Виды деятельности лаборатории технологии консервного производства:

1. Разработка новых видов мясных и мясорастительных консервов в соответствии с запросом производителя, в том числе и для кормления непродуктивных животных;
2. Внедрение в консервную промышленность новых видов полимерной тары (пластиковые баночки, подложки, многослойные пакеты, ламистер, лотки);
3. Разработка коммерческих предложений по новым производствам в соответствии с запросом заказчика;
4. Пересмотр технической документации на существующий ассортимент консервов;
5. Проведение семинаров по современным и перспективным технологиям консервирования, обучение и повышение квалификации инженерно-технических работников консервных заводов и цехов;
6. Проведение обучающих семинаров для ИТР производств, начинающих свою деятельность, как в условиях института, так и на предприятии.
7. Регистрация новых предприятий по производству мясных, мясорастительных консервов и ведение отраслевого реестра консервных заводов и цехов;
8. Проведение экспертизы разработанных производителем режимов стерилизации консервов и разработка энергосберегающих режимов стерилизации консервов в разной потребительской таре, присвоение ассортиментных номеров новым видам продукции;
9. Проведение исследований консервов на их соответствие нормативно-техническим документам по показателям качества и безопасности;
10. Консультации по вопросам производства консервов, причинам брака продукции и дефектов тары;
11. Проведение экспертизы металлических банок на их соответствие требованиям ГОСТ 5981 с выдачей заключения
12. Технологическое проектирование заводов и цехов по производству консервов:
- Технологический расчет и компоновочные решения проектов цехов по производству консервов с подбором оборудования для производства выбранного ассортимента продукции;
- Консультативная помощь при запуске новых производств и проведении работ по реконструкции действующих цехов.
13. Проведение дегустационной оценки консервов
14. Выполнение обзоров патентной научной и технической литературы по запросу предприятий.

Документы, необходимые для присвоения номера консервному цеху:

- копии учредительных документов (устав и договор);
- свидетельство о регистрации предприятия (организации) и его (ее) внесении в Единый государственный реестр юридических лиц;
- свидетельство о внесении предпринимателя в Единый государственный реестр индивидуальных предпринимателей;
- свидетельство о постановке изготовителя на учет в налоговом органе и информационное письмо учета органами статистики;
- положительное сводное заключение на проектную документацию консервного производства предприятия, подготовленное в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 27.12.2000г. №1008 «О порядке проведения государственной экспертизы и утверждения градостроительной, предпроектной и проектной документации»;
- план консервного цеха, с расстановкой технологического оборудования и его экспликацией, заверенные подписью директора и печатью предприятия;
- акт приемки и ввода в эксплуатацию мощностей по производству консервов, утвержденный и согласованный государственными и федеральными (территориальными) службами контроля и надзора за качеством и безопасностью товаров (работ, услуг), в пределах своей компетенции (стандартизации и метрологии, санитарно-эпидемиологической, ветеринарной, пожарной, энергетической, строительной, земельной, технической, техники безопасности и других) в установленном порядке;
- заключение государственной экологической экспертизы или экологический аудит предприятия;
- пояснительная записка с указанием мощности консервного производства, вида используемой потребительской тары, предполагаемого ассортимента выпускаемой продукции;
- письмо на имя директора ГНУ ВНИИМП им. Горбатова с просьбой о проведении экспертизы представленных материалов и внесении предприятия в отраслевой реестр.

Документы представляются в нотариально заверенных копиях с доверенным лицом по доверенности, оформленной в установленном порядке или по почте заказным письмом (ценной бандеролью). Представленные документы регистрируются и остаются в институте.

Документы, необходимые для присвоения ассортиментных номеров продукции проведения экспертизы режимов стерилизации:

- технические условия или их проект на консервы;

- разработанный режим стерилизации или пастеризации;
- наименование и показатели термоустойчивости тест-микроорганизма, по которому рассчитан режим;
- обоснование и величина требуемой летальности;
- график или таблицы изменения температуры продукта и греющей среды в процессе тепловой обработки;
- величина фактической летальности, рассчитанная по показателям термоустойчивости тест-микроорганизмов или полученная с помощью специальных приборов;
- график изменения давления греющей среды (в случае необходимости);
- акт выработки опытной партии консервов;
- акт сплошного контроля опытной партии консервов;
- результаты определения микробиологических и химических показателей консервов;
- результаты дегустационной оценки консервированного продукта;
- особые условия, в случае необходимости, использования рекомендуемого режима;
- по шесть банок каждого образца консервов;
- письмо на имя директора ГНУ ВНИИМП им. В.М.Горбатова с просьбой о проведении экспертизы разработанных режимов стерилизации (пастеризации), присвоение ассортиментных номеров и внесении их в отраслевой реестр.

- Приказ 435 от 15.07.2009 г. «О надзоре за мясом и мясной продукцией»
- Лаборатория технологии консервного производства