

# Вектор – ЗОЖ

Институт мясо-молочной промышленности разрабатывает рецептуры продуктов с пониженным содержанием углеводов, жира, белка, лактозы, а также закваски

В структуре продовольственного рынка сегмент молочных и мясных изделий – один из важнейших, что определяется высоким значением этих продуктов для питания и здоровья населения. Сегодня в мире большой спрос на безопасную пищу высокого качества. Белорусская молочная и мясная продукция широко представлена, известна и востребована в разных частях планеты, что еще раз подтверждает ее соответствие самым высоким требованиям к качеству и безопасности.

Безусловно, немаловажную роль в инновационном развитии мясо-молочной отрасли играет научное сопровождение.

## Меньше калорий, сахара, соли

На протяжении многих лет научно-производственная деятельность РУП «Институт мясо-молочной промышленности» направлена на решение актуальных вопросов в работе перерабатывающих предприятий. Развиваются технологии переработки сырья с использованием современных физико-химических и биотехнологических методов обработки. Создаются



рецептуры новых видов продуктов на основе принципов здорового питания, отвечающих современным медико-биологическим требованиям, в том числе для детей. Совершенствуется нормативная база, внедряются импортозамещающие и ресурсосберегающие технологии.

За последние годы институт реализовал немало значимых для страны проектов с точки зрения расширения ассортимента, улучшения качества и структуры



Директор РУП «Институт мясо-молочной промышленности»  
Гордей Гусаков

питания населения, развития инноваций, а также наращивания экспортного потенциала.

В пищевой промышленности по-прежнему актуальны тренды ЗОЖ, в том числе уменьшение калорийности продуктов, содержания в них сахара, соли. Для этого научными сотрудниками создана линейка молочных продуктов с пониженным содержанием углеводов и калорий. Разработаны рецептурные составы мороженого, творожных масс и сырков с долей жира до 5 % включительно, со сниженным на 30 % содержанием сахара и заменой его на современные низкокалорийные подсластители – мальтит, эритрит и другие.

Предложены технологии изготовления колбасных варено-копченых изделий с уменьшенной на 30 % и более по сравнению с аналогами калорийностью за счет сокращения доли жира в рецептуре.



Выставка «Беларусь интеллектуальная» в Витебске

## Особенным

Актуальна разработка низколактозных и безлактозных продуктов в связи с проблемой лактазной недостаточности (гиполактазии) – дефицита пищеварительного фермента, важнейшего и единственного отвечающего за расщепление молочного сахара в организме человека. По этой причине некоторые люди не могут употреблять молочные продукты и недополучают множество питательных веществ. Для полноценного



Готовая продукция

За последние годы институт реализовал немало значимых для страны проектов с точки зрения расширения ассортимента, улучшения качества и структуры питания населения, развития инноваций, а также наращивания экспортного потенциала

питания им необходимы специализированные молочные продукты. Институт занимается разработкой такого ассортимента.

В нынешнем году созданы технологии производства низколактозных и безлактозных кефира, мороженого, сметаны, сливочного масла. Особую актуальность приобретает и разработка межгосударственных стандартов на низколактозные и безлактозные питьевое молоко и кисломолочные продукты в связи с отсутствием нормативной базы для них.

## Смеси для 3D-принтеров

Появилось в институте новое направление в изготовлении пищевых продуктов и технологии производства сухих смесей и эмульсий на основе натурального высококачественного сырья, позволяющее создавать с использованием пищевых 3D-принтеров своеобразные кулинарные изделия нестандартной формы и дизайна.

На собственных производственных площадях институт выпускает молочный продукт с пониженным

содержанием белка. В нем меньше 1 г белка и не более 50 мг фенилаланина на 100 г. Он предназначен для людей, вынужденных ограничивать себя в употреблении белка, в том числе для детей старше 3 лет. Может непосредственно употребляться в пищу после предварительной подготовки либо использоваться в приготовлении напитков, каш и других блюд.

У новинки натуральный состав, в его основе – молочные компоненты, нет искусственных ароматизаторов, красителей, заменителей молочного жира.



## Lov&Co – «Ловко сквашу молоко»

РУП «Институт мясо-молочной промышленности» – единственное предприятие в Беларуси, которое выпускает бактериальные закваски для молочной промышленности.



используемые при производстве различных видов ферментированных продуктов: творога, сметаны, мягких, полутвердых сыров, кисломолочных продуктов, в том числе функциональной направленности.

На протяжении многих лет институт поставляет сухие и замороженные бактериальные закваски на молокоперерабатывающие предприятия страны. В нынешнем году организовано производство заквасок для населения. В торговых сетях появились закваски для домашнего приготовления различных кисломолочных продуктов (йогурта, биокефира, простокваши, творога и биопродукта), выпускаемые институтом под брендом Lov&Co – «Ловко сквашу молоко».

Для того чтобы идти в ногу со временем, необходимо постоянно совершенствовать производство, расширять ассортимент, дополнять его новинками, в том числе инновационными. В деятельности института эффективно сочетаются наработки науки и практики, создаются новые перспективные технологии и продукты, которые внедряются как на собственных производственных площадках, так и на перерабатывающих предприятиях отрасли. Ученые стремятся не отставать от мировых трендов и нацелены на творчество и создание во благо и ради здоровья людей. ■

www.instmmp.by  
e-mail: info@instmmp.by  
220075, Республика Беларусь,  
г. Минск, пр. Партизанский, 172,  
тел./факс: 8 (017) 373-38-52