

**Revendicare:**

Procedeu de fabricare a adaosului alimentar din materie primă vegetală care constă în hidroliza materiei prime vegetale și spălarea cu apă, caracterizat prin aceea că hidroliza materiei prime vegetale se efectuează cu ajutorul apei de var saturate care conține alcalii cu pH 13-14, după hidroliză spălarea are loc în trei etape: la prima etapă se efectuează spălarea cu apă, la a doua cu 0,1M de acid clorhidric, la a treia cu apă deionizată, după ce materia primă e pusă la macerat într-o soluție de sare minerală, apoi se efectuează spălarea suplimentară, cu apă până la înlăturarea surplusului de sare minerală și preparatul obținute se usucă.