



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21)(22) Заявка: 2015109584, 18.03.2015

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 18.03.2015

(43) Дата публикации заявки: 10.10.2016 Бюл. № 28

Адрес для переписки:

160555, г. Вологда, с. Молочное, ул. Шмидта, 2,
ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, отдел науки

(71) Заявитель(и):

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования "Вологодская государственная
молочнохозяйственная академия имени Н.В.
Верещагина" (ФГБОУ ВО Вологодская
ГМХА) (RU)

(72) Автор(ы):

Куленко Владимир Георгиевич (RU),
Шевчук Владимир Борисович (RU),
Славоросова Елена Викторовна (RU),
Дыкало Николай Яковлевич (RU),
Фиалкова Евгения Александровна (RU)

(54) СПОСОБ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ**(57) Формула изобретения**

Способ переработки молочной сыворотки, включающий очистку от казеиновой пыли и жира, ее нанофильтрацию до 20-30% содержания сухих веществ с одновременной 25-50% деминерализацией с последующей кристаллизацией путем многократной циклической температурной обработки кристаллизата, состоящей в последовательном ее нагревании и охлаждении в каждом цикле, совмещенной с выпариванием до концентрации сухих веществ $\geq 50\%$, с последующим разделением на лактозу и деминерализованную делактозированную молочную сыворотку и сушкой обоих компонентов, при этом нагревание в каждом цикле производят до температуры $\geq 32^\circ\text{C}$, а охлаждение до температуры $\leq 10^\circ\text{C}$.

A
4
8
5
6
0
1
5
1
0
2
RU

RU
2
0
1
5
1
0
9
5
8
4
A