

АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОМПЛЕКС И ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

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

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ГРИБНЫХ КОНСЕРВОВ



Наименование продукции (работ, услуг):

грибные консервы.

Название программы (подпрограммы) или проекта, в рамках которых получена разработка:

перечень НИОК(Т)Р, финансируемых в 2017–2020 гг. за счет средств республиканского централизованного инновационного фонда, выполняемых вне рамок государственных программ, государственных (отраслевых) научно-технических программ (заказчик – концерн «Белгоспищепром»), задание «Разработать и внедрить новые виды консервированной грибной продукции на основе совершенствования технологических приемов переработки грибного сырья».

Место освоения:

УП «Стародорожский плодоовощной завод» ОАО «Слуцкий сахарорафинадный комбинат» (г. Старые Дороги).

Область применения (отрасль экономики) и преимущества, включая технико-экономические показатели, социальный и экологический эффекты:

пищевая промышленность.

Предприятия розничной и оптовой торговли, общественного питания. Основным отличием разработанной технологии от типовой является комбинирование и усовершенствование различных способов обработки грибов и овощного сырья. Научно обоснованные режимы стерилизации, в которых продолжительность термической обработки уменьшена на 5–8 мин в результате обоснования инструментальных замеров скорости проникновения тепла к наименее прогреваемой точке стеклобанки с продукцией, позволили, не снижая качества, повысить питательность и потребительские характеристики консервов, а применение пряно-ароматических растений и приправ позволило создать широкую гамму консервов на основе дикорастущих и культивируемых грибов с целью более полного удовлетворения потребностей населения в этой группе продукции. Технологический процесс производства консервов не приносит дополнительных факторов экологической угрозы. Импортоспособность – 5,2 %. Срок окупаемости проекта – 2,5 года. Планируемый социально-экономический эффект

АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОМПЛЕКС И ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

от внедрения: чистый дисконтированный доход бюджета составит 38269,74 руб., на каждый вложенный рубль бюджетных средств планируется выпуск продукции на 11 руб.

Документ, подтверждающий факт использования результатов:

акт внедрения за 2020 г. УП «Стародорожский плодоовощной завод» ОАО «Сахарорафинадный комбинат».

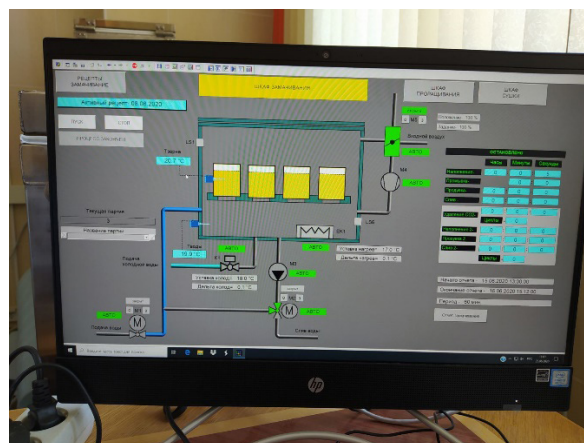
Контактная информация:

220075, Республика Беларусь, г. Минск, пр. Партизанский, д. 172; тел./факс: +375(17)373-38-52;
e-mail: info@instmmp.by

АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОМПЛЕКС И ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

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

СОЗДАНИЕ МИКРОСОЛОДОВНИ Ш12-МСО



Наименование продукции (работ, услуг):

микросолодовня Ш12-МСО.

Название программы (подпрограммы) или проекта, в рамках которых получена разработка:

задание 5 «Усовершенствовать технологию производства солода с использованием биостимулирующих свойств озона на пивоваренный ячмень» ОНТП «Пищевые технологии» на 2019–2020 годы.

Место освоения:

ОАО «Белсолод» (г. Иваново).

Область применения (отрасль экономики) и преимущества, включая технико-экономические показатели, социальный и экологический эффекты:

пищевая промышленность.

Микросолодовня служит для приготовления солода, а также для определения пригодности ячменя и его поведения в процессе солодоращения, изучения режимов солодоращения при биостимулирующем воздействии на ячмень озono-воздушной смеси в процессе замачивания и проращивания, способна работать в ручном и автоматическом режимах, по стоимости значительно ниже зарубежных аналогов. Может использоваться на предприятиях по производству солода, научных организациях и учреждениях образования.

Документ, подтверждающий факт использования результатов:

акт ОАО «Белсолод» об озонировании ячменя от 27.11.2020.

Контактная информация:

220075, Республика Беларусь, г. Минск, пр. Партизанский, д. 172; тел./факс: +375(17)373-38-52;
e-mail: info@instmmp.by

АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОМПЛЕКС И ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

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

СОЗДАНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ, БОЛЬНЫХ ФЕНИЛКЕТОНУРИЕЙ



Наименование продукции (работ, услуг):

изделия макаронные низкобелковые, продукты сухие картофельные низкобелковые.

Название программы (подпрограммы) или проекта, в рамках которых получена разработка:

задание 12.1 «Разработать специализированные пищевые продукты для детей с дефицитом фенилаланингидроксилазы» ОНТП «Детское питание. Качество и безопасность».

Место освоения:

опытное производство РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (г. Марьино Горка).

Область применения (отрасль экономики) и преимущества, включая технико-экономические показатели, социальный и экологический эффекты:

пищевая промышленность.

Предприятия розничной и оптовой торговли, общественного питания. Результаты выполнения задания позволили организовать производство специализированных продуктов питания для детей с дефицитом фенилаланингидроксилазы. Социальный эффект заключается в организации производства импортозамещающих и экспортно ориентированных специализированных продуктов, которые ранее в Беларуси не выпускались.

Документ, подтверждающий факт использования результатов:

приказ о введении в действие ТНПА № 72а/2 от 27.07.2020.

Контактная информация:

220075, Республика Беларусь, г. Минск, пр. Партизанский, д. 172; тел./факс: +375(17)373-38-52;
e-mail: info@instmmp.by

АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОМПЛЕКС И ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

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

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА УКСУСА НА ОСНОВЕ КРАХМАЛСОДЕРЖАЩЕГО СЫРЬЯ, ФРУКТОВЫЙ УКСУС, АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ УКСУС



Наименование продукции (работ, услуг):

уксус на основе крахмалсодержащего сырья, фруктовый уксус, ароматизированный уксус.

Название программы (подпрограммы) или проекта, в рамках которых получена разработка:

задание 1 «Совершенствование уксусного производства с разработкой новых видов уксуса на основе крахмалсодержащего и фруктового сырья» ОНТП «Пищевые технологии» на 2019–2020 годы.

Место освоения:

ОАО «Слущкий уксусный завод» (Минская область, Слущкий район, д. Покрашево).

Область применения (отрасль экономики) и преимущества, включая технико-экономические показатели, социальный и экологический эффекты:

пищевая промышленность.

Впервые в республике разработан новый вид продукции – рисовый уксус. Для его создания применены уникальные инновационные технологические решения, предусматривающие внедрение в существующую технологическую схему уксусного предприятия этапа механико-ферментативной деструкции крахмалсодержащего сырья с его биотрансформацией в этиловый спирт (этап изготовления сброженного рисового сусла). Для реализации задания создан и внедрен в существующую аппаратно-технологическую схему автоматизированный аппарат для ферментативного гидролиза и сбраживания. Расширен ассортимент отечественных фруктовых уксусов в результате усовершенствования технологии их получения путем внедрения стадии сбраживания фруктовых соков (фруктового сусла), не традиционных для уксусного производства Республики Беларусь. Разработка обеспечивает создание мощного импортозамещающего и экспортно ориентированного направления развития уксусной промышленности Республики Беларусь за счет создания уникальной линейки уксусов на основе крахмалсодержащего и фруктового сырья.

АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОМПЛЕКС И ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Документ, подтверждающий факт использования результатов:

акт передачи-приемки в 2021 г. результатов научно-технической деятельности, не являющихся объектами права промышленной собственности (ТТН на аппарат для ферментативного гидролиза и сбраживания Ш12-АФГС), между РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» и ОАО «Слуцкий уксусный завод».

Контактная информация:

220075, Республика Беларусь, г. Минск, пр. Партизанский, д. 172; тел./факс: +375(17)373-38-52;
e-mail: info@instmmp.by

АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОМПЛЕКС И ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

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

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ГРУПП СПИРТНЫХ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ ВЫДЕРЖАННЫХ ЗЕРНОВЫХ ДИСТИЛЛЯТОВ



Наименование продукции (работ, услуг):

технология изготовления различных групп спиртных напитков на основе выдержанных зерновых дистиллятов и спиртные напитки на основе выдержанных зерновых дистиллятов (виски, выдержанные спиртные напитки из зернового сырья, спиртные напитки крепкие).

Название программы (подпрограммы) или проекта, в рамках которых получена разработка:

научно-исследовательская и опытно-технологическая работа (НИОТР), финансируемая из средств республиканского централизованного инновационного фонда, 2017–2020 годы, задание «Разработать и внедрить технологии производства различных групп спиртных напитков на основе выдержанных зерновых дистиллятов».

Место освоения:

ОАО «Брестский ЛВЗ «Белалко»» (г. Брест).

Область применения (отрасль экономики) и преимущества, включая технико-экономические показатели, социальный и экологический эффекты:

пищевая промышленность.

Впервые в Республике Беларусь созданы технологии производства виски и выдержанных спиртных напитков из зернового сырья, спиртных напитков крепких на основе отечественных зерновых дистиллятов, подвергнутых процессу созревания в контакте с древесиной дуба (дубовые бочки, дубовая клепка и др.), при этом на территории нашей страны реализован полный цикл их производства от зернового сырья до получения готового изделия. Внедренная технология производства различных групп спиртных напитков на основе отечественных выдержанных зерновых (висковых) дистиллятов (виски, выдержанные спиртные напитки из зернового сырья, крепкие

АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОМПЛЕКС И ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

спиртные напитки) позволяет существенно расширить гамму вкусов и ароматов выдержанной высококачественной алкогольной продукции и заложить мощный фундамент для сокращения импорта в алкогольном секторе, создав ассортимент спиртных напитков с неповторимыми органолептическими характеристиками.

Документ, подтверждающий факт использования результатов:

акт передачи-приемки в 2020 г. результатов научно-технической деятельности, не являющихся объектами права промышленной собственности, между РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» и ОАО «Брестский ЛВЗ “Белалко”»; акт передачи-приемки в 2021 г. результатов научно-технической деятельности, не являющихся объектами права промышленной собственности (ТТН на аппарат для ферментативного гидролиза и сбраживания Ш12-АФГС), между РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» и ОАО «Слуцкий уксусный завод».

Контактная информация:

220075, Республика Беларусь, г. Минск, пр. Партизанский, д. 172; тел./факс: +375(17)373-38-52;
e-mail: info@instmmp.by

АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОМПЛЕКС И ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

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

РАЗРАБОТКА КОМПЛЕКСНОЙ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ФРУКТОВЫХ ДИСТИЛЛЯТОВ И АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ ПУТЕМ ГЛУБОКОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ВТОРИЧНЫХ СЫРЬЕВЫХ РЕСУРСОВ



Наименование продукции (работ, услуг):

технология изготовления фруктовых дистиллятов путем глубокой переработки вторичных сырьевых ресурсов;
алкогольные напитки, изготовленные из фруктовых дистиллятов, произведенных по комплексной технологии.

Название программы (подпрограммы) или проекта, в рамках которых получена разработка:

НИОТР, выполненные вне рамок государственных программ, государственных (отраслевых) научно-технических программ с финансированием из средств республиканского централизованного инновационного фонда.

Место освоения:

УП «Иловское» (Минская область).

Область применения (отрасль экономики) и преимущества, включая технико-экономические показатели, социальный и экологический эффекты:

пищевая промышленность.
Внедрение технологий позволит сократить потери фруктового сырья, безводного этилового спирта и увеличить выход продукции из 1 т сырья на 30 % по сравнению с классической технологией.
Экономическая эффективность производства разработанной продукции в пересчете на 1 тыс. дал дистиллята составляет 5922,94 руб. (5,9 руб/дал). Прогнозируемая годовая экономия финансовых средств за счет внедрения технологии при фактически

АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОМПЛЕКС И ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

достигнутом годовом объеме выпуска яблочного (кальвадосного) дистиллята 8 тыс. дал составит 47383,52 руб.

Разработанная технология позволяет производить алкогольную продукцию с использованием вторичных сырьевых ресурсов, не уступающую по своим качественным характеристикам аналогичной продукции в мировой практике и на рынке ЕАЭС, и не несет угроз для экологии.

Документ, подтверждающий факт использования результатов:

акт выработки опытной партии от 15.10.2019–14.11.2019; акт выработки опытной партии от 17.06.2020.

Контактная информация:

220075, Республика Беларусь, г. Минск, пр. Партизанский, д. 172; тел./факс: +375(17)373-38-52; e-mail: info@instmmp.by

АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОМПЛЕКС И ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

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

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ЗАМОРОЖЕННЫХ КОНЦЕНТРИРОВАННЫХ ЗАКВАСОК ПРЯМОГО ВНЕСЕНИЯ С КОМПЛЕКСОМ МЕЗОФИЛЬНЫХ И ТЕРМОФИЛЬНЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ



Замороженные концентрированные закваски для полутвердых сыров
СЫР-7, СЫР-8, СЫР-9

Наименование продукции (работ, услуг):

замороженные концентрированные закваски для полутвердых сыров СЫР-7, СЫР-8, СЫР-9.

Название программы (подпрограммы) или проекта, в рамках которых получена разработка:

задание 4.2 «Разработать и освоить технологию производства замороженных концентрированных заквасок прямого внесения с комплексом мезофильных и термофильных микроорганизмов, обеспечивающих повышенный уровень нарастания активной кислотности в ходе технологического процесса» подпрограммы «Агропромкомплекс – эффективность и качество» ГНТП «Агропромкомплекс-2020», 2016–2020 годы.

Место освоения:

РУП «Институт мясо-молочной промышленности» (г. Минск).

Область применения (отрасль экономики) и преимущества, включая технико-экономические показатели, социальный и экологический эффекты:

пищевая промышленность.

Замороженные концентрированные закваски для полутвердых сыров СЫР-7, СЫР-8, СЫР-9 обеспечивают повышенный уровень нарастания активной кислотности в ходе технологического процесса изготовления полутвердых сычужных сыров на основе отечественных заквасочных культур. Закваски предназначены для обеспечения потребности молокоперерабатывающих предприятий Республики Беларусь.

Документ, подтверждающий факт использования результатов:

акт внедрения от 14.12.2020.

Контактная информация:

220075, Республика Беларусь, г. Минск, пр. Партизанский, д. 172; тел./факс: +375(17)373-38-52;
e-mail: info@instmmp.by

АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОМПЛЕКС И ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

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

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ИЗДЕЛИЙ КОЛБАСНЫХ ВАРЕННЫХ С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ПОВАРЕННОЙ СОЛИ, В ТОМ ЧИСЛЕ ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ



Продукция с пониженным содержанием соли

Наименование продукции (работ, услуг):

изделия колбасные варенные с пониженным содержанием поваренной соли.

Название программы (подпрограммы) или проекта, в рамках которых получена разработка:

задание 4.11 «Создать линейку мясных продуктов питания с пониженным содержанием поваренной соли с целью профилактики сердечно-сосудистых заболеваний» подпрограммы «Агропромкомплекс – эффективность и качество» ГНТП «Агропромкомплекс-2020», 2016–2020 годы.

Место освоения:

ОАО «Минский мясокомбинат» (г. Минск), ОАО «Гродненский мясокомбинат» (г. Гродно), ОАО «Слуцкий мясокомбинат» (Минская область, г. Слуцк), фермерское хозяйство «Островецкое» (Гродненская область, Островецкий район, д. Изабелино).

Область применения (отрасль экономики) и преимущества, включая технико-экономические показатели, социальный и экологический эффекты:

пищевая промышленность.

Разработаны новые виды мясных продуктов с пониженным на 30 % содержанием поваренной соли за счет использования фитокомплексов «Кредо», «Салюс-1», «Салюс-2», позволяющих снизить порог солевой чувствительности, обладающих выраженным антиоксидантным действием и являющихся потенциальными иммунопротекторами при галогенирующем стрессе. Новые мясные продукты отличаются высоким содер-

АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОМПЛЕКС И ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

жанием незаменимых аминокислот, витаминов, характеризуются пониженным содержанием жира на 49 %, повышенным содержанием белка на 50 %, что обеспечивает их диетические профилактические свойства, и имеют важное значение для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний.

Документ, подтверждающий факт использования результатов:

письмо ОАО «Минский мясокомбинат» от 04.12.2019 б/н, письмо ОАО «Гродненский мясокомбинат» от 06.12.2019 № 1346, письмо ОАО «Слуцкий мясокомбинат» от 24.06.2019 № 2689/1-5, письмо ФХ «Островецкое» от 10.12.2019 (по электронной почте), письмо ОАО «Минский мясокомбинат» от 26.11.2020 № 3136.

Контактная информация:

220075, Республика Беларусь, г. Минск, пр. Партизанский, д. 172; тел./факс: +375(17)373-38-52; e-mail: info@instmmp.by

АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОМПЛЕКС И ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

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

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ (ПОЛУФАБРИКАТЫ, ПАШТЕТЫ, КОЛБАСКИ ВЕТЧИННЫЕ) НА ОСНОВЕ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА



Ветчина

Паштет

Наименование продукции (работ, услуг):

полуфабрикаты рубленые, ветчинные изделия, колбаски паштетные.

Название программы (подпрограммы) или проекта, в рамках которых получена разработка:

задание 6 «Разработать и освоить технологию производства новых видов обогащенных биологически ценными функциональными ингредиентами продуктов из мяса птицы (полуфабрикаты рубленые, ветчинные изделия, колбаски паштетные) для питания детей дошкольного и школьного возраста» ОНТП «Детское питание. Качество и безопасность» на 2016–2020 годы.

Место освоения:

СЗАО «Агрокомбинат «Колос»» (Минская область, Столбцовский район, д. Заречье).

Область применения (отрасль экономики) и преимущества, включая технико-экономические показатели, социальный и экологический эффекты:

агропромышленный комплекс. Пищевая промышленность.

Сырье, используемое для производства продукции, выращено по прогрессивной технологии без применения антибиотиков, гормональных препаратов, стимуляторов откорма и ГМО. Продукция не содержит антибиотики, красители, фосфаты, трансгенные жиры, сахар, жгучие специи, усилители вкуса и аромата. Идеально подходит для питания детей от трех лет. Установлено, что 100 г готового продукта обеспечивает от 15 до 50 % суточной потребности организма ребенка в функциональных ингредиентах, содержание белка составляет не менее 8,0 г, жира – не более 22,0 г, крахмала – не более 10,0 г, соли – не более 1,8 г, нитрита натрия – не более 0,003 % (для ветчины).

Документ, подтверждающий факт использования результатов:

письмо ОАО «Агрокомбинат «Колос»» от 11.12.2019 № 1063, письмо СЗАО «Агрокомбинат «Колос»» от 25.11.2020 № 1099.

Контактная информация:

220075, Республика Беларусь, г. Минск, пр. Партизанский, д. 172; тел./факс: +375(17)373-38-52; e-mail: info@instmmp.by

АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОМПЛЕКС И ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

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

ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ЗАМОРОЖЕННЫХ И СУХИХ КОНЦЕНТРИРОВАННЫХ МОНОВИДОВЫХ ЗАКВАСОК ЛЕЙКОНОСТОКОВ И ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ЗАМОРОЖЕННЫХ И СУХИХ КОНЦЕНТРИРОВАННЫХ ПОЛИВИДОВЫХ ЗАКВАСОК НА ОСНОВЕ ЛЕЙКОНОСТОКОВ «ОПТИМА»



Наименование продукции (работ, услуг):

замороженные и сухие концентрированные моновидовые закваски лейконостоков «Оптима».

Название программы (подпрограммы) или проекта, в рамках которых получена разработка:

мероприятие 106 «Разработать технологии и освоить производство концентрированных заквасок лейконостоков и на их основе концентрированных заквасок для творога и сыров голландской группы» подпрограммы 1 «Инновационные биотехнологии – 2020» Государственной программы «Наукоёмкие технологии и техника» на 2016–2020 годы.

Место освоения:

опытное технологическое производство РУП «Институт мясо-молочной промышленности».

Область применения (отрасль экономики) и преимущества, включая технико-экономические показатели, социальный и экологический эффекты:

пищевая промышленность.

Закваски предназначены для производства полутвердых и мягких сыров, творога и других кисломолочных продуктов, в том числе для детского питания и для беременных и кормящих женщин. Ассортимент заквасок для творога – «Оптима» ТВ-М, «Оптима» ТВ-МТ, для сыра – «Оптима» СЫР-2, «Оптима» СЫР-3, «Оптима» СЫР-6.

В Республике Беларусь разработаны впервые. В состав микрофлоры поливидовых заквасок включены бактерии рода *Leuconostoc*, которые обеспечивают стабильный уро-

АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОМПЛЕКС И ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

вень формирования углекислого газа в молочном сырье, позволяющий получать продукцию гарантированного качества в случае низкого содержания цитратов в молоке.

Документ, подтверждающий факт использования результатов:

акты опытного технологического производства РУП «Институт мясо-молочной промышленности» от 17.09.2020 и 14.12.2020.

Контактная информация:

220075, Республика Беларусь, г. Минск, пр. Партизанский, д. 172; тел./факс: +375(17)373-38-52;
e-mail: info@instmmp.by

АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОМПЛЕКС И ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

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

ТИПОВОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ БАРОМЕМБРАННОЙ ПОДГОТОВКИ СМЕСЕЙ ДЛЯ СЫРОДЕЛИЯ



Сыр «Фета», изготовленный с применением технологического регламента

Наименование продукции (работ, услуг):

технологический регламент баромембранной подготовки смесей для сыроделия.

Название программы (подпрограммы) или проекта, в рамках которых получена разработка:

задание 4.7 «Разработать технологический регламент баромембранной подготовки смесей для сыроделия и внедрить его в производственную практику при изготовлении сыров» подпрограммы «Агропромкомплекс – эффективность и качество» ГНТП «Агропромкомплекс-2020», 2016–2020 годы.

Место освоения:

СОО «Беловежские сыры» (Брестская область, Каменецкий район, г. Высокое).

Область применения (отрасль экономики) и преимущества, включая технико-экономические показатели, социальный и экологический эффекты:

пищевая промышленность.

Внедрение типового технологического регламента в практику сыродельных предприятий обеспечивает оптимизацию технологического процесса, увеличение выхода сыра с единицы оборудования, уменьшение количества вторичного молочного сырья и тем самым позволяет производить сыры высокого качества независимо от сезонности, снизить себестоимость выпускаемых сыров за счет снижения расхода заквасочных культур и ферментных препаратов на 1 кг готовой продукции, экономии энергоресурсов и более эффективного использования производственных мощностей предприятий. Использование технологических параметров, рекомендованных типовым технологическим регламентом, позволяет регулировать состав сырья, концентрируя желаемые и удаляя нежелательные компоненты; обеспечивать микробиологическую безопасность и сохранение нативных свойств; максимально увеличить степень переработки сырья.

Документ, подтверждающий факт использования результатов:

технологический регламент баромембранной подготовки смесей для сыроделия.

Контактная информация:

220075, Республика Беларусь, г. Минск, пр. Партизанский, д. 172; тел./факс: +375(17)373-38-52;
e-mail: info@instmmp.by