

Revendicări:

1. Procedeu de obținere a concentratului vitaminos alimentar care prevede autoliza celulelor viabile concentrate de drojdii sedimentare, separarea fazei lichide a autolizatului cu concentrarea ei ulterioară în vid, **caracterizat prin aceea că** din drojdiile sedimentare inițiale se prepară în prealabil o suspensie în apă potabilă, suspensia obținută se trece prin schimbătorul de căldură de tip “țeavă în țevă”, ce are o temperatură în manta de 45-48⁰C, procesul de autoliză are loc la aceeași temperatură nu mai mult de 36 de ore, după ce autolizatul, înainte de separarea fazei lichide, se încălzește până la 90⁰C, iar în concentratul obținut se adaugă vitaminele B₁₂, B₁₅ și acidul orotic.
2. Procedeu, conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** la utilizarea drojdiilor de panificație presate, în calitate de materie primă inițială, în prealabil se efectuează îmbogățirea lor biologică cu tiamină.