

Invenția se referă la industria laptelui și anume la un procedeu de obținere din zer a concentratului proteic mineral (CPM) îmbogățit cu beta-lactoglobulină ( $\beta$ -Lg).

Procedeul, conform invenției, include răcirea zerului până la temperatura de 10...14°C, separarea de praful de cazeină, electroactivarea zerului în regim periodic, în celula catodică a unui electrolizor cu membrană ion-selectivă cationică, prin alimentarea ciclică a electrolizorului cu curent continuu cu durata ciclului de 60 s și pauza dintre cicluri de 10 s, la o densitate a curentului de 10,0...20,0 mA/cm<sup>2</sup>, timp de 5...10 min, până la temperatura de 15...20°C, cu debitarea în celula anodică a unei soluții de clorură de calciu cu concentrația de 2%, separarea fazei spumoase a zerului de faza lichidă, colectarea concentratului proteic mineral, prin centrifugare, din faza spumoasă la valori ale pH-ului de 8,00...11,00, după care concentratul proteic mineral se usucă la temperaturi ce exclud denaturarea termică a proteinelor, iar zerul deproteinizat este dirijat la prelucrarea ulterioară pentru separarea lactulozei.

Revendicări: 1

Figuri: 1