

Отделение аграрных наук



**НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ
РЕСПУБЛИКАНСКОЕ ДОЧЕРНЕЕ
УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«ИНСТИТУТ МЯСО-МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»
РЕСПУБЛИКАНСКОГО УНИТАРНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ
«НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ ЦЕНТР НАЦИОНАЛЬНОЙ
АКАДЕМИИ НАУК БЕЛАРУСИ ПО ПРОДОВОЛЬСТВУ»**



ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА СУХИХ ЗАМОРОЖЕННЫХ КОНЦЕНТРИРОВАННЫХ ЗАКВАСОК ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ОСНОВЕ ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ЗАКВАСОЧНЫХ КУЛЬТУР ИЗ РЕСПУБЛИКАНСКОЙ КОЛЛЕКЦИИ ПРОМЫШЛЕННЫХ ШТАММОВ ЗАКВАСОЧНЫХ КУЛЬТУР И ИХ БАКТЕРИОФАГОВ

Описание разработки

Бактериальные закваски для молочной промышленности, используемые при производстве различных видов ферментированных молочных продуктов: творога, мягких сыров, сметаны, полутвердых сыров, кисломолочных продуктов, в том числе функциональной направленности.

Для производства заквасок сухих концентрированных и заквасок замороженных концентрированных используются специально подобранные консорциумы культуры молочнокислых микроорганизмов из Республи-

279

РАЗРАБОТКИ,
ИМЕЮЩИЕ
МИРОВОЕ
ЗНАЧЕНИЕ

канской коллекции промышленных штаммов заквасочных культур и их бактериофагов, которая является национальным достоянием (постановление Совета Министров Республики Беларусь от 19.12.2016 № 1043).

Технические преимущества. Научно-технический уровень (по отношению к лучшим отечественным и зарубежным аналогам)

Научные исследования, выполняемые в области биотехнологий, в соответствии с приказом Государственного комитета по науке и технологиям Республики Беларусь от 6 июня 2017 г. № 166 «Об утверждении методических рекомендаций», относятся к V технологическому укладу и направлены на дальнейшее развитие и совершенствование сухих и замороженных концентрированных заквасок для молокоперерабатывающей промышленности. В 2021 г. на участке изготавливалось 25 видов замороженных и 18 видов сухих заквасок для молочной промышленности (для творога, сметаны, сыров, йогурта, кисломолочных продуктов с пробиотическими культурами и др.), 6 видов заквасок для населения. В 2021 г. поставлены на производство новые виды замороженных концентрированных заквасок для сыров с чеддеризацией и плавлением сырной массы ТЛБХЛББ, ТЛБХ, закваски сухие концентрированные поливидовые «Оптима Протект» для широкого ассортимента молочной продукции в качестве защитных культур, обладающих антагонистической активностью к технически вредной микрофлоре: масляно-кислым бактериям, *E. coli*, дрожжам и др.

Наличие защиты интеллектуальной собственности

Защита интеллектуальной собственности осуществляется в режиме ноу-хау.

Наименование программы, подпрограммы, проекта, хозяйственные договоры, в рамках которых получена разработка

Разработки велись на протяжении последних 7 лет в рамках отдельных проектов БРФФИ и следующих программ:
Государственная программа «Наукоемкие технологии и техника» на 2016–2020 годы, подпрограмма 1 «Инновационные биотехнологии»;
Государственная научно-техническая программа «Агропромкомплекс-2020», 2016–2020 годы, подпрограмма «Агропромкомплекс – эффективность и качество»;

Государственная программа научных исследований «Качество и эффективность агропромышленного производства», 2016–2020 годы, подпрограмма «Продовольственная безопасность».

Область применения разработки

Пищевая промышленность.

Контактная информация организации-производителя

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

Телефон/факс: +375(17)373-38-52.

Сайт: <http://www.instmmp.by/>

Адрес электронной почты: info@instmmp.by