



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, +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).