

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2012125669/10, 20.06.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 20.06.2012

(43) Дата публикации заявки: 27.12.2013 Бюл. № 36

Адрес для переписки:

355012, г. Ставрополь, ул. Ленина, д. 74/13, кв.
52, М.С.Золоторевой

(71) Заявитель(и):

Общество с ограниченной ответственностью
Научно-производственное объединение
"Прикладные БиоТехнологии" (RU)

(72) Автор(ы):

Золоторева Марина Сергеевна (RU),
Евдокимов Иван Алексеевич (RU),
Емельянов Сергей Александрович (RU),
Будкевич Роман Олегович (RU)(54) **СПОСОБ БАКТЕРИАЛЬНОЙ САНАЦИИ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ**

(57) Формула изобретения

1. Способ бактериальной санации молочной сыворотки, предусматривающий сбор молочной сыворотки непосредственно после технологического процесса производства основного продукта, при необходимости немедленное охлаждение до $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ и резервирование не более 6 ч, обработку сыворотки термизацией или микрофильтрацией, охлаждение до $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ и резервирование, отличающийся тем, что сбор молочной сыворотки проводят в течение 1-3 ч, термизацию сыворотки осуществляют нагреванием до $62\pm 2^{\circ}\text{C}$ с выдержкой 1-3 ч при температуре от 62°C до 58°C , и/или микрофильтрацию сыворотки осуществляют при температуре от 2°C до 25°C с использованием мембран с размером пор 0,05-1,5 мкм, резервирование сыворотки осуществляют до 5 суток.

2. Способ по п.1, отличающийся тем, что молочную сыворотку перед бактериальной санацией подвергают сепарированию с целью удаления казеиновой пыли и жира.

3. Способ по п.1, отличающийся тем, что при микрофильтрации молочной сыворотки используют полимерные или керамические мембраны, и сыворотка может подвергаться фильтрации с применением одного и более мембранных модулей, в одну и более стадии.

4. Способ по п.1, отличающийся тем, что микрофильтрацию подсырной сыворотки с кислотностью не более 25°T проводят при температуре $15-25^{\circ}\text{C}$ и давлении 0,05-0,5 МПа.

5. Способ по п.1, отличающийся тем, что микрофильтрацию подсырной сыворотки с кислотностью не более 35°T проводят при температуре $2-15^{\circ}\text{C}$ и давлении 0,1-0,5 МПа.

6. Способ по п.1, отличающийся тем, что микрофильтрацию творожной, казеиновой или концентрированной сыворотки с кислотностью не более 70°T проводят при температуре $15-25^{\circ}\text{C}$ и давлении 0,05-0,5 МПа.

7. Способ по п.1, отличающийся тем, что микрофильтрацию творожной, казеиновой или концентрированной сыворотки с кислотностью не более 180°T проводят при температуре $2-15^{\circ}\text{C}$ и давлении 0,1-0,5 МПа.

8. Способ по п.1, отличающийся тем, что термизацию подсырной сыворотки проводят при уровне кислотности сыворотки не более 35 °Т.

9. Способ по п.1, отличающийся тем, что термизацию творожной, казеиновой или концентрированной сыворотки проводят при уровне кислотности сыворотки не более 180 °Т.

RU 2012125669 A

RU 2012125669 A