



Научно-производственное республиканское
дочернее унитарное предприятие
«Институт мясо-молочной промышленности»
Республиканского унитарного предприятия
«Научно-практический центр
Национальной академии наук Беларуси
по продовольствию»

ЗАКВАСКИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ «ОПТИМА» ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ТВОРОГА И СЫРОВ



Описание разработки (работ, услуг):

на основе отечественных штаммов молочнокислых микроорганизмов разработана технология производства замороженных концентрированных поливидовых заквасок на основе лейконостоков «Оптима» для производства молочной продукции: для творога – «Оптима» ТВ-М, «Оптима» ТВ-МТ; для сыров – «Оптима» СЫР-2, «Оптима» СЫР-3, «Оптима» СЫР-6. Закваски замороженные концентрированные поливидовые на основе лейконостоков «Оптима» представляют собой специально подготовленные и замороженные при низких температурах штаммы мезофильных лактококков (*Lactococcus lactis ssp.*) и лейконостоков (*Leuconostoc ssp.*) с добавлением или без добавления термофильных стрептококков (*Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*), мезофильных (*Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus casei*) или термофильных лактобацилл (*Lactobacillus rhamnosus*, *Lactobacillus helveticus*). Качественные характеристики заквасок позволяют обеспечить направленность технологического процесса изготовления творога и сыров. В состав микрофлоры поливидовых заквасок включены бактерии рода *Leuconostoc*, которые обеспечивают стабильность формирования CO₂ в молоке, позволяющие

получать продукцию гарантированного качества в случае низкого содержания цитратов в молоке. Закваски формируют высокие органолептические характеристики готового продукта, способствуют получению молочной продукции высокого качества. По своим характеристикам закваски сопоставимы с зарубежными аналогами.

Код ТН ВЭД:

3002 49 000 1.

Область применения (отрасль экономики):

пищевая промышленность.

Потребители:

ОАО «Молочный мир» (г. Гродно) (и филиалы), ОАО «Бабушкина крынка» – управляющая компания холдинга «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка» (г. Могилев), ОАО «Глубокский молочноконсервный комбинат» (Витебская обл., г. Глубокое), ОАО «Лидский молочноконсервный комбинат» (и филиалы) (Гродненская обл., г. Лида), ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» (Минская обл., г. Слуцк), ОАО «Минский молочный завод № 1» (г. Минск), ОАО «Поставский молочный завод» (Витебская обл., г. Поставы), ОАО «Полоцкий молочный комбинат» (Витебская обл., г. Полоцк), филиал «Толочинские сыры» ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат», (Витебская обл., г. Толочин) ОАО «Милкавита» (г. Гомель), Государственное предприятие «Молочный гостинец» (г. Минск) и др.; Российская Федерация (через 1 контрагента).

Контактная информация:

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

Телефон/факс: +375 (17) 373-38-52.

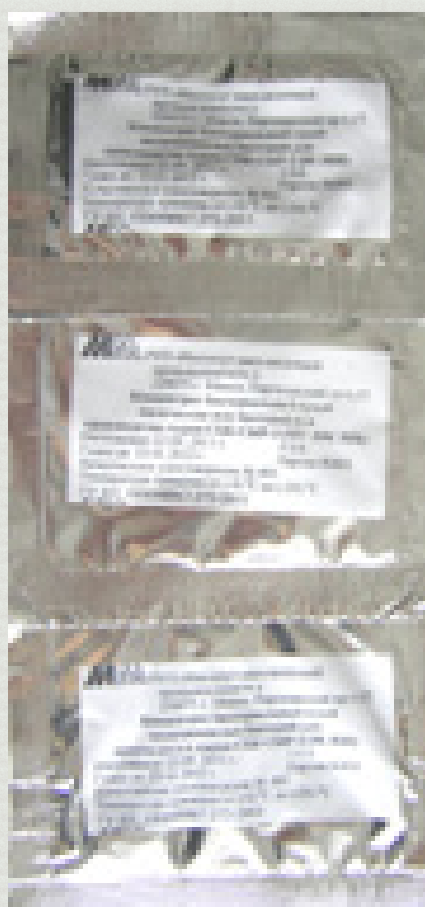
Сайт: <http://www.instmmp.by>.

Адрес электронной почты: info@instmmp.by.



Научно-производственное республиканское
дочернее унитарное предприятие
«Институт мясо-молочной промышленности»
Республиканского унитарного предприятия
«Научно-практический центр
Национальной академии наук Беларуси
по продовольствию»

ЗАКВАСКИ СУХИЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ «ОПТИМА» ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ТВОРОГА



Описание разработки (работ, услуг):

на основе отечественных штаммов молочнокислых микроорганизмов разработана технология изготовления заквасок сухих концентрированных для производства творога «Оптима» ТВ-М и «Оптима» ТВ-МТ. Представляют собой специально подготовленные и лиофильно высушенные штаммы мезофильных лактококков (*Lactococcus lactis ssp.*) и лейконостоков (*Leuconostoc ssp.*) с добавлением или без добавления термофильных стрептококков (*Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*), мезофильных (*Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus casei*) или термофильных лактобацилл (*Lactobacillus helveticus*). Качественные характеристики заквасок позволяют обеспечить направленность технологического процесса изготовления творога. В состав микрофлоры поливидовых заквасок включены бактерии рода *Leuconostoc*, которые обеспечивают стабильность ферментации CO_2 в молоке, позволяющие

получать продукцию гарантированного качества в случае низкого содержания цитратов в молоке. Закваски формируют высокие органолептические характеристики готового продукта, способствуют получению молочной продукции высокого качества. Характеристики заквасок не уступают лучшим мировым образцам.

Код ТН ВЭД:
3002 49 000 1.

Область применения (отрасль экономики):

пищевая промышленность.

Потребители:

молокоперерабатывающие предприятия: ОАО «Молочный мир» (г. Гродно), ОАО «Лидский молочноконсервный комбинат» (Гродненская обл., г. Лида), ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» (Минская обл., г. Слуцк), СПК «Агрокомбинат «Снов» (Минская обл., Несвижский р-н) и др.; Российская Федерация (через 2 контрагентов).

Контактная информация:

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

Телефон/факс: +375 (17) 373-38-52.

Сайт: <http://www.instmmp.by>.

Адрес электронной почты: info@instmmp.by.



Научно-производственное республиканское
дочернее унитарное предприятие
«Институт мясо-молочной промышленности»
Республиканского унитарного предприятия
«Научно-практический центр
Национальной академии наук Беларуси
по продовольствию»

ЯЙЦА КУРИНЫЕ ИНКУБАЦИОННЫЕ



Описание разработки (работ, услуг):

яйца куриные инкубационные, произведенные на племенных птицеводческих заводах, репродукторах 1-го и 2-го порядка, птицефабриках и других предприятиях и предназначенные для инкубации с целью получения суточного молодняка. Разработаны научно обоснованные технические требования к качеству яиц куриных инкубационных, что позволит обеспечить вывод качественного, жизнеспособного молодняка и в последующем обеспечить население высококачественной птицепродукцией.

Код ТН ВЭД:

0407 11 000 0.

Область применения (отрасль экономики):

птицеводство, сельское хозяйство.

Потребители:

птицефабрики, фермерские хозяйства.

Наименование организации-производителя:

ОАО «Агрокомбинат «Дзержинский».

Контактная информация:

Адрес: 222750, Республика Беларусь, Минская обл., Дзержинский р-н,
г. Фаниполь, ул. Заводская, д. 8.

Телефон/факс: +375 (1716) 2-18-18.

Сайт: <http://akd.by>.

Адрес электронной почты: dbpf@tut.by.



Научно-производственное республиканское
дочернее унитарное предприятие
«Институт мясо-молочной промышленности»
Республиканского унитарного предприятия
«Научно-практический центр
Национальной академии наук Беларуси
по продовольствию»

ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ МЫТЫЕ ДЕЗИНФИЦИРОВАННЫЕ



Описание разработки (работ, услуг):

яйца куриные пищевые, обработанные специальными дезинфицирующими моющими средствами, разрешенными к применению уполномоченными органами в установленном порядке. Использование в питании населения яиц куриных пищевых мытых дезинфицированных позволит снизить риск передачи людям различных инфекционных заболеваний от загрязненных яиц.

Код ТН ВЭД:

0407 21 000 0.

Область применения (отрасль экономики):

птицефабрики, фермерские хозяйства.

Потребители:

организации общественного питания, различные группы населения.

Наименование организации-производителя:

ОАО «Солигорская птицефабрика».

Контактная информация:

Адрес: 223732, Республика Беларусь, Минская обл., Солигорский р-н,
аг. Краснодворцы.

Телефон/факс: +375 (174) 277-617.

Сайт: <https://molodeckie.by>.

Адрес электронной почты: office@solptf.by.



Научно-производственное республиканское дочернее унитарное предприятие «Институт мясо-молочной промышленности» Республиканского унитарного предприятия «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»

БИОКОНСЕРВАНТ «БИОПЛАНТ-ФОРТЕ»



Описание разработки (работ, услуг):

разработана технология производства био-консерванта «Биоплант-форте», обеспечивающего направленное ферментирование растительного сырья с целью сохранения питательности консервированных кормов. Содержит специально подобранные и лиофильно высушенные штаммы молочнокислых бактерий: лактококков (*Lactococcus lactis ssp.*) и мезофильных лактобацилл (*Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus fermentum*), которые обладают высокой антагонистической активностью и обеспечивают быстрое накопление молочной кислоты в силосуемой массе. Использование био-консерванта позволяет сократить потери питатель-

ных веществ при силосовании и получить корма, пригодные для длительного хранения, с высокой питательной ценностью; обеспечивает увеличение аэробной стабильности силоса; способствует нормализации кишечной микробиоты КРС. Введение в рацион животных силосов, заготовленных с био-консервантом, способствует повышению молочной продуктивности; усиливает углеводный обмен животных; не оказывает отрицательного влияния на физиологическое состояние животных и качество получаемого молока. Био-консервант разработан совместно с РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси по животноводству» с учетом многолетнего опыта, особенностей и потребностей белорусского животноводства.

Код ТН ВЭД:

3002 49 000 1.

Область применения (отрасль экономики):

сельскохозяйственные организации (для обеспечения кормовыми добавками – био-консервантами для силосования растительного сырья (зеленой массы кукурузы, злаковых и бобовых трав)).

Потребители:

сельскохозяйственные организации Республики Беларусь.

Контактная информация:

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

Телефон/факс: +375 (17) 373-38-52.

Сайт: <http://www.instmmp.by>.

Адрес электронной почты: info@instmmp.by.



Научно-производственное республиканское
дочернее унитарное предприятие
«Институт мясо-молочной промышленности»
Республиканского унитарного предприятия
«Научно-практический центр
Национальной академии наук Беларуси
по продовольствию»

БИОЛОГО-ХИМИЧЕСКИЙ КОНСЕРВАНТ «БИОПЛАНТ-МАКСИ»-2



Описание разработки (работ, услуг):

консервант «Биоплант-макси»-2 состоит из биологического компонента – смеси специально подобранных и лиофильно высушенных штаммов молочнокислых бактерий: лактококков (*Lactococcus lactis ssp.*) и мезофильных лактобацилл (*Lactobacillus plantarum*) с добавлением или без добавления наполнителя – сахара и химического компонента – бензоата натрия. Применение консерванта для силосования обеспечивает быстрое подкисление растительного сырья за счет накопления молочной кислоты, подавляет нежелательные микробиологические процессы, обеспечивает аэробную стабильность силоса. Силосованный корм, полученный с использованием биолого-химического консерванта, можно использовать для всех видов сельскохозяйственных животных. Противопоказаний к применению продукта нет. Биолого-химический консервант разработан совместно с РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси по животноводству» с учетом многолетнего опыта, особенностей и потребностей белорусского животноводства.

Код ТН ВЭД:

3002 49 000 1.

Область применения (отрасль экономики):

сельскохозяйственные организации (для обеспечения кормовыми добавками – биоконсервантами для силосования трудносилосуемого растительного сырья (влажного плющеного зерна, смеси злаковых и бобовых трав)).

Потребители:

сельскохозяйственные организации Республики Беларусь.

Контактная информация:

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

Телефон/факс: +375 (17) 373-38-52.

Сайт: <http://www.instmmp.by>.

Адрес электронной почты: info@instmmp.by.