

s 2013 0048

Invenția se referă la industria alimentară și poate fi utilizată pentru obținerea alginatilor din alge brune.

Procedeul, conform invenției, constă în aceea că algele se tratează cu soluție de acid citric 0,1%, timp de 20...30 min, apoi într-un mediu alcalin cu un pH de 11,8...12,8, la temperatura de 65...70°C, timp de 1...2 ore, fracția lichidă se separă prin centrifugare, se tratează cu soluție de peroxid de hidrogen de 30% 2,0...3,0 ml/l și acid citric 0,15...0,40 g/l, timp de 30 min, apoi se adaugă acid sulfuric concentrat la agitare continuă până la un pH de 2,0...3,0, gelul format se maturează timp de 30...45 min, se centrifughează, după care se adaugă o soluție de o bază alcalină și se filtrează prin cationit, alginatii obținuți se precipită cu alcool etilic.

Revendicări: 1