второй раз в текущем 2025 году и в третий раз за последние два года. Обращаем внимание, что программа обучения дополнительно расширена лекциями о требованиях к органолептическим свойствам сливок, формированию вкуса и запаха масла, спредов, их основных пороках, причинах возникновения и мерах их предупреждения.

Также в программу курса вошли:

- ✓ Научные основы органолептического анализа молока и молочных продуктов.
- ✓ Тестирование способности идентифицировать цвета

и ранжировать их по интенсивности окраски.

- ✓ Тестирование способности идентифицировать различные виды вкуса.
- ✓ Тестирование индивидуального порога вкусовой чувствительности и дифференцирования порога восприятия вкуса.

- ✓ Обучение распознаванию запахов и выражению их ассоциативных характеристик.

- ✓ Тестирование способности идентифицировать запах и распределять по интенсивности запаха.

- ✓ Формирование органолептических свойств сыров.

- ✓ Учебная дегустация молочных продуктов и многое другое.

По завершении обучения выдается документ международного уровня установленного образца: удостоверение о повышении квалификации.

Стоимость обучения составляет 1900,00 (одна тысяча девятьсот) бел. рублей (с НДС) за 1-го слушателя.

Обращаем внимание, что данное обучение осуществляется по программе дополнительного профессионального образования и является повышением квалификации, поэтому обязательным условием для прохождения данной программы обучения является наличие среднего специального и/или высшего образования у обучающегося.

Проживание в гостинице (если необходимо) и питание оплачивается дополнительно за счет направляющей стороны. Обращаем внимание, что бронирование проживания осуществляется самостоятельно направляющей стороной.

Заявки на обучение принимаются до 22 сентября 2025 г. по электронной почте fic.immp@yandex.ru. Форма заявки прилагается. Дополнительная информация по телефонам +375 17 310-52-35 – сектор научно-технического обеспечения, +375 29 345-43-47 – Анцыпова Надежда Вячеславовна, заведующий сектором научно-технического обеспечения.

Приложение:

1. программа обучения;
2. форма заявки.

Директор

Г.В. Гусаков