



## **Йогурты и творожные продукты с использованием отечественных натуральных ягодных и овощефруктовых наполнителей**

### **Разработчик (e-mail, телефон)**

Ефимова Елена Васильевна, канд. техн. наук, заведующий лабораторией технологий цельномолочных продуктов и концентратов, [meat-dairy@tut.by](mailto:meat-dairy@tut.by), +375 17 344 38 42

### **Сроки выполнения**

3 кв. 2014 г. – 4 кв. 2015 г.

### **Краткая характеристика**

Разработана технология применения отечественных натуральных ягодных и овощефруктовых наполнителей для производства молочной продукции и технология производства йогуртов и продуктов творожных с их использованием, обеспечивающие хорошую сочетаемость и стабильность молочных продуктов с ягодными и овощефруктовыми наполнителями.

В качестве вкусовых и ароматических наполнителей используются натуральные ягодные и овощефруктовые наполнители производства Столбцовского филиала ОАО «Городейский сахарный комбинат».

Йогурты с наполнителями вырабатывают массовой долей жира: 1,5%, 2,5%, 3,2%.

Творожные продукты с наполнителями вырабатывают массовой долей жира: 5,0%, 9,0% и обезжиренный.

### **Научно-технический уровень (соответствует мировому, республиканскому)**

Впервые в Республике Беларусь разработана технология применения отечественных натуральных ягодных и овощефруктовых наполнителей, которая позволит гармонично сочетать молочные продукты с натуральными наполнителями для получения хороших органолептических показателей, и улучшить технологичность процесса производства молочных продуктов с овощефруктовыми наполнителями, а также сократить импорт дорогостоящих аналогов - ягодных и овощефруктовых наполнителей и молочных продуктов с их использованием, осуществлять экспортные поставки ягодных и овощефруктовых наполнителей и высококачественных молочных продуктов с ягодными и овощефруктовыми наполнителями за рубеж.

### **Наличие патента**

—

### **Степень готовности к освоению**

Разработана техническая и технологическая документация.

Для подтверждения параметров проведения технологического процесса производства с целью постановки на производство проведены опытные выработки молочных продуктов с использованием натуральных ягодных и овощефруктовых наполнителей, образцы опытных партий исследованы по показателям качества и безопасности на соответствие требованиям ТНПА.

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

За годы освоения разработанной технологии (2016–2018 гг.) импортозамещающий эффект от производства йогуртов и творожных продуктов составит 283324 руб. (2833,24 млн руб. до деноминации). Ожидаемый экономический эффект составит 73770 руб. ( 737,7 млн руб. до деноминации) ежегодно, срок окупаемости проекта – 0,8 года.

### **Экспортный потенциал**

Возможны экспортные поставки йогуртов и творожных продуктов, выработанных с использованием натуральных ягодных и овощефруктовых наполнителей, за рубеж.

### **Импортозамещение**

Разработанная технология применения натуральных ягодных и овощефруктовых наполнителей и технология производства продуктов с их использованием позволит сократить импорт дорогостоящих аналогов (натуральных наполнителей и молочных продуктов с их использованием).