

а 2008 0081

Изобретение относится к молочной промышленности, а именно к способу переработки сыворотки.

Способ переработки сыворотки включает сбор сыворотки, охлаждение до $5...10^{\circ}\text{C}$, электроактивацию сыворотки в катодной камере мембранного электролизера с подачей одной ее части в анодную камеру при плотности тока $10,0...20,0 \text{ mA/cm}^2$, отделение пены от депротеинизированной сыворотки, содержащей лактозу и лактулозу, после чего из пены отделяют белково-минеральный концентрат, при этом электроактивация сыворотки осуществляется при температуре $5...50^{\circ}\text{C}$.

Результат состоит в получении белкового продукта с большим содержанием минеральных веществ и продукта, содержащего лактозу и лактулозу.

П. формулы: 2