

95-0182

Rezumat:

Invenția se referă la industria alimentară, în special, la procedeele de preparare a concentratului vitaminos alimentar.

Procedeul solicitat constă în autoliza celulelor viabile concentrate de drojdii sedimentare, separarea fazei lichide a autolizatului cu concentrarea ei ulterioară în vid, în care 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 autolizatului, înainte de separarea fazei lichide, se încălzește până la 90⁰C, iar în concentratul obținut se adaugă vitaminele B₁₂, B₁₅ și acidul orotic.

Rezultatul tehnic al invenției constă în păstrarea mai completă a substanțelor nutritive, conținute în celulele materiei prime inițiale.

Revendicări: 2