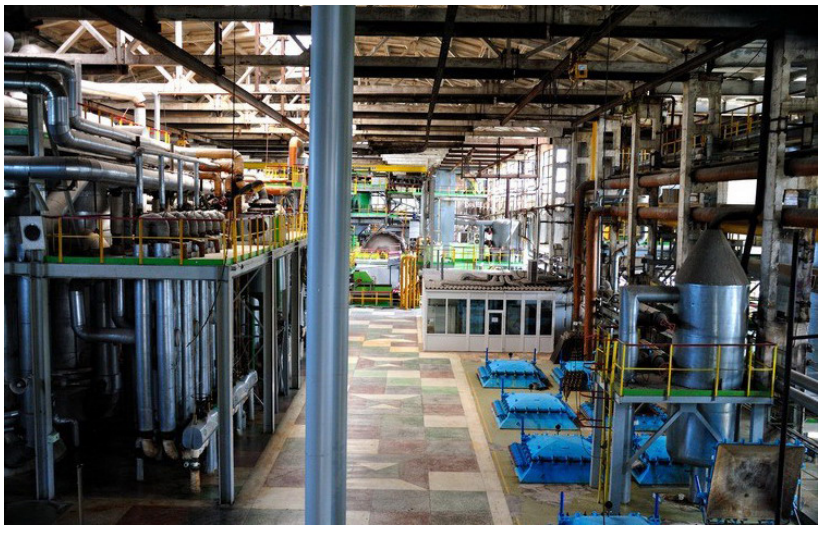
Республиканское унитарное предприятие
«Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси
по продовольствию»

ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ САХАРНОЙ СВЕКЛЫ И ПОДБОРА ЭФФЕКТИВНЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРИЕМОВ ПРОИЗВОДСТВА САХАРА



Наименование продукции (работ, услуг):

белый сахар.

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

задание 4.14 «*Усовершенствовать технологию переработки сахарной свеклы на основании анализа поликомпонентных систем диффузионного сока и подбора эффективных технологических приемов производства сахара*» ГНТП «Агропромкомплекс-2020», подпрограмма «Агропромкомплекс – эффективность и качество».

Место освоения:

ОАО «Слуцкий сахарорафинадный комбинат» (г. Слуцк).

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

пищевая промышленность. Сахарная отрасль.

Внедрение усовершенствованной технологии переработки сахарной свеклы позволяет повысить эффект очистки в сокоочистительном отделении на 2 %, снизить потери сахара в производстве на 0,11 % и расход вспомогательных материалов на 0,1 кг на 100 т свеклы.

Документ, подтверждающий факт использования результатов:

письмо ОАО «Слуцкий сахарорафинадный комбинат» о выпуске белого сахара № 11554 от 07.12.2020.

Контактная информация:

220037, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Козлова, д. 29; тел.: +375(17)294-09-96, тел./факс: +375(17)285-39-71; e-mail: info@belproduct.com

Республиканское унитарное предприятие
«Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси
по продовольствию»

СОЗДАНИЕ ЧАЙНЫХ НАПИТКОВ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Наименование продукции (работ, услуг):

чайные напитки для детей дошкольного и школьного возраста.

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

задание 9 «*Разработать и внедрить в производство чайные напитки, сбалансированные по витаминному составу, соответствующие потребностям рационального питания детей дошкольного и школьного возраста*» ОНТП «Детское питание. Качество и безопасность».

Место освоения:

КУП «Минская овощная фабрика» (Минский район, д. Большой Тростенец).

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

пищевая промышленность.

Для предприятий пищеконцентратной отрасли на основе 17 видов отечественного растительного пряно-ароматического сырья разработан ассортимент чайных напитков (шесть рецептур) для детей дошкольного и школьного возраста, сбалансированных по витаминному составу, обладающих подтвержденными доклиническими исследованиями свойствами по нормализации обменных процессов в организме, повышению гемоглобина и увеличению уровня гранулоцитов в крови, повышению физической работоспособности и выносливости, иммуномодулирующим эффектом. Рекомендовано для питания детей дошкольного и школьного возраста.

Документ, подтверждающий факт использования результатов:

письмо КУП «Минская овощная фабрика» о выпуске чайных напитков № 01-06/2030 от 25.11.2020.

Контактная информация:

220037, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Козлова, д. 29; тел.: +375(17)294-09-96, тел./факс: +375(17)285-39-71; e-mail: info@belproduct.com

Республиканское унитарное предприятие
«Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси
по продовольствию»

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ОБОГАЩЕННЫХ ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ

Наименование продукции (работ, услуг):

обогащенные пищевые концентраты.

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

задание 4.13 «*Разработать новые виды обогащенных пищевых концентратов с использованием биопотенциала семян льна*» ГНТП «Агропромкомплекс-2020», подпрограмма «Агропромкомплекс – эффективность и качество».

Место освоения:

СП ОАО «Спартак» (г. Гомель).

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

пищевая промышленность. Предприятия пищеконцентратной отрасли.

Разработан ассортимент пищевых концентратов (пять РЦ, три ТИ), обогащенных омега-3 ПНЖК, белком, пищевыми волокнами за счет использования клетчатки льняной, обладающих подтвержденными доклиническими исследованиями свойствами по нормализации обменных процессов в организме, снижению уровня глюкозы в крови и триглицеридов, оказывающих иммуномодулирующий эффект. В 100 г обогащенных пищевых концентратов содержится: белок – до 26 %, клетчатка – до 20 % от суточной нормы физиологической потребности, витамины С – до 192,4 мг, B_2 – до 0,60 мг, B_6 – до 0,09 мг, B_9 – до 228,63 мг. Отмечено высокое содержание полиненасыщенных жирных кислот – 0,4–0,7 г.

Документ, подтверждающий факт использования результатов:

письмо ОАО «Лидапищеконцентраты» о выпуске обогащенных пищевых концентратов № 03/6093 от 07.12.2020.

Контактная информация:

220037, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Козлова, д. 29; тел.: +375(17)294-09-96, тел./факс: +375(17)285-39-71; e-mail: info@belproduct.com

Республиканское унитарное предприятие
«Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси
по продовольствию»

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ В УПАКОВКЕ ИЗ КОМБИНИРОВАННЫХ МАТЕРИАЛОВ

Наименование продукции (работ, услуг):

соковая продукция в упаковке из комбинированных материалов.

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

задание 4.5 «*Разработать и внедрить технологию производства новых видов овощных гарнирных и диабетических консервов, соков прямого отжима в упаковке из комбинированных материалов*», подзадание 4.5.2 «*Разработать и внедрить технологию производства соков прямого отжима в упаковке из комбинированных материалов*» ГНТП «Агропромкомплекс-2020», 2016–2020 годы, подпрограмма «Агропромкомплекс – эффективность и качество».

Место освоения:

РУП «Толочинский консервный завод» (Толочинский район, аг. Озерцы).

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

пищевая промышленность.

Предприятия розничной и оптовой торговли, общественного питания. Основным достоинством производства соковой продукции в упаковке из комбинированных материалов типа IPI является совершенствование технологического процесса за счет термической обработки продукта в потоке и снижении термической нагрузки не менее чем в 10 раз, что обеспечивает максимальную сохранность термонестабильного витамина С: его потери на технологических процессах составили 20–25 %, что в разы меньше по сравнению с классической схемой термообработки продукта в стеклянной таре. Технологический процесс изготовления соковой продукции не несет угроз для экологии. Срок окупаемости проекта – 2,6 года.

Документ, подтверждающий факт использования результатов:

акт внедрения за 2020 г. РУП «Толочинский консервный завод».

Контактная информация:

220037, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Козлова, д. 29; тел.: +375(17)294-09-96, тел./факс: +375(17)285-39-71; e-mail: info@belproduct.com

Республиканское унитарное предприятие
«Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси
по продовольствию»

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДА МОЛОЧНОГО «ДЕТСКИЕ ИСТОРИИ» С МОЛОЧНОЙ НАЧИНКОЙ

Наименование продукции (работ, услуг):

шоколад молочный «Детские истории» с молочной начинкой и злаками.

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

задание 10 «*Разработать новые виды шоколадных изделий, обогащенных белком, кальцием и витамином D, обеспечивающих повышение сбалансированности питания детей дошкольного и школьного возраста*» ОНТП «Детское питание. Качество и безопасность» на 2016–2020 годы.

Место освоения:

СОАО «Коммунарка» (г. Минск).

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

пищевая промышленность.

Пищевая продукция для питания всех категорий населения, обеспечивающая повышение сбалансированности питания, в том числе детей дошкольного и школьного возраста (кондитерская отрасль пищевой промышленности). Молочный шоколад с начинкой повышенной пищевой ценности: содержит биологически активные вещества (макроэлемент – кальций и пищевое волокно, пребиотик – инулин) в количестве не менее 15 % от суточной потребности, которые подобраны с учетом их взаимного физиологического влияния, и высокое содержание молочных продуктов. Шоколад изготавливается без добавления пальмового масла.

Документ, подтверждающий факт использования результатов:

акт внедрения за 2020 г. СОАО «Коммунарка».

Контактная информация:

220037, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Козлова, д. 29; тел.: +375(17)294-09-96, тел./факс: +375(17)285-39-71; e-mail: info@belproduct.com

Республиканское унитарное предприятие
«Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси
по продовольствию»

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ ОВОЩНЫХ ГАРНИРНЫХ И КОНСЕРВОВ ДИАБЕТИЧЕСКИХ ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Наименование продукции (работ, услуг):

консервы овощные гарнирные и консервы диабетические диетического профилактического питания.

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

задание 4.5 «*Разработать и внедрить технологию производства новых видов овощных гарнирных и диабетических консервов, соков прямого отжима в упаковке из комбинированных материалов*», подзадание 4.5.1 «*Разработать новые виды и усовершенствовать технологии производства овощных гарнирных и диабетических консервов на основе оптимизации компонентного состава и технологических параметров производства*» ГНТП «Агропромкомплекс-2020» на 2016–2020 годы, подпрограмма «Агропромкомплекс – эффективность и качество».

Место освоения:

ОАО «Ляховичский консервный завод» (г. Ляховичи), филиал «Туровский консервный комбинат» ОАО «Туровщина» (г. Туров).

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 позволяют обновить и расширить ассортимент овощных гарнирных консервов, консервов для диабетического питания, использовать усовершенствованную технологию их производства, способствующую повышению качества продукции, снижению трудовых затрат, и повысить эффективность использования производственных мощностей в межсезонный период. Технологический процесс производства консервов не привносит дополнительных факторов экологической угрозы. Срок окупаемости проекта – 3,5 года.

Документ, подтверждающий факт использования результатов:

акт внедрения за 2020 г. ОАО «Ляховичский консервный завод» от 07.12.2020, акт внедрения за 2020 г. ОАО «Туровщина», филиал «Туровский консервный комбинат» от 09.09.2020.

Контактная информация:

220037, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Козлова, д. 29; тел.: +375(17)294-09-96, тел./факс: +375(17)285-39-71; e-mail: info@belproduct.com

Республиканское унитарное предприятие
«Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси
по продовольствию»

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ПРОЦЕССА ДИФФУЗИИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КОЛОННОГО ДИФФУЗИОННОГО АППАРАТА

Наименование продукции (работ, услуг):

белый сахар.

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

задание *«Усовершенствовать технологию получения сахара путем оптимизации процесса диффузии и снижения содержания солей кальция в очищенном соке и сиропе»* (заказчик – концерн «Белгоспищепром», финансирование – республиканский централизованный инновационный фонд).

Место освоения:

ОАО «Скидельский сахарный комбинат» (Гродненская область, г. Скидель).

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

пищевая промышленность. Сахарная отрасль.

Разработанная технология обеспечивает достижение эффекта очистки на диффузии до 16 % и выше, уменьшение содержания солей кальция в очищенном соке и сиропе в три раза по сравнению с ранее существующей технологией. Разработанная технология позволяет снизить расход вспомогательных материалов, а также потери сахара в производстве до 0,4 % к массе свеклы, увеличить выход кристаллического сахара, улучшить качественные показатели готового продукта.

Документ, подтверждающий факт использования результатов:

письмо ОАО «Скидельский сахарный комбинат» о выпуске белого сахара от 10.12.2020 № 2755.

Контактная информация:

220037, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Козлова, д. 29; тел.: +375(17)294-09-96, тел./факс: +375(17)285-39-71; e-mail: info@belproduct.com.

Республиканское унитарное предприятие
«Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси
по продовольствию»

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ФРУКТОВО-ОВОЩНЫХ КОНСЕРВОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Наименование продукции (работ, услуг):

фруктово-овощные консервы для питания детей раннего возраста.

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

задание 1 «*Разработать и освоить технологию производства стерилизованных (пастеризованных) фруктово-овощных консервов для детского питания в упаковке из комбинированных материалов типа пауч на основе актуализации базы данных химического состава сырья*» ОНТП «Детское питание. Качество и безопасность» на 2016–2020 годы.

Место освоения:

ОАО «Малоритский консервноовощесушильный комбинат».

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

пищевая промышленность.

Предприятия розничной и оптовой торговли, учреждения дошкольного образования. Впервые в Республике Беларусь разработана технология производства фруктово-овощных консервов для питания детей раннего возраста в современной мягкой упаковке – пакетах из комбинированных материалов (типа пауч), позволяющая сохранить полезные нативные свойства растительного сырья благодаря высоким барьерным свойствам упаковки и подобранным щадящим научно обоснованным режимам пастеризации и стерилизации консервов в пауч-упаковке, что дает возможность сохранить содержание витамина С в разработанных продуктах до 10 % больше, чем в аналогичной продукции в стеклянной упаковке, а также пакет защищает цвет пюре от изменения в процессе хранения. Это конкурентоспособная импортозамещающая и экспортно ориентируемая продукция. Технологический процесс производства пюреобразных консервов в пакетах из комбинированных материалов (типа пауч) на ОАО «Малоритский консервноовощесушильный комбинат» является экологически чистым.

Документ, подтверждающий факт использования результатов:

отчет о выпуске вновь освоенной продукции в 2020 г. ОАО «Малоритский консервноовощесушильный комбинат» от 26.11.2020.

Контактная информация:

220037, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Козлова, д. 29; тел.: +375(17)294-09-96, тел./факс: +375(17)285-39-71; e-mail: info@belproduct.com