

**95-0182**

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности, к способам получения пищевого витаминного концентрата.

Способ получения пищевого витаминного препарата предусматривает автолиз концентрированных жизнеспособных клеток осадочных дрожжей с отделением прозрачной жидкой фазы автолизата и последующим концентрированием под вакуумом, в котором из первоначальных осадочных дрожжей вначале готовят суспензию с питьевой водой, полученную суспензию пропускают через теплообменник типа "труба в трубе", имеющий температуру в кожухе 45-48оС, процесс автолиза ведут при этой же температуре в течение 36 часов, после чего автолизат нагревают до 90оС, а в полученный концентрат добавляют витамины В12,В15 и оротовую кислоту.

Технический результат состоит в более полном сохранении питательных веществ, содержащихся в клетках исходного сырья.

П. формулы: 2