



(51) МПК  
*A23L 1/304* (2006.01)  
*C07C 69/68* (2006.01)

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
 ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

**(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2010142872/13, 19.10.2010

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 19.10.2010

(43) Дата публикации заявки: 27.04.2012 Бюл. № 12

Адрес для переписки:

191014, Санкт-Петербург, Литейный пр., 55,  
 ГНУ ВНИИ пищевых ароматизаторов,  
 кислот и красителей Российской академии  
 сельскохозяйственных наук (ГНУ  
 ВНИИПАКК Россельхозакадемии)

(71) Заявитель(и):

Государственное научное учреждение  
 Всероссийский научно-исследовательский  
 институт пищевых ароматизаторов, кислот и  
 красителей Российской академии  
 сельскохозяйственных наук (ГНУ  
 ВНИИПАКК Россельхозакадемии) (RU)

(72) Автор(ы):

Кукин Михаил Юрьевич (RU),  
 Новинюк Людмила Васильевна (RU)

**(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ - ЛАКТАТА ЖЕЛЕЗА**

**(57) Формула изобретения**

Способ получения пищевой добавки - лактата железа, включающий взаимодействие водных растворов лактата натрия и сульфата железа, отличающийся тем, что используют раствор лактата натрия концентрации 58,2-61,4 мас.%, а раствор сульфата железа 7-водного - концентрации 40-50 мас.% соответственно, взаимодействие указанных компонентов ведут при перемешивании в течение 1,5-2,5 ч при температуре 35-45°C и в присутствии углекислого газа или водорода с образованием кристаллов лактата железа, причем массовое соотношение между водными растворами лактата натрия и сульфата железа составляет 1:(1,42-1,88), далее полученные кристаллы отделяют от маточного раствора, промывают водой с температурой 20-30°C до отсутствия сульфатов и сушат под вакуумом с разрежением не менее 94 кПа при температуре не выше 70°C.

RU 2010142872 A

RU 2010142872 A