

s 2012 0161

Invenția se referă la biotehnologie, și anume la un procedeu de obținere a extractului liposolubil și a produsului proteic din germeni de grâu, care pot fi utilizate în industria alimentară, medicină și cosmetică.

Procedeu, conform invenției, constă în aceea că materia primă se usucă la temperatura de cel mult 70°C până la umiditatea de 6...8%, timp de cel mult 10 min, se mărunțește până la diametrul de 2...3 mm, după care se efectuează extracția cu dioxid de carbon la presiunea de 22...25 MPa și temperatura de 45...60°C, timp de 55...60 min, apoi se separă dioxidul de carbon cu obținerea extractului liposolubil și a produsului proteic și filtrarea ulterioară a extractului liposolubil.

Revendicări: 1