

**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ**  
**Российская Академия сельскохозяйственных наук**  
**Государственное научное учреждение**  
**ВСЕРОССИЙСКИЙ**  
**НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ МОЛОЧНОЙ**  
**ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

( ГНУ ВНИМИ Россельхозакадемии)  
115093, Москва, ул. Люсиновская, д. 35 ИНН 7705009252 КПП 770501001  
УФК по г. Москве (л/сч 06190367820 ГНУ ВНИМИ Россельхозакадемия)  
Отделение №1 Московского ГТУ Банка России  
Г. Москва 705 БИК 044583001 Р/с 40503810600001009079  
ОКАТО 45286560000 ОКПО 00419785  
E-mail: [vnimi5@rambler.ru](mailto:vnimi5@rambler.ru), [gnu-vnimi@yandex.ru](mailto:gnu-vnimi@yandex.ru)  
тел/факс (495) 236-31-64

---

Протокол № 41 от 29.03.08

В лаборатории молочных консервов ГНУ ВНИМИ проведена серия сравнительных выработок сгущенного молока с сахаром по техническим условиям завода-изготовителя, с частичным применением сухой молочной подсырной сыворотки и сухого молочного пермеата.

**Рекомендуемая рецептура сгущенного молока с сахаром на 1 кг готового продукта**

Сырье, г	Состав
СЦМ	28
СОМ	85
Сыворотка молочная сухая	50
Пермеат	50
Жир	80
Сухая масса	15
Сахар-песок	454
Вода	238

По результатам проведенных исследований, пермеат обладает высокой однородностью, термоустойчивостью и растворимостью. В производстве сгущенных продуктов с сахаром использование пермеата позволяет снизить вязкость продукта, при этом сохранить его высокие органолептические и вкусовые свойства.

Зав. лабораторией

к.т.н. Петров А.Н.