

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ДУБЛЕТ

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
«Российский научно-исследовательский институт информации
и технико-экономических исследований по инженерно-техническому
обеспечению агропромышленного комплекса»
(ФГБНУ «Росинформагротех»)

15-12495
в. 3

СБОРНИК МЕТОДИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ ПО БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

Выпуск 3

87590-74



Москва 2017

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
«Российский научно-исследовательский институт информации
и технико-экономических исследований по инженерно-техническому
обеспечению агропромышленного комплекса»
(ФГБНУ «Росинформагротех»)**

**СБОРНИК
МЕТОДИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ
ПО БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ
ПРОДУКЦИИ**

ВЫПУСК 3

УДК 606:664

ББК 36

С 33

Рецензенты:

Л.В. Донченко, директор НИИ «Биотехнологии и сертификации пищевой продукции», академик МАИН, д-р техн. наук, профессор Кубанского ГАУ,

А.Н. Здоровцова, зав. сектором микробиологического контроля ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности»

Составители: **Л.Ю. Коноваленко**, **Д.С. Буклагин**, **Т.Н. Кузьмина**,
В.М. Байрамов (ФГБНУ «Росинформагротех»)

**Сборник методических материалов по биотехнологической
С 33 продукции.** – М.: ФГБНУ «Росинформагротех», 2017. – Вып. 3.
– 172 с.

ISBN 978-5-7367-1227-4

Приведены характеристики и регламенты использования биотехнологической продукции для пищевой и перерабатывающей промышленности (ферментные препараты, заквасочные и стартовые культуры, бактериальные концентраты, глюкозно-фруктозные сиропы, органические кислоты и др.).

Предназначен для специалистов пищевой промышленности, научных работников, преподавателей и студентов вузов.

Collection of methodological materials on biotechnological produce. – Moscow: FGBNU Rosinformagrotekh, 2017. – Issue 3. – 172 pp.

The publication presents the characteristics and regulations of using biotechnological produce for the food and processing industry (enzyme preparations, ferments, starter cultures, starter cultures, bacterial concentrates, glucose and fructose syrups, organic acids, etc.). It is intended for food industry specialists, research workers, teachers and students of higher educational institutions.

УДК 606:664

ББК 36

ISBN 978-5-7367-1227-4

© ФГБНУ «Росинформагротех», 2017

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ФЕРМЕНТЫ И ФЕРМЕНТНЫЕ ПРЕПАРАТЫ	6
1.1. Ферменты и ферментные препараты для молочной промышленности	7
Сычужный фермент СФ 90 «Экстра»	7
Сычужный фермент СФ 70 «Традиция»	10
Сычужный фермент СФ 50 «Нормаль»	11
Сычужный фермент СФ 10 «Пепсин говяжий»	12
Комплексный препарат СКГ «Энзимикс»	13
Молокосвертывающие ферменты СФ, СГ-50, СГ-25, Алтазим, КГ-50 ...	15
Ферментные препараты «Fromase», «Maxigen» (Голландия)	17
Ферментный препарат «Maxilact LG 2000» (Франция)	19
Ферментный препарат «Maxilact LG 5000» (Франция)	21
Ферментный препарат «Delvozyme» (Франция)	23
Ферментные препараты компании «Chr. Hansen» (Дания)	24
1.2. Ферментные препараты для мясной промышленности	24
Ферментный препарат «Протепсин»	24
Ферментный препарат трансклотаминаза «Probind TX 5.0» (Испания) ..	25
Ферментный препарат «TG MaxiLact» (Китай)	27
1.3. Ферментные препараты для хлебопекарной промышленности ..	27
Улучшитель хлебопекарный «Амилокс 1»	28
Улучшитель хлебопекарный «Амилокс б»	28
Ферменты компании «Danisco» (Дания)	30
Ферментный препарат «Pentopan» (Дания)	32
Ферментный препарат «Fungamyl» (Дания)	32
Ферментный препарат «Acrylaway» (Дания)	33
Ферментный препарат AMG (Дания)	33
Ферментный препарат «Gluzyme» (Дания)	34
Ферментный препарат «Liporan» (Дания)	34
Ферментный препарат «Noopazyme» (Дания)	35
Ферментный препарат «Novamyl» (Дания)	35
Ферментный препарат «Panzea» (Дания)	36
Ферментный препарат «Sensea» (Дания)	36
Ферментный препарат «Shapeit» (Дания)	37

1.4. Ферменты для спиртовой промышленности	37
Термостабильная амилаза «АмилоЛюкс-АТС»	38
Низкотемпературная амилаза «АмилоЛюкс-А»	39
Фермент для осахаривания крахмала «ГлюкоЛюкс-А»	40
Протеазный фермент	41
Фермент для гидролиза некрахмалистых полисахаридов «Целло-Люкс-А»	42
Ферменты фирмы «Novozymes A/S» (Дания)	44
1.5. Ферменты для масложировой промышленности	45
Фермент «Лецитаза Ультра» (Дания)	46
Фермент «Липозим ТЛ ИМ» (Дания)	48
2. Закваски, бактериальные концентраты, стартовые культуры	
2.1. Закваски и бактериальные концентраты для молочной промышленности	48
Бактериальные концентраты ФГУП «Экспериментальная биофабрика» (г. Углич)	48
Концентрат для сыров и творога «БК-Углич-№ 4»	53
Концентрат для сыров и творога «БК-Углич-№ 6»	55
Концентрат для сыров и творога «БК-Углич-5А»	56
Концентрат для сыров и творога «БК-Углич-МСТ»	57
Концентраты для сыров и творога «БК-Углич-Л»	58
Концентрат для сыров и творога «БК-Углич-П»	59
Концентрат для кисломолочного масла и сметаны «БК-Углич-СМ»	60
Концентрат для кисломолочного масла и сметаны «БК-Углич-СБА»	60
Концентрат для пробиотических продуктов «БИФИЛАКТ-Б»	61
Концентрат для пробиотических продуктов «БИФИЛАКТ-Д»	62
Закваски, концентраты и другая продукция ООО «ЛАКТОСИНТЕЗ»	63
Закваска сухая «Бифилайф»	68
Концентрат бактериальный сухой «Бифилайф»	69
Концентрат бактериальный сухой «Бифилайф Форте»	70
Жидкие закваски пробиотических микроорганизмов	70
Сухие закваски пробиотических микроорганизмов	71
Закваски марки AiVi	72
Закваски прямого внесения «Бифивит» и «Пропионикс»	74
Закваски для приготовления кисломолочных продуктов компании «Vivo»	75

Закваска «Эвита».....	77
Закваска активная жидкая «Наринз-форте»	79
Лиофилизированные закваски для молочной промышленности компании «MARINO» (Италия).....	84
Заквасочные культуры для молочной продукции компании «Danisco» (Дания)	90
Лиофилизированные закваски прямого внесения компании «Chr.Hansen» (Дания)	94
Закваски лиофилизированные прямого внесения компании «IGEА» (Италия)	96
Лиофилизированная закваска для творога (Болгария)	97
Лиофилизированная закваска для кефира (Болгария).....	98
2.2. Стартовые культуры для мясной промышленности	98
Культура стартовая бактериальная ПБ-СК.....	98
Культура «B-2 SAFEPRO» (Дания)	100
Культура «B-LC-20 SAFEPRO» (Дания).....	102
Культура «B-LC-77 SAFEPRO» (Дания).....	102
Культура «T-SP BACTOFERM» (Дания).....	103
Культура «F-SC-111 BACTOFERM» (Дания).....	103
Культура «CS 299 BACTOFERM» (Дания).....	105
3. КРАХМАЛЫ	106
Крахмал кукурузный (1).....	107
Крахмал кукурузный нативный	108
Крахмал кукурузный (2).....	109
Крахмал кукурузный (3).....	111
Крахмал кукурузный (4).....	111
Крахмал кукурузный (5).....	111
Крахмал пшеничный нативный	112
Крахмал пшеничный.....	112
Крахмал кукурузный модифицированный «GLETEL ADF»	112
Крахмал кукурузный модифицированный «GLETEL ADM»	114
Крахмал кукурузный модифицированный «GLETEL FSM»	115
Крахмал кукурузный модифицированный «GLETEL ODF»	117
Крахмал кукурузный модифицированный «GLETOGEL FSM».....	118
Крахмал кукурузный модифицированный «GLETEL BFS»	120
Крахмал кукурузный модифицированный «GLETEL BAW»	122

Крахмал кукурузный модифицированный «GLETEL BDF»	123
Крахмал кукурузный модифицированный «GLETEL BW».....	125
Крахмал кукурузный модифицированный «GLETOGEL B».....	127
Крахмал кукурузный модифицированный «GLETOGEL BFS»	129
Крахмалы марки «NOVATION» от компании «Ingredion» (Германия)...	131
4. ГЛЮКОЗНО-ФРУКТОЗНЫЕ СИРОПЫ	135
Глюкозно-фруктозный сироп MFx42.1	136
Глюкозно-фруктозный сироп LFx10 G 60 (низкофруктозный).....	137
Глюкозно-фруктозный сироп LFx10 G 60 M (низкофруктозный, высокомальтозный).....	138
Глюкозно-фруктозный сироп	140
Глюкозно-фруктозный сироп ГФС-10 (Украина).....	141
Глюкозно-фруктозный сироп ГФС-20 (Украина).....	142
Глюкозно-фруктозный сироп ГФС-30 (Украина).....	144
Глюкозно-фруктозный сироп ГФС-42 (Украина).....	145
5. ОРГАНИЧЕСКИЕ КИСЛОТЫ	147
Кислота лимонная моногидрат пищевая	151
Кислота лимонная безводная пищевая	153
Кислота лимонная (Китай).....	154
Кислота лимонная безводная (Китай).....	156
Молочная кислота (Нидерланды).....	156
Молочная кислота (Китай).....	156
L-Молочная кислота (Китай).....	158
Молочнокислый кальций (Китай)	159
Молочнокислый натрий (Китай)	159
6. БИОРАЗЛАГАЕМАЯ УПАКОВКА	160
Оксибиоупаковки	161
Оксибиоразлагаемые пакеты	161
Литература	163