

Invenția se referă la industria laptelui, și anume la un procedeu de obținere a acidului acetic din zer fermentat.

Procedeul, conform invenției, include prelucrarea electrolică, în camera catodică a unui electrolizor, cu catod de oțel în formă de plasă și membrană ionoselectivă, a zerului fermentat cu un pH de 3,8...4,7 și un conținut de acid acetic de cel puțin 5% mas., cu debitarea în camera anodică, cu anod din grafit, a soluției de 0,1% de hidrogenocarbonat de sodiu NaHCO_3 . Procesul de electroliză se efectuează la un pH de 3,8...11,0 și o densitate a curentului anodic de 0,01...0,02 A/cm², în decurs de 30...60 min, cu separarea acidului acetic din soluție.

Revendicări: 1

Figuri: 3