

a 2008 0081

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

Procedeul de procesare a zerului include colectarea zerului, răcirea până la temperatura de 5...10°C, electroactivarea zerului în celula catodică a unui electrolizor cu diafragmă cu debitarea unei părți a acestuia în celula anodică la o densitate a curentului de 10,0...20,0 mA/cm², separarea spumei de zerul deproteinizat ce conține lactoză și lactuloză, după care din spumă se separă concentratul proteico-mineral, totodată electroactivarea zerului se efectuează la temperatura de 5...50°C.

Rezultatul constă în obținerea unui produs proteic cu un conținut bogat de substanțe minerale și a unui produs ce conține lactoză și lactuloză.

Revendicări: 2