

Invenția se referă la un procedeu de obținere a hialuronatului de sodiu, acidului hialuronic și complexului acid hialuronic-proteină, care pot fi utilizate în industria alimentară, farmaceutică și cosmetică.

Esența invenției constă în aceea că procedeul include spălarea creștelor de cocoși, găini cu apă la temperatura de 10...15°C timp de 5...6 ore, mărunțirea și deshidratarea lor în acetonă sau etanol de 96%, care conține 1%  $\text{CHCl}_3$ , în raport de 1:3, după care se lasă pentru 6...24 ore la temperatura de 0...4°C, apoi solventul se separă și se efectuează deshidratarea suplimentară și degresarea cu acetonă la fierbere timp de 2 ore, sedimentul obținut se usucă și se supune extragerii cu soluție apoasă de 1M NaCl în două stadii: I stadiu la rece la 4...10°C și al II-lea stadiu la încălzire până la 50...60°C, totodată la I stadiu se efectuează extragerea în raport de 1:20 de trei ori, se separă reziduul de extract, după care se efectuează sedimentarea acidului hialuronic din extract cu etanol de 96% în raport de 1:3, sedimentul se redizolvă și se elimină proteinele din el la încălzire și răcire la pH 5,0...5,5, se adaugă  $\text{CHCl}_3$  în raport de 1:1, se separă faza apoasă, se tratează cu etanol de 96% în raport de 1:3, se separă sedimentul format de hialuronat de sodiu cu un conținut de proteină de cel mult 1%, iar acidul hialuronic se obține la acidularea cu HCl a soluției apoase de hialuronat de sodiu; la al II-lea stadiu reziduul obținut la I stadiu se extrage în raport de 1:3, apoi se sedimentează cu acetonă obținând un complex acid hialuronic-proteină cu un conținut de proteină de 65%.

Revendicări: 1

Figuri: 2