



MD 2469 F2 2004.06.30

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) 2469 (13) F2
(51) Int. Cl.⁷: A 23 J 1/20

(12) BREVET DE INVENȚIE

Hotărârea de acordare a brevetului de invenție poate fi revocată în termen de 6 luni de la data publicării	
<p>(21) Nr. depozit: a 2002 0164 (22) Data depozit: 2002.06.18 (41) Data publicării cererii: 2003.12.31, BOPI nr. 12/2003</p>	<p>(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2004.06.30, BOPI nr. 6/2004</p>
<p>(71) Solicitant: UNIVERSITATEA DE STAT DIN MOLDOVA, MD (72) Inventatori: AZZOUZ Abdelkrim, RO; SAJIN Tudor, MD; CRĂCIUN Alexandru, MD (73) Titular: UNIVERSITATEA DE STAT DIN MOLDOVA, MD</p>	

(54) **Procedeu de obținere a agentului de coagulare catalitică a laptelui (variante), agent de coagulare catalitică a laptelui (variante) și procedeu de coagulare catalitică a laptelui**

(57) Rezumat:

1
Invenția se referă la industria laptelui, și anume la tehnologia de coagulare catalitică a laptelui proaspăt.

5
10
Se propune un agent de coagulare catalitică a laptelui (variante) și procedee de obținere a acestuia. În calitate de agent de coagulare se utilizează argilă activată de tip montmorilonit. Argila este activată fie cu un acid organic din seria acizilor alimentari, fie prin tratarea termică a formei de amoniu sau calciu.

2
De asemenea se propune un procedeu de coagulare catalitică a laptelui folosind agentul coagulant menționat.

Rezultatul invenției constă în obținerea coagului de cazeină omogen.

Revendicări: 7

Figuri: 3

MD 2469 F2 2004.06.30

MD 2469 F2 2004.06.30

3

Descriere:

Invenția se referă la industria laptelui, și anume la tehnologia de coagulare catalitică a laptelui proaspăt.

5 Pentru obținerea produselor acidolactice și a brânzeturilor, laptele proaspăt este însămânțat cu microorganisme sau adus în contact cu enzime de acidulare, care la temperatura de 35...42°C produc scindarea K – cazeinei și coagularea formelor α , β și γ ale acesteia [1]. Ca rezultat, în funcție de forma cazeinei reticulate și de natura agentului coagulant utilizat, se obțin diverse tipuri de coagul, spre exemplu de smântână acidă, zer, iaurt, lapte acru, brânză, urdă etc.

10 Acest procedeu are însă un dezavantaj, ce constă în consumul sporit de enzime de acidulare costisitoare care majorează prețul de cost al produsului finit.

Cea mai apropiată soluție de cea propusă este procedeul de coagulare catalitică a laptelui prin acidularea și coagularea cazeinei sub acțiunea unui coagulant, în mod concret, prin însămânțarea laptelui cu bacterii coagulante la temperatura de 35...42°C și obținerea unor produse acidolactice cu diverse tipuri de coagul (1, p. 243, schema XVIII.2).

15 Acest procedeu are de asemenea un dezavantaj: consum sporit de microorganisme coagulante costisitoare, care respectiv majorează prețul de cost al produselor acidolactice.

Problema pe care o soluționează grupul de invenții propus constă în elaborarea unei tehnologii de coagulare catalitică a laptelui care să reducă considerabil sau chiar să anuleze consumul de microorganisme sau enzime coagulante costisitoare, ce implică micșorarea prețului de cost al produselor acidolactice obținute.

20 Esența invenției constă în aceea că se propune un agent de coagulare catalitică a laptelui (variante) și procedee de obținere a acestuia. În calitate de agent de coagulare se utilizează argilă activată de tip montmorilonit. Argila este activată fie cu un acid organic din seria acizilor alimentari, fie prin tratarea termică a formei de amoniu sau calciu. De asemenea se propune un procedeu de coagulare catalitică a laptelui folosind agentul coagulant menționat.

25 Rezultatul invenției constă în obținerea coagulului de cazeină omogen.

În prima variantă, argila de tip montmorilonit pentru coagularea catalitică a laptelui este modificată cu ioni de amoniu în formă acidă

H-Mt,

30 în care *H* este protonul;

Mt – suportul argilos anionic.

În varianta a doua, argila de tip montmorilonit pentru coagularea catalitică a laptelui este modificată cu ioni de calciu în formă acidă

Ca-Mt,

35 în care *Ca* este cationul de calciu;

Mt – suportul argilos anionic.

În varianta a treia, argila de tip montmorilonit pentru coagularea catalitică a laptelui este modificată cu acid organic din seria acizilor alimentari în forma acidă

H-Mt,

40 în care *H* este protonul;

Mt – suportul argilos anionic.

Conform procedurii de obținere a agentului de coagulare catalitică a laptelui, din montmorilonitul de zăcământ prin sedimentări repetate într-o baie cu ultrasunete se elimină cuarțul și cristobalitul, prin calcinare la 450°C timp de 3 ore sub curent de aer se elimină impuritățile organice, iar prin schimb ionic cu cationi de sodiu, urmat de schimbul ionic cu cationi de amoniu, respectiv cu cationi de calciu, în soluții de săruri ale acestora, se obțin formele acide ale argilei.

45 La prepararea argilei în formă acidă *H-Mt*, după schimbul ionic cu cationi de amoniu, prin încălzire până la temperatura de 300...500°C se elimină amoniacul.

La prepararea argilei în forma acidă *Ca-Mt* generarea protonilor se efectuează prin deshioxidarea argilei la temperatura de 250°C.

50 Rezultatul obținut la realizarea prezentului grup de invenții constă în:

- reducerea cu cel puțin 70...90% a consumului de microorganisme și enzime coagulante;

- reducerea cu 50...70% a prețului de cost al produselor acidolactice (lapte acru, lapte bătut, brânzeturi);

55 - obținerea unui coagul omogen;

- realizarea unei tehnologii de coagulare a laptelui fără a afecta proprietățile alimentare ale produselor și fără a prezenta un risc pentru sănătatea consumatorului.

60 Rezultatul obținut se datorează faptului că utilizarea în calitate de agent coagulant a formelor acide de argilă tip montmorilonit reduce considerabil sau chiar anulează consumul de microorganisme și enzime coagulante costisitoare, folosite în tehnologiile tradiționale și, implicit, reduce prețul de cost al

MD 2469 F2 2004.06.30

4

produselor acidolactice obținute. Argila este un material accesibil, ieftin, utilizarea lui în tehnologia de coagulare a laptelui prezentând o alternativă avantajoasă din punct de vedere tehnico-economic, fără a afecta proprietățile produselor obținute și fără a prezenta un risc pentru sănătatea consumatorului.

5 Formele acide *H-Mt* și *Ca-Mt* ale argilei de tip montmorilonit modificate cu cationi de amoniu, calciu sau cu acid organic din seria acizilor alimentari asigură prin proprietățile lor acide coagularea catalitică a laptelui cu consum redus de microorganisme sau enzime coagulante și chiar în lipsa acestora și reprezintă trei variante alternative de agent coagulant în bază de montmorilonit.

Prepararea argilei prin procedeul propus permite obținerea formelor acide de argilă, utilizarea cărora asigură rezultatul menționat mai sus.

10 Invenția se explică prin desenele din fig. 1-3, care reprezintă:

- fig. 1, structura argilei tip montmorilonit, modificat cu cationi de Na^+ , NH_4^+ , Ca^{2+} sau cu acizi organici (RCO_2H^+), notați cu simbolul general $\text{Me}^{(n+)}$;

- fig. 2, schema reacției de coagulare a laptelui;

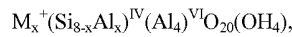
15 - fig. 3, schema mecanismului de scindare a cazeinei cu specii cationice acide, spre exemplu, cu protoni.

Argila tip montmorilonit (fig. 1) are structură lamelară, în sandwich, constituită din două straturi periferice de siliciu tetraedric și un strat central de aluminiu octaedric cu coordinare hexagonală. Unii atomi de siliciu din straturile periferice sunt substituiți izomorfic cu atomi de aluminiu care au o valență liberă, alcătuiind sistemul anionic al structurii cu sarcină excedentară negativă.

20 Uneori se adaugă și atomi de magneziu care pot substitui izomorfic unii atomi de aluminiu din stratul central, generând o altă structură, numită *beidellit*.

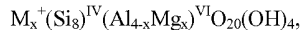
Formulele chimice ale celor două structuri extreme sunt următoarele:

- *beidellitul*,



25 compoziție în care sarcina negativă este tetraedrică în totalitate;

- *montmorilonitul*,



compoziție în care sarcina negativă este octaedrică în totalitate.

30 Argilele naturale sunt, de regulă, un amestec din cele două structuri extreme, montmorilonitul fiind preponderent.

Atomii de siliciu, aluminiu și magneziu sunt legați între ei cu atomi intercalați de oxigen. Sarcina excedentară negativă a anionilor de aluminiu și magneziu este compensată de stratul cationic constituit din protoni (H^+) generați prin schimb ionic cu cationi de amoniu (NH_4^+), calciu (Ca^{2+}) sau cu acizi organici (RCO_2H^+) din seria acizilor alimentari (acid acetic, acid lactic, acid citric, acid tartric, aspirină, acid ascorbic).

35 Compoziția chimică a argilelor este următoarea: SiO_2 – 63,98...71,86%; Al_2O_3 – 10,18...18,62%; Fe_2O_3 – 1,82...2,46%; MgO – 2,74...3,46%; CaO – 1,03...1,41%; Na_2O – 1,85...2,38%; K_2O – 0,42...0,84%; TiO_2 – 0,11...0,34%; PAF – 6,18...10,06%.

Procedeul de coagulare catalitică a laptelui se realizează în modul următor.

40 Laptele proaspăt pasteurizat având pH-ul egal cu 6,3...6,9 la temperatura de 25...45°C se aduce în contact cu un agent coagulant preparat în una din formele acide ale argilelor tip montmorilonit: *H-Mt* sau *Ca-Mt*. În acest scop se construiesc recipiente de coagulare sau palete ale dispozitivelor de amestecare și omogenizare, suprafețele acestora acoperindu-se cu forme acide ale argilelor tip montmorilonit. Timpul de coagulare a laptelui este funcție de suprafața de contact al acestuia cu argila, de aciditatea argilei și de alți factori. Pentru reducerea timpului de coagulare în combinație cu formele acide ale argilelor folosite pot fi adăugate microorganisme sau enzime coagulante, însă într-o cantitate mult mai redusă decât în lipsa argilei.

50 Suprafața acidă a argilei aplicate acționează asupra componentilor laptelui și, în mod special, asupra K-cazeinei, care suferă în consecință un proces de hidroliză ce duce la coagularea cazeinei propriu-zise, conform schemelor din fig. 2 și 3.

Coagularea este un proces chimic în esență, iar mecanismul său variază în funcție de natura agentului care îl declanșează (căldura, aciditatea, enzimele etc.). Acest proces constă în reticularea accentuată a globulelor de proteine (crearea de legături chimice stabile) într-o structură tridimensională, semisolidă și gelatinoasă, ce înglobează particule de materie grasă și pungi de zer.

55 În laptele proaspăt, cazeina se prezintă sub formă de micle de dimensiuni mai mici decât cele ale globulelor de materie grasă (diametrul cuprins între 30 și 300 nm), iar concentrația acestor micle în laptele proaspăt este de cca 10^{12} micle/ml lapte. Micelele de cazeină, în ansamblul lor, sunt puternic hidratate (3,5...3,7 g apă/g proteină) și sunt alcătuite din subunități de cazeină, agregate în submicle, fiecare dintre acestea fiind formată din α_{S1} -, α_{S2} -, β - și K-cazeină în raport de 4:1:4:1.

60 În laptele fermentat, cazeina precipită în masă cu formarea unei rețele reticulate tridimensionale. În structura coagulului laptelui prins sau al iaurtului, gradul de condensare a proteinelor este foarte ridicat.

MD 2469 F2 2004.06.30

5

Pentru a înțelege procesul de coagulare, este necesar să se cunoască proprietățile micelilor de cazeină și mecanismul de coagulare a laptelui. Coagularea laptelui are loc la transformarea cazeinei în paracazeină, așa cum se arată în schema de reacție din fig. 2.

5 Sub acțiunea enzimelor coagulante, structura K-cazeinei este modificată, iar rolul protector al acesteia față de celelalte fracțiuni proteice încetează. În aceste condiții, complexul cazeinic (în special α și β cazeina) intră în reacție cu ioni de calciu, obținându-se astfel coagulul de lapte.

10 K-cazeina se găsește la suprafața submicelilor care sunt legate între ele prin intermediul unor grupări de tip fosfat de calciu coloidal. K-cazeina are caracter amfipatic, având o parte hidrofobă care reprezintă circa 2/3 din molecula de K-cazeină. Această parte hidrofobă este legată prin intermediul unor grupări terminale H_2N de α și β -cazeină, precum și cu fosfatul de calciu.

15 Cealaltă parte a moleculei de K-cazeină (1/3) are grupare terminală anionică hidrofilă, orientată spre exteriorul submicelii. O submicelă de cazeină prezintă numeroase grupări hidrofilice datorită glucidului din structura acestei părți a K-cazeinei. Cele două părți componente ale K-cazeinei sunt unite prin legătura peptidică [fenil alanina 105 – metionina 106], legătură ce asigură interfața dintre mediul proteic coloidal și mediul apos al plasmii (fig. 3).

Datorită structurii menționate, micelile de cazeină nu se pot asocia între ele deoarece:

20 - grupările anionice hidrofile le conferă micelilor o încărcare electrică periferică negativă cu un potențial de -10...-20 mV, care provoacă respingerea electrostatică dintre două micelii încărcate negativ, ceea ce explică dispersarea în plasma laptelui a particulelor de cazeină;

20 - grupările hidrofilice ale micelilor nu pot să se interpenetreze și, prin urmare, agregarea sau contopirea micelilor de cazeină nu este posibilă.

În stabilirea mecanismului procesului de coagulare a laptelui s-au pus în evidență două etape:

25 - prima etapă are viteza de reacție apreciabilă chiar la o temperatură de 0°C și nu depinde de acțiunea ionilor de Ca^{2+} . În această etapă, legătura peptidică [Phe 105 – Met 106] este scindată de enzima coagulantă, punându-se în libertate partea anionică hidrofilă – glicomacropetid – cu masa moleculară 6754 și care conține 64 resturi aminoacidice. Acest glicomacropetid trece în plasma laptelui. Partea hidrofobă a K-cazeinei, insolubilă în plasmă și numită para K-cazeină, rămâne atașată de variantele α_{S1} -, α_{S2} - și β ale cazeinei;

30 - etapa ulterioară de coagulare propriu-zisă, neenzimatică, constă în asocierea micelilor de cazeină astfel destabilizate prin scindarea glicomacropetidei din K-cazeină. De fapt, agregarea micelilor de cazeină începe atunci când aproape 80% din K-cazeină este hidrolizată. Prin îndepărtarea glicomacropetidei, potențialul electric al micelilor de cazeină scade de la -10...-20 mV la -5...7 mV, valori la care respingerea electrostatică este anulată, iar micelile formează inițial structuri de lanțuri (filamente, prin condensare liniară) care apoi sunt agregate într-o rețea tridimensională (reticularea filamentelor sub formă de gel) care înglobează globulele de grăsime și pungile de zer.

35 Agregarea micelilor de cazeină implică interacțiuni de tip Van-Der-Waals, hidrofobe și electrostatice. Adăosul de $CaCl_2$ favorizează fuzionarea micelilor prin formarea de noi legături dintre grupările fosforil ale β -cazeinei și Ca^{2+} . Tăria consistenței gelului este determinată de numărul de astfel de legături și este corelată cu randamentul producerii de coagul și cu calitatea acestuia.

40 Coagularea propriu-zisă este dependentă de temperatură, fiind caracterizată de *coeficientul de temperatură*:

$$Q_{10} = \frac{r(T+10^\circ C)}{r(T)} = 1,3-1,6,$$

unde $r = d[c]/dt$; $r(T+10^\circ C)$ este viteza procesului la temperatura $T+10^\circ C$;

$r(T)$ – viteza procesului la temperatura T .

45 Coagularea propriu-zisă nu are loc la temperaturi sub 15°C, chiar dacă K-cazeina a fost scindată complet.

Factorii care influențează coagularea enzimatică a laptelui sunt:

50 - temperatura optimă pentru acțiunea speciei coagulante este de 40...41°C. În practică, în tehnologia de fabricare a brânzeturilor, temperatura de coagulare variază. De regulă, temperatura de coagulare în cazul brânzeturilor moi este mai scăzută, pentru a avea un grad mai redus de deshidratare a coagulului. Coagularea laptelui pentru brânzeturile tari se face la o temperatură mai ridicată. Temperatura de coagulare poate fi mai ridicată dacă laptele a fost insuficient maturat, iar aciditatea este mai redusă și conținutul de grăsimi mai mare;

55 - cantitatea de săruri de calciu, care influențează atât durata coagulării, cât și calitatea coagulului. La un nivel scăzut de săruri de calciu se mărește durata coagulării, iar coagulul are consistența moale;

- gradul de aciditate al laptelui, care favorizează viteza de coagulare. În fabricarea brânzeturilor, cheagul are o activitate optimă la un pH de 6...6,4;

- cantitatea de enzimă coagulantă, care determină viteza de coagulare;

MD 2469 F2 2004.06.30

6

- compoziția chimică a laptelui; astfel un conținut mai mare de substanță uscată determină folosirea unei cantități mai mari de enzimă coagulantă pentru a obține coagularea în timpul dorit și o consistență normală a coagulului;

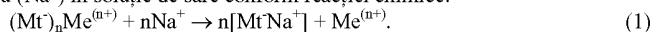
- 5 - tratamentul termic preliminar al laptelui, care conduce la prelungirea duratei de coagulare în cazul:
- unei concentrații reduse de calciu, fosfor și citrați solubili (precipitarea, în principal a sărurilor de calciu),
 - unei dezagregări premature a micelilor de cazeină,
 - formării prealabile a complexului [K-cazeină/β-lactoglobulină], care este mai puțin sensibil la agentul de coagulare,
 - 10 • unei depuneri prealabile a proteinelor serice denaturate pe micelile de cazeină,
 - eliminării de CO₂, care conduce la scăderea pH-ului.

Pe de o parte, păstrarea la rece a laptelui pasteurizat modifică echilibrul dintre cazeina micelară și solubilă, în sensul micșorării dimensiunii micelilor de cazeină, ceea ce prelungeste durata coagulării, coagulul obținut fiind moale.

- 15 Pe de altă parte, omogenizarea laptelui scurtează durata de coagulare a laptelui, deoarece la omogenizare are loc o creștere a gradului de agregare a particulelor de cazeină.

Pentru obținerea formelor acide ale argilei tip montmorilonit (*H-Mt* sau *Ca-Mt*), argila de zăcământ prin sedimentări repetate într-o baie cu ultrasunete se purifică de cuarț și cristalobalit, iar prin calcinarea la temperatura de 450°C timp de 3 ore sub curent de aer se elimină impuritățile organice. Această procedură este comună pentru prepararea tuturor formelor acide ale argilei folosite.

20 Înainte de obținerea formelor acide ale argilei purificate, acestea se modifică prin schimb ionic cu cationi de sodiu (Na⁺) în soluție de sare conform reacției chimice:



Exemplul 1

25 **Obținerea formei acide a argilei prin schimb ionic cu cationi de amoniu (NH₄⁺)**

După modificarea argilei prin schimb ionic cu cationi de sodiu conform reacției (1), se realizează schimbul ionic cu cationi de amoniu (NH₄⁺):



30 Pentru eliminarea amoniacului urmează o încălzire până la 300...500°C conform reacției:

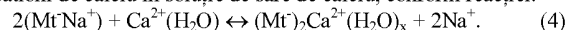


În rezultatul acestor reacții se generează protonii H⁺ care neutralizează sarcina negativă excedentară a suportului anionic argilos, obținându-se forma acidă *H-Mt* a argilei modificate.

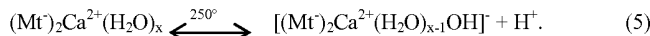
Exemplul 2

35 **Obținerea formei acide a argilei prin schimb ionic cu cationi de calciu (Ca²⁺)**

După modificarea argilei prin schimb ionic cu cationi de sodiu conform reacției (1) se realizează schimbul ionic cu cationi de calciu în soluție de sare de calciu, conform reacției:



40 Printr-o încălzire ușoară până la 250°C se generează protonii H⁺ care neutralizează sarcina negativă excedentară a suportului anionic argilos, obținându-se forma acidă *Ca-Mt* a argilei modificate, conform reacției:



Exemplul 3

45 **Obținerea formei acide a argilei prin schimb ionic cu acid organic (RCO₂H⁺) din seria acizilor alimentari (sau medicinali)**

După modificarea argilei prin schimbul ionic cu cationi de sodiu conform reacției (1), se realizează schimbul ionic cu acid organic din seria acizilor alimentari sau medicinali: acid acetic, acid lactic, acid citric, acid tartric, aspirină, acid ascorbic.

50 Ca rezultat se generează protonii care neutralizează sarcina negativă excedentară a suportului anionic argilos, obținându-se forma acidă *H-Mt* a argilei modificate și alchilatul de sodiu solubil în apă, conform reacției:



Exemplul 4

55 **Coagularea catalitică a laptelui cu forme acide de argile**

Încercările de laborator s-au efectuat prin punerea în contact a argilei sub formă de pulbere sau extrudat (pastile) cu diferite cantități de lapte proaspăt pasteurizat având aciditatea de 6,9.

Rezultatele obținute din studiul comparativ al performanțelor argilelor studiate, provenite din zăcămintele Maghnia, Algeria (Mt1) și Valea Chioarului, România (Mt2), cu cele din alte specii acide sau enzime convenționale sunt prezentate în tabel.

60

MD 2469 F2 2004.06.30

8

(57) Revendicări:

- 5 1. Procedeu de obținere a agentului de coagulare catalitică a laptelui care include purificarea argilei tip montmorilonit de cuarț și cristalobalită prin sedimentări repetate într-o baie cu ultrasunet și de impurități organice prin calcinare la temperatura de 450°C timp de 3 ore în curent de aer, modificarea acesteia în soluție de sare prin schimb ionic cu cationi de sodiu, urmată de schimbul ionic cu cationi de amoniu și de eliminarea amoniacului prin încălzire până la temperatura de 300...500°C.
- 10 2. Procedeu de obținere a agentului de coagulare catalitică a laptelui care include purificarea argilei tip montmorilonit de cuarț și cristalobalită prin sedimentări repetate într-o baie cu ultrasunet și de impurități organice prin calcinare la temperatura de 450°C timp de 3 ore în curent de aer, modificarea acesteia în soluție de sare prin schimb ionic cu cationi de sodiu, urmată de schimbul ionic cu cationi de calciu în soluție de sare de calciu și încălzirea până la temperatura de 250°C.
- 15 3. Procedeu de obținere a agentului de coagulare catalitică a laptelui care include purificarea argilei tip montmorilonit de cuarț și cristalobalită prin sedimentări repetate într-o baie cu ultrasunet și de impurități organice prin calcinare la temperatura de 450°C timp de 3 ore în curent de aer, modificarea acesteia în soluție de sare prin schimb ionic cu cationi de sodiu, urmată de schimbul ionic cu acid organic din seria acizilor alimentari.
- 20 4. Agent de coagulare catalitică a laptelui, ce reprezintă argilă tip montmorilonit în formă acidă, obținută conform procedurii definite în revendicarea 1.
- 20 5. Agent de coagulare catalitică a laptelui, ce reprezintă argilă tip montmorilonit, obținută conform procedurii definite în revendicarea 2.
- 20 6. Agent de coagulare catalitică a laptelui, ce reprezintă argilă tip montmorilonit în formă acidă, obținută conform procedurii definite în revendicarea 3.
- 25 7. Procedeu de coagulare catalitică a laptelui, ce include acidularea laptelui proaspăt pasteurizat și coagularea caseinei cu un agent de coagulare catalitică a laptelui, **caracterizat prin aceea că** în calitate de agent de coagulare se utilizează argilă tip montmorilonit activată conform uneia din revendicările 1, 2 sau 3.

30

(56) Referințe bibliografice:

1. Azzouz A. Utilaj și tehnologie în industria laptelui. Chișinău, TEHNICA-INFO, 2002, p. 241...249

Șef Secție:	GUȘAN Ala
Examinator:	BANTAȘ Valentina
Redactor:	LOZOVANU Maria

MD 2469 F2 2004.06.30

9

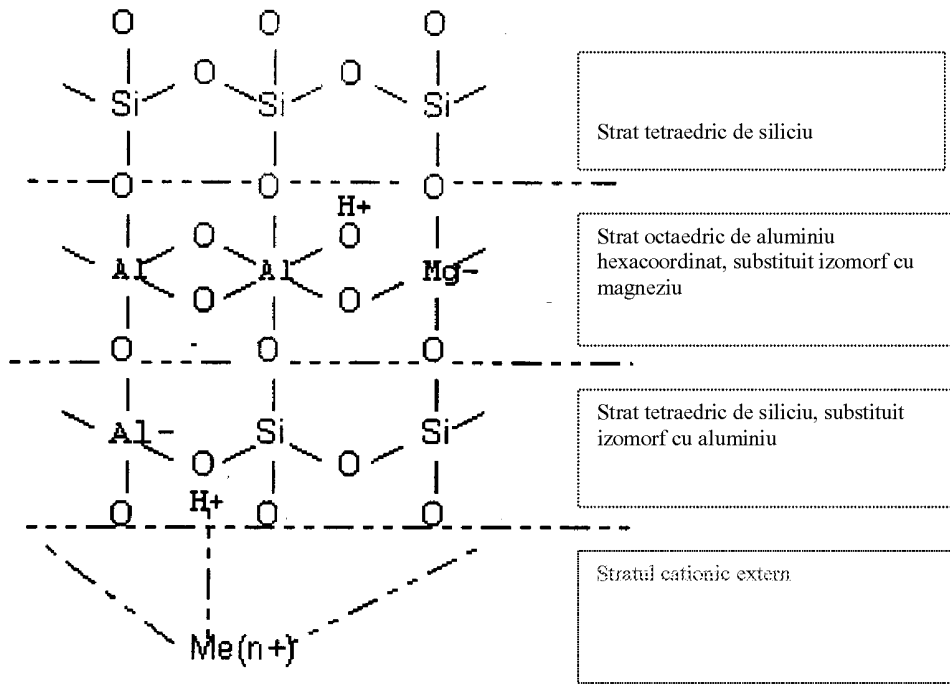


Fig. 1

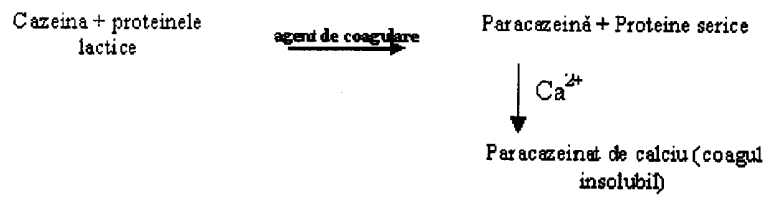


Fig. 2

MD 2469 F2 2004.06.30

10

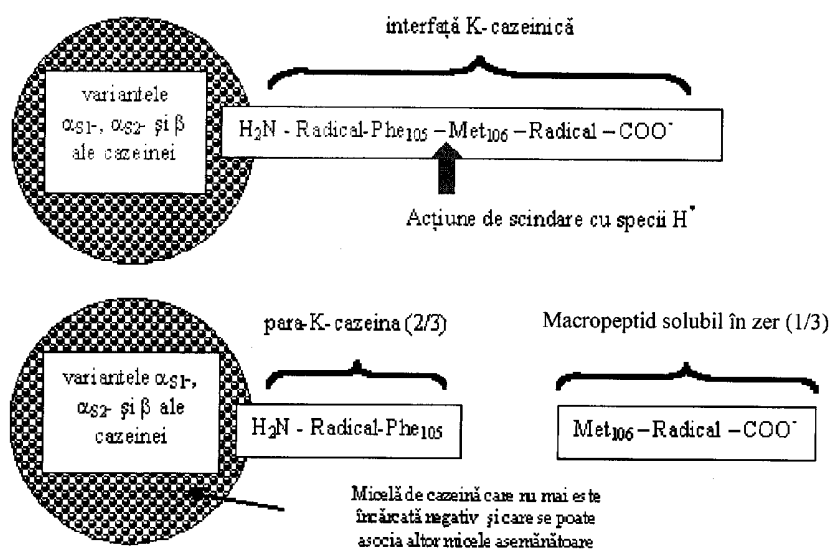


Fig. 3

RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2002 0164	(85) Data fazei naționale PCT:	
(22) Data depozit: 2002.06.18	(86) Cerere internațională PCT:	
Prioritatea invocată : (31) nr.: 32) data : 33) țara : (51) ⁷ : A 23 J 1/20 Alți indici de clasificare: Titlul : Procedeu de obținere a agentului de coagulare catalitică a laptelui (variante), agent de coagulare catalitică a laptelui (variante) și procedeu de coagulare catalitică a laptelui (71) Solicitantul : UNIVERSITATEA DE STAT DIN MOLDOVA, MD Termeni caracteristici: procedeu de coagulare a laptelui, montmorilonit, argilă activată		
I. Minimul de documente consultate (sistema clasificării și indici de clasificare Int. Cl. (7))		
MD 1993-2004; EA 1996-2004 SU fond BRIT Int. Cl. ⁷ A 23 J 1/20		
II. Documente considerate ca relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate și indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A	SU 1605316 A1	7
A	SU 1405135 A1	7
A	SU 880239	7
A	SU 664627	7
A	Грим Ральф «Минералогия и практическое использование глины», М., Мир, 1967, с. 419...423	1, 2, 3
A	Грим Ральф «Минералогия глины», М., ИЛ, 1959, с. 160...187	1, 2, 3
A	Azzouz A. Utilaj și tehnologie în industria laptelui. Chișinău, TEHNICA-INFO, 2002, p. 241...249	7
<input type="checkbox"/> Documentele următoare sunt indicate în continuare a rubricii II		<input type="checkbox"/> Informația referitoare la brevete paralele se anexează
* categoriile speciale ale documentelor consultate:		P - document publicat înainte de data de depozit dar după data priorității invocate
A - document care definește stadiul anterior general		T - document publicat după data de depozit sau a priorității invocate, care nu aparține stadiului pertinent al tehnicii, dar care este citat pentru a pune în evidență principiul sau teoria care conține baza invenției
E - document anterior dar publicat la data de depozit național reglementar sau după aceasta data		X - document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată nouă sau implicând activitate inventivă
L - document care poate pune în discuție data priorității invocate, poate contribui la determinarea datei publicării altor divulgări sau pentru un motiv expres (se va indica motivul)		Y - document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată ca implicând activitate inventivă cand documentul este asociat cu unul sau mai multe alte documente de aceeași natură, aceasta combinație fiind evidentă pentru o persoană de specialitate
O - document referitor la o divulgare orală, un act de folosire, la o expunere sau orice altă		& - document care face parte din aceeași familie de documente
Data finalizării documentării		2004.04.01
Examinatorul		