

Invenția se referă la industria produselor lactate și anume la un procedeu de obținere din zer a concentratului proteic mineral (CPM) îmbobilit cu alfa-lactalbumină ( $\alpha$ -La).

Procedeul, conform invenției, include răcirea zerului, separarea de praful de cazeină, electroactivarea zerului în celula catodică a unui electrolizor cu membrană ion-selectivă cationică, cu debitarea în celula anodică a unei soluții de ioni de calciu, separarea fazei spumoase a zerului de faza lichidă, colectarea concentratului proteic mineral, prin centrifugare, din faza spumoasă la valori ale pH-ului de 12,00...12,20 și din faza lichidă la valori ale pH-ului de 11,00...11,50, după care concentratul proteic mineral se usucă la temperaturi ce exclud denaturarea termică a proteinelor, iar zerul deproteinizat este dirijat la prelucrarea ulterioară pentru separarea lactulozei.

Revendicări: 2

Figuri: 1