



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 235 478** ⁽¹³⁾ **C1**
(51) МПК⁷ **A 23 L 1/0524**

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21), (22) Заявка: 2002133000/13, 06.12.2002

(24) Дата начала действия патента: 06.12.2002

(46) Дата публикации: 10.09.2004

(56) Ссылки: ГОЛУБЕВ В.Н., ШЕЛУХИНА Н.П. Пектин: химия, технология, применение. - М.: Рос. академия технологических наук, 1995, с.299-301. RU 2116313 C1, 27.07.1998. RU 2000713 C1, 15.10.1993. RU 2175199 C1, 23.05.1991.

(98) Адрес для переписки:
350680, г.Краснодар, ул. Красная, 113,
Северо-Кавказский НИИ сахарной свеклы и сахара

(72) Изобретатель: Игнатъева Г.Н. (RU),
Молотилин Ю.И. (RU), Артемьев А.И.
(RU), Лукьяненко М.В. (RU), Андреева Е.В.
(RU)

(73) Патентообладатель:
Северо-Кавказский научно-исследовательский
институт сахарной свеклы и сахара (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ПЕКТИНОВОГО КОНЦЕНТРАТА ИЗ СВЕКЛОВИЧНОГО ЖОМА

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности, к переработке отхода свеклосахарного производства – жома. Способ предусматривает увлажнение жома острым паром с температурой 125-130 °С в течение 15-20 мин для очистки и дезодорации. Затем проводят гидролиз жома 2,0-2,5% раствором перекиси водорода в течение 15-20 мин с отделением твердой фазы. Экстракцию пектиновых веществ из гидролизованного жома осуществляют водой с рН 5,5-6,0 при температуре 70-75°С с последующим отделением экстракта. Ультрафильтрацию экстракта проводят на мембранном фильтре с порами 25-30 нм для разделения на две фракции – высокомолекулярную и низкомолекулярную. Высокомолекулярную фракцию сгущают вакуум-выпариванием до содержания сухих веществ 4,1-4,3%. Низкомолекулярную

фракцию подвергают диафильтрации на мембранном фильтре с порами 10-15 нм для очистки от примесей, затем стерилизуют путем ультрафиолетового облучения и концентрируют ультрафильтрацией до содержания сухих веществ 1,4-1,5%. Готовые концентраты расфасовывают и направляют потребителям для приготовления продуктов питания. В результате повышается качество пектинового концентрата. Так, низкомолекулярный пектиновый концентрат пригоден для приготовления лечебно-профилактических и прохладительных напитков, благодаря тому, что при хранении не образуется осадок, ухудшающий внешний вид продуктов. Высокомолекулярный пектиновый концентрат обладает повышенной желирующей способностью и может применяться при изготовлении желе, конфитюров и других кондитерских изделий. 1 ил.

RU 2 235 478 C1

RU 2 235 478 C1