

Invenția se referă la industria laptelui, în particular la un procedeu de cultivare a bacteriilor lactice.

Procedeul de cultivare a bacteriilor lactice include pregătirea mediului de cultură, care conține lapte sterilizat și răcit până la temperatura de însămânțare, adăugarea în mediul pregătit a culturii de bacterii lactice, cultivarea și separarea lor. Pentru însămânțare se utilizează bacterii lactice, crescute pe un mediu nutritiv ce constă din iaurt:lapte pasteurizat sau din lapte bătut:lapte de vacă proaspăt pasteurizat, luate în raportul de volum de 1:10, și liofilizate, care se adaugă în mediul de cultură prin agitare la temperatură constantă, după aceea, conform primei variante, mediul de cultură se imobilizează într-o matrice poroasă, cultivarea bacteriilor lactice se efectuează la temperatura de 36...40°C timp de 2...3 ore cu eliminarea acidului lactic format prin eluție continuă în fază apoasă mobilă, care se separă de matricea cu mediul de cultură imobilizat și după separarea acidului lactic de faza apoasă se returnează în mediul de cultură.

Procedeul de cultivare a bacteriilor lactice, conform variantei a doua, include introducerea în mediul de cultură a unui agent bazic cu grad de puritate alimentară, insolubil în el, care în perioada cultivării fixează continuu acidul lactic format în mediul de cultură cu realizarea continuă a ciclului de introducere, evacuare și regenerare a agentului bazic și de extracție și separare a acidului lactic.

Procedeul de cultivare a bacteriilor lactice, conform variantei a treia, include imersarea în mediul de cultură a unei matrice solide insolubile din rășini schimbătoare de anioni, completate cu grupări OH^- schimbabile de tipul R^+OH^- , cu care, în perioada de cultivare, prin realizarea continuă a ciclului de imersare, evacuare și regenerare a rășinii într-o soluție de hidroxid de sodiu se fixează continuu anionul lactic, iar cu gruparea OH^- liberă se realizează neutralizarea concomitentă a protonului cu formarea fazei apoase, care se separă de mediul de cultură cu extragerea și separarea ulterioară a acidului lactic.

Revendicări: 8

Figuri: 3