

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано для получения альгинатов из бурых водорослей. Способ, согласно изобретению, состоит в том, что водоросли обрабатывают 0,1%-ным раствором лимонной кислоты в течение 20...30 мин, затем в щелочной среде при рН 11,8...12,8 при температуре 65...70°С, в течение 1...2 часов, жидкую фракцию отделяют путем центрифугирования, обрабатывают 30%-ным раствором пероксида водорода 2,0...3,0 мл/л и лимонной кислотой 0,15...0,40 г/л, в течение 30 мин, затем добавляют концентрированную серную кислоту при непрерывном перемешивании до рН 2,0...3,0, образовавшийся гель выдерживают в течение 30...45 мин, центрифугируют, после чего добавляют щелочной раствор и фильтруют через катионит, полученные альгинаты осаждают этиловым спиртом.

П. формулы: 1