

а 2004 0064

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к получению пищевого белкового изолята из шрота подсолнечника, который может быть использован в качестве белковой добавки при производстве пищевых продуктов.

Предложенный способ состоит в трехкратной промывке шрота водой при рН 5,0, отделении осадка, экстракции белка при рН 2,0 и осаждении его в изоэлектрической точке, в отделении, промывке осажденного белка водой при рН 5,0 и его высушивании.

Новизна изобретения состоит в том, что трехкратную промывку шрота осуществляют при многократной реутилизации промывных вод, очищенных от полифенолов и фитатов на колонке с анионообменной смолой конденсационного типа до аккумуляирования в них не более 6% углеводов.

Результат изобретения состоит в уменьшении расхода промывных вод.

П. формулы: 1