



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ(21)(22) Заявка: **2010146871/10**, 17.11.2010

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **17.11.2010**(43) Дата публикации заявки: **27.05.2012** Бюл. № 15

Адрес для переписки:

**650056, г. Кемерово, б-р Строителей, 47,
КемТИПП, Л.И. Гориславской**

(71) Заявитель(и):

**Государственное образовательное
учреждение высшего профессионального
образования " Кемеровский
технологический институт пищевой
промышленности" (RU)**

(72) Автор(ы):

**Остроумов Лев Александрович (RU),
Курбанова Марина Геннадьевна (RU),
Разумникова Ирина Сергеевна (RU),
Полетаев Андрей Юрьевич (RU),
Бабич Ольга Олеговна (RU),
Просеков Александр Юрьевич (RU)****(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ СМЕСИ АМИНОКИСЛОТ ИЗ ОТХОДОВ ПЕРЕРАБОТКИ СЫРЬЯ
ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ****(57) Формула изобретения**

Способ получения смеси аминокислот из отходов переработки животного и растительного сырья путем кислотного гидролиза белкового сырья, включающий подготовку белоксодержащего сырья, проведение гидролиза, адсорбцию, сгущение, высушивание, отличающийся тем, что гидролиз проводят при температуре 115-120°C в течение 4-6 ч при непрерывном перемешивании и давлении в реакторе 1,5 атм, с последующим отфильтровыванием жирных кислот и очисткой при помощи активированного угля в течение одного часа при температуре 60-70°C при постоянном перемешивании, после чего пропускают через нутч-фильтр.