

a 2008 0271

Invenția se referă la industria produselor lactate, și anume la un procedeu de prelucrare a zerului.

Procedeul de prelucrare a zerului include răcirea zerului până la o temperatură de  $5...10^{\circ}\text{C}$ , electroactivarea zerului în celula catodică a unui electrolizor cu membrană ionoselectivă cationică, la o densitate a curentului de  $10,0...20,0 \text{ mA/cm}^2$ , cu debitarea în celula anodică a unei soluții de ioni de calciu cu concentrația de  $1...2\%$ , colectarea spumei obținute și separarea concentratului proteico-mineral de zerul deproteinizat ce conține lactoză și lactuloză.

Revendicări: 1