



**Научно-производственное республиканское дочернее унитарное предприятие
«Институт мясо-молочной промышленности»**

Адрес: 220075, Республика Беларусь, г. Минск, пр. Партизанский, 172

Телефон: +375 (17) 373 38 52

E-mail: info@instmmp.by

Сайт: <https://www.instmmp.by>

**СУХИЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ
БАКТЕРИАЛЬНЫЕ ЗАКВАСКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ (ТВОРОГ, ЙОГУРТ, СМЕТАНА,
СЫР И ДРУГИЕ) ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

Закваски предназначены для изготовления молочной продукции, такой как сыр, творог, йогурт, сметана, и др.

Институт является единственным производителем на территории Республики Беларусь бактериальных заквасок для изготовления молочной продукции. Закваски, наравне с аналогами из ЕАЭС, относятся к одной ценовой категории.

Для каждого вида закваски подобран уникальный состав заквасочных культур из республиканской коллекции штаммов Республики Беларусь, признанной национальным достоянием. Закваски прямого внесения содержат в 1 г не менее 1×10^{10} КОЕ молочнокислых бактерий и обеспечивают снижение кислотности за 6 ч до уровня 4,8–5,3 ед. pH.

Разработка относится к ноу-хау и не предполагает патентования.

Область применения – пищевая (молочная) промышленность, предприятия перерабатывающей промышленности.



**Научно-производственное республиканское дочернее унитарное предприятие
«Институт мясо-молочной промышленности»**

Адрес: 220075, Республика Беларусь, г. Минск, пр. Партизанский, 172

Телефон: +375 (17) 373 38 52

E-mail: info@instmmp.by

Сайт: <https://www.instmmp.by>

**ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА НИЗКОЛАКТОЗНЫХ
И БЕЗЛАКТОЗНЫХ МОЛОЧНЫХ
И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

Продукты предназначены для питания людей с лактазной недостаточностью.

Технология производства позволяет исключить появление излишней сладости готового продукта за счет более низкого содержания редуцирующих сахаров.

Разработка позволяет увеличить ассортиментный ряд и удовлетворить потребительский спрос в полном объеме, тем самым сократив количество ввозимой продукции данного сегмента рынка. Разработанные современные биотехнологические способы обработки молочных смесей для сыроделия обеспечивают направленность микробиологических процессов.

Разработаны и утверждены ТНПА и ТД.

Область применения – молокоперерабатывающие предприятия.





**Научно-производственное республиканское дочернее унитарное предприятие
«Институт мясо-молочной промышленности»**

Адрес: 220075, Республика Беларусь, г. Минск, пр. Партизанский, 172

Телефон: +375 (17) 373 38 52

E-mail: info@instmmp.by

Сайт: <https://www.instmmp.by>

ЛИНЕЙКА СУХИХ ЗАКВАСОК LOV&CO ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Применяются для приготовления продуктов в домашних условиях: йогурта, творога, биопродукта, биойогурта, простокваши.

Для каждого вида закваски подобран уникальный состав заквасочных культур из республиканской коллекции штаммов Республики Беларусь, признанной национальным достоянием. Закваски для биойогурта и биопродукта содержат в своем составе микроорганизмы-пробиотики – бифидобактерии и ацидофильную палочку, которые придают конечному продукту дополнительные полезные свойства.

Благодаря натуральному составу самой закваски, готовый продукт на ее основе не содержит стабилизаторов, загустителей, красителей, ароматизаторов и добавленных сахаров.

Разработка относится к ноу-хау и не предполагает патентования.

Индивидуальное потребление в домашних хозяйствах.



**Научно-производственное республиканское дочернее унитарное предприятие
«Институт мясо-молочной промышленности»**

Адрес: 220075, Республика Беларусь, г. Минск, пр. Партизанский, 172

Телефон: +375 (17) 373 38 52

E-mail: info@instmmp.by

Сайт: <https://www.instmmp.by>

ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ СУХИЕ С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА

Предназначены для непосредственного употребления в пищу после предварительной подготовки для различных групп населения старше 3 лет, в том числе для людей, вынужденных ограничивать себя в употреблении белка, а также могут быть использованы для приготовления напитков, кисломолочного продукта с использованием закваски для домашнего приготовления, каш и других блюд.

Продукты имеют натуральный состав, в их основе – молочные компоненты, они не содержат искусственных ароматизаторов, красителей, заменителей молочного жира и растительных масел. Стоимость продукта в 4 раза дешевле импортного аналога.

Содержат до 1 г белка и не более 50 мг фенилаланина в 100 г готового к употреблению продукта (порции).

Разработаны и утверждены ТНПА и ТД.

Область применения – молокоперерабатывающие предприятия.





**Научно-производственное республиканское дочернее унитарное предприятие
«Институт мясо-молочной промышленности»**

Адрес: 220075, Республика Беларусь, г. Минск, пр. Партизанский, 172

Телефон: +375 (17) 373 38 52

E-mail: info@instmmp.by

Сайт: <https://www.instmmp.by>

НАПИТОК СЫВОРОТОЧНЫЙ БЕЛКОВЫЙ ДЛЯ ВОСПОЛНЕНИЯ БЕЛКОВОГО ОБМЕНА ПРИ ПОВЫШЕННЫХ ФИЗИЧЕСКИХ НАГРУЗКАХ

Напиток предназначен для поддержания белкового обмена при повышенных физических нагрузках.

Поддержание белкового обмена обеспечено наличием основного компонента – сывороточного белка, который обладает повышенной биологической ценностью и быстрым усвоением. Содержание незаменимых аминокислот с разветвленной цепью (BCAA) на уровне 6,3 г в порции позволяет обеспечить гармоничное восстановление организма после длительных силовых тренировок, а глутамина на уровне 5 г в порции – поддержание роста мышц и предотвращение их катаболизма.

Продукт не содержит внесенных сахаров, а сладкий вкус продукта обеспечен наличием подсластителя – сукралозы. Сукралоза обладает нулевым гликемическим индексом, что позволяет применять продукт людям с нарушенным углеводным обменом.

Разработаны и утверждены ТНПА и ТД.

Область применения – мясоперерабатывающие предприятия.



**Научно-производственное республиканское дочернее унитарное предприятие
«Институт мясо-молочной промышленности»**

Адрес: 220075, Республика Беларусь, г. Минск, пр. Партизанский, 172

Телефон: +375 (17) 373 38 52

E-mail: info@instmmp.by

Сайт: <https://www.instmmp.by>

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ И ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА С ПОВЫШЕННЫМ ИНДЕКСОМ МАССЫ ТЕЛА

Предназначены для питания детей дошкольного и школьного возраста с повышенным индексом массы тела.

Разработка способствует расширению ассортимента функциональных продуктов на белорусском рынке.

Изделия колбасные варенные для питания детей дошкольного и школьного возраста имеют пониженную калорийность (не более 170 ккал/100 г) по сравнению с традиционными продуктами (246 ккал/100 г).

Снижение калорийности достигается за счет использования в составе нежирной свинины и говядины и уменьшения квоты жиров животного происхождения на 30 %, при этом содержание белка в разработанных рецептурах составляет не менее 12,5 %.

Кроме того, продукты имеют пониженное на 10 % содержание поваренной соли и обогащены витаминами группы В (В1 и В2), играющими ключевую роль в регуляции массы тела и жировом обмене.

Разработаны и утверждены ТНПА и ТД.

Область применения – мясоперерабатывающие предприятия.





**Научно-производственное республиканское дочернее унитарное предприятие
«Институт мясо-молочной промышленности»**

Адрес: 220075, Республика Беларусь, г. Минск, пр. Партизанский, 172

Телефон: +375 (17) 373 38 52

E-mail: info@instmmp.by

Сайт: <https://www.instmmp.by>

**ПРОДУКТ МОЛОЧНЫЙ СУХОЙ ФОРМОВАННЫЙ «КОНФЕТА»
СО ВКУСОМ И АРОМАТОМ «БАНАН», «ВАНИЛЬ»**

Для непосредственного употребления в пищу.

Продукт молочный сухой изготавливается в таблетированном виде. Рецептурный состав представлен сухим молочным сырьем в количестве 60–80 % от общей массы готового продукта.

Данные изделия могут производиться как с добавлением подслащивающих компонентов в виде сахара, так и без его использования.

«Конфета» обладает разнообразием вкусов, обусловленным применением натуральных фруктовых наполнителей.

Разработаны и утверждены ТНПА и ТД.

Область применения – молокоперерабатывающие предприятия.



**Научно-производственное республиканское дочернее унитарное предприятие
«Институт мясо-молочной промышленности»**

Адрес: 220075, Республика Беларусь, г. Минск, пр. Партизанский, 172

Телефон: +375 (17) 373 38 52

E-mail: info@instmmp.by

Сайт: <https://www.instmmp.by>

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ

Для непосредственного употребления в пищу.

Мясо промысловых животных имеет ряд преимуществ перед мясом животных промышленного содержания благодаря низкому содержанию жира, рациональному жировому составу и высокому содержанию белка, особому вкусу и аромату. В частности, оленина характеризуется особой ценностью благодаря нежному своеобразному вкусу и сочности. Ее относят к лечебным и диетическим продуктам, рекомендуют при нарушении обмена веществ и авитаминозах. Оленье мясо обладает низкой энергетической ценностью, что, несомненно, подтверждает его высокие диетические свойства. По питательным характеристикам оленину относят к здоровой, постной пище, а благодаря тонковолокнистости из данного вида сырья можно приготовить уникальный экзотический деликатес.

Содержание белка – не менее 15 %, жира – не более 16 %.

Разработаны и утверждены ТНПА и ТД.

Область применения – мясоперерабатывающие предприятия.





**Научно-производственное республиканское дочернее унитарное предприятие
«Институт мясо-молочной промышленности»**

Адрес: 220075, Республика Беларусь, г. Минск, пр. Партизанский, 172

Телефон: +375 (17) 373 38 52

E-mail: info@instmmp.by

Сайт: <https://www.instmmp.by>

**МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ ИЗ БАРАНИНЫ
(ПОЛУФАБРИКАТЫ, КОНСЕРВЫ, КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ)**

Разработаны научно-обоснованные технологии производства мясных продуктов из баранины (полуфабрикаты, консервы, колбасные изделия), в том числе в сочетании с другими видами мясного сырья.

Выпуск данных продуктов позволит обеспечить импортозамещение аналогичной продукции и экономию валютных средств на сумму около 120 тыс. долл., а также будет способствовать расширению ассортимента конкурентоспособных мясных продуктов.

Впервые в Республике Беларусь изучена пищевая и биологическая ценность, технологические свойства баранины, определено направление использования данного мясного сырья для различного ассортимента мясопродуктов, в том числе в сочетании с другими видами мясного сырья. Консервы мясные кусковые изготовлены из высококачественной баранины, имеющей высокое содержание белка, витаминов группы В, РР, минеральных веществ (калия, кальция, магния, железа и йода). Отличительной особенностью данного сырья является то, что в нем содержится лецитин – вещество, которое обладает профилактическими свойствами при сердечно-сосудистых заболеваниях, болезнях Альцгеймера и другими заболеваниями. Данные продукты изготовлены без добавления консервантов и пищевых добавок.

Область применения – мясоперерабатывающие предприятия.



**Научно-производственное республиканское дочернее унитарное предприятие
«Институт мясо-молочной промышленности»**

Адрес: 220075, Республика Беларусь, г. Минск, пр. Партизанский, 172

Телефон: +375 (17) 373 38 52

E-mail: info@instmmp.by

Сайт: <https://www.instmmp.by>

РЫБНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Изделия рыбные кулинарные (чипсы) предназначены для непосредственного употребления в пищу.

Разработанный продукт не только вкусный, но и обладает высокой пищевой и биологической ценностью, характерной для рыбных продуктов.

Чипсы отличаются невысокой калорийностью, изготавливаются из натурального сырья, сохраняют все полезные нутриенты, имеют нежный приятный вкус и уникальный рыбный аромат.

Разработаны и утверждены ТНПА и ТД.

Область применения – перерабатывающие предприятия.

