

НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ НАУК
БЕЛАРУСИ



РУП «ИНСТИТУТ МЯСО-МОЛОЧНОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»



Special

ПРОДУКТ МОЛОЧНЫЙ СУХОЙ С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА

РАЗРАБОТАНО УЧЕНЫМИ
НАЦИОНАЛЬНОЙ АКАДЕМИИ
НАУК БЕЛАРУСИ

ПРЕИМУЩЕСТВА



Натуральный молочный состав.
Не содержит искусственных ароматизаторов,
красителей, заменителей молочного жира и
растительных масел.



Срок годности упакованного
продукта 9 месяцев с даты изготовления,
после вскрытия упаковки – 2 недели.



Простота приготовления продукта.
Чтобы приготовить продукт, Вам потребуется
добавить рекомендованный объем воды в
отмерянную дозу сухого продукта.

*Стремитесь
правильно
питаться, ведь
это лучшая
инвестиция для
вашего тела и
ума, которую вы
можете сделать.*

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

В чистую посуду всыпать 1 столовую ложку с горкой (10 г) сухого продукта, добавить 90 мл воды кипяченой и охлажденной до температуры 40-45°C. Перемешать до полного растворения

100 г сухого

продукта

белков 6,0 г

жиров 15,0 г

углеводов 70,0 г

450 ккал/1880 кДж

фенилаланина

не более 500 мг

100 мл продукта

восстановленного

белков 0,6 г

жиров 1,5 г

углеводов 7,0 г

45 ккал/188 кДж

фенилаланина

не более 50 мг



0,6 г БЕЛКА
в восстановленной порции



**РУП «ИНСТИТУТ МЯСО-МОЛОЧНОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

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



www.instmmp.by



info@instmmp.by



[meat_dairy_institut](https://www.instagram.com/meat_dairy_institut)