



Закваски замороженные концентрированные молочнокислых бактерий для сыров

ТУ ВУ 100098867.366-2014

Разработчик (e-mail, телефон)

Фурик Наталья Николаевна, канд. техн. наук, meat-dairy@tut.by, +375 17 344 38 62

Сроки выполнения

3 кв. 2014 г. – 4 кв. 2015 г.

Краткая характеристика

Создана и подготовлена к освоению технология производства поливидовых замороженных концентрированных заквасок прямого внесения для изготовления полутвердых сычужных сыров на основе отечественных заквасочных культур. Разработан и утвержден в установленном порядке комплект ТНПА (ТУ ВУ 100098867.366-2014 «Закваски замороженные концентрированные молочнокислых бактерий для сыров») и технологической документации (Технологическая инструкция по изготовлению заквасок замороженных концентрированных молочнокислых бактерий для сыров ТИ ВУ 100098867.389-2014 и инструкция по применению).

Научно-технический уровень (соответствует мировому, республиканскому)

На основе современных биотехнологических приемов и методов, новых технологических решений впервые в Республике Беларусь создана отечественная технология производства замороженных поливидовых бактериальных заквасок для полутвердых сычужных сыров, разработаны и апробированы технологические параметры применения поливидовых замороженных концентрированных заквасок при изготовлении продукции. Освоение разработанной технологии в производстве позволит расширить потребительский ассортимент, снизить себестоимость сыров за счет использования отечественных замороженных бактериальных заквасок, создаст условия для повышения конкурентоспособности отечественных сыров.

Наличие патента

Патентование не планируется в связи с тем, что результаты будут включать особенности технологии изготовления замороженных концентрированных заквасок, имеющие конфиденциальный характер, обеспечивающие конкурентные преимущества заквасок.

Степень готовности к освоению

Проводятся работы по постановке на производство разработанных поливидовых заквасок замороженных концентрированных молочнокислых бактерий для сыров на опытном технологическом производстве РУП «Институт мясо-молочной промышленности».

Экономические показатели (затраты на 1 руб. вложенных средств, срок окупаемости)

За годы освоения разработанной технологии (2016-2018 гг.) будет выработано продукции (поливидовых замороженных концентрированных заквасок для изготовления полутвердых сыров) на 254,925 тыс. рублей (2549,25 млн рублей до деноминации). Импортозамещающий эффект за годы

освоения составит 101,97 тыс. руб. (1019,7 млн руб. до деноминации). Ожидаемый экономический эффект 98, 211 тыс. руб. (982,11 млн руб. до деноминации) ежегодно. Срок окупаемости проекта 2,9 года.

Экспортный потенциал

Поливидовые замороженные концентрированные закваски для изготовления полутвердых сыров разработаны для потребности Республики Беларусь.

Импортозамещение

Разработанная продукция позволит сократить объемы поставок зарубежных замороженных бактериальных заквасок для сыров и тем самым снизить зависимость молокоперерабатывающих предприятий от импорта.

