

а 2008 0271

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

Способ переработки сыворотки включает охлаждение сыворотки до температуры $5...10^{\circ}\text{C}$, электроактивацию сыворотки в катодной камере электролизера с ионселективной катионозой мембраной, при плотности тока $10,0...20,0 \text{ мА/см}^2$, с подачей в анодную камеру раствора ионов кальция с концентрацией $1...2\%$, сбор полученной пены и отделение белково-ми-нерального концентрата от депротенизированной сыворотки, содержащей лактозу и лактулозу.

П. формулы: 1