НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЩЕПРОМ»
(НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ,
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3 (технологический отдел)
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43,
8 (475-45) 5-14-13, 8 (960) 665-44-41
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru,
сайты: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

СТОИМОСТЬ 14 000 РУБ	**ТИ к ГОСТ Р 53456-2022** **КОНЦЕНТРАТЫ СЫВОРОТОЧНЫХ БЕЛКОВ СУХИЕ**

Дата введения в действие — 2023 год. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Технологическая инструкция распространяется на сухие концентраты сывороточных белков (далее - концентраты), изготовленные из подсырной молочной сыворотки с использованием методов ультрафильтрации, диафильтрации и распылительной сушки, предназначенные для использования в производстве пищевой продукции, в том числе специализированной.

Стандарт не распространяется на концентраты, предназначенные для применения в составе специализированной пищевой продукции для диетического лечебного питания.

Классификация

Концентраты в зависимости от массовой доли белка подразделяют:

- массовой долей белка в сухом веществе не менее 40,0% (КСБ-УФ-40);
- массовой долей белка в сухом веществе не менее 60,0% (КСБ-УФ-60);
- массовой долей белка в сухом веществе не менее 80,0% (КСБ-УФ-80).

По органолептическим показателям концентраты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика показателя**
Внешний вид и консистенция	Мелкий порошок или порошок, состоящий из единичных и агломерированных частиц сухого концентрата сывороточного белка. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии
Цвет	От белого до кремового, однородный по всей массе
Вкус и запах	Чистый, слабовыраженный сывороточный, сладковатый, без посторонних привкусов и запахов

По физико-химическим показателям концентраты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица 2

Наименование показателя	**Значение показателя для концентрата**		
	КСБ-УФ-40	**КСБ-УФ-60**	**КСБ-УФ-80**
Массовая доля влаги, %, не более	5,0		
Массовая доля белка в сухом веществе, %, не менее	40,0	60,0	80,0
Массовая доля белка, %, не менее	37,0	57,0	76,0
Массовая доля жира, %, не более	4,5	5,5	8,0
Массовая доля лактозы, %, не более	47,0	28,0	8,0
Массовая доля золы, %, не более	-	4,5	3,0
Активная кислотность, ед. pH	От 5,5 до 6,8 включ.		
Индекс растворимости, см сырого осадка, не более	0,3		
Группа чистоты, не ниже	I		

Транспортирование и хранение

Транспортирование концентратов осуществляется при температуре от 2°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 80%.

Концентраты хранят упакованными в транспортную упаковку и уложенными на рейках, решетках, поддонах в чистых, сухих и хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 2°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 80%.

Хранение концентратов совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом не допускается.

Срок годности концентратов устанавливает изготовитель в зависимости от особенностей технологического процесса изготовления, применяемых упаковочных материалов, условий хранения, динамики изменений показателей безопасности и качества.

Вскрытые упаковки концентратов хранят плотно закрытыми при указанных температурно-влажностных режимах.

Вскрытые упаковки концентратов, предназначенных для детского питания и специализированной пищевой продукции, хранят плотно закрытыми не более 5 сут при температуре от 2°С до 10°С и относительной влажности воздуха не более 80%.