



从乳清中分离制备乳清蛋白粉的方法

阿吉艾克拜尔·艾萨^{*}; 热合满·艾拉; 阿布力米提·伊力^{*}; 赵永昕

2016-08-31

专利权人

中国科学院新疆理化技术研究所

授权日期

2016-08-31

专利类型

发明专利

摘要

本发明涉及一种从乳清中分离制备乳清蛋白粉的方法,该方法中所使用的乳清是新疆牧区传统牧民及乳制品牛奶加工企业制造干酪时产生的乳清废液,采集乳清,网筛过滤,絮凝离心,超滤膜浓缩,加入去离子水,二次超滤膜浓缩乳糖去除,喷雾干燥或冷冻干燥,冷却,消毒,包装,得乳清蛋白粉;本发明与现有技术相比:利用现代膜浓缩技术进行两次分离制备浓缩乳清,并用喷雾或冷冻干燥技术得到乳清营养粉,其优点是在保留乳清原有的营养成分,有效去除乳糖,提高蛋白质含量,同时避免了传统烘干或减压抽滤使有些化合物失去活性的缺点,该营养粉可作为人们的日常保健食品、食品、食品添加剂、药品增效剂配方等。

申请日期

2014-08-06

专利号

ZL201410383063.X

专利状态

已授权

申请号

CN201410383063.X

公开(公告)号

CN104186916B

代理机构

乌鲁木齐中科新兴专利事务所 65106

文献类型

专利

条目标识符

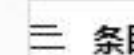
http://ir.tianshanzw.cn/handle/365002/6782

专题

资源化学研究室

推荐引用方式

阿吉艾克拜尔·艾萨,热合满·艾拉,阿布力米提·伊力,等. 从乳清中分离制备乳清蛋白粉的方法. CN104186916B[P]. 2016-08-31. GB/T 7714



条目包含的文件

条目无相关文件。

所有评论 (0)

[发表评论/异议/意见]

暂无评论

除非特别说明,本系统中所有内容都受版权保护,并保留所有权利。

个性服务

推荐该条目



保存到收藏夹



查看访问统计



导出为Endnote文件

谷歌学术



谷歌学术中相似的文章



[阿吉艾克拜尔·艾萨]的文章



[热合满·艾拉]的文章



[阿布力米提·伊力]的文章

百度学术



百度学术中相似的文章



[阿吉艾克拜尔·艾萨]的文章



[热合满·艾拉]的文章



[阿布力米提·伊力]的文章

必应学术



必应学术中相似的文章



[阿吉艾克拜尔·艾萨]的文章



[热合满·艾拉]的文章



[阿布力米提·伊力]的文章

相关权益政策

暂无数据

收藏/分享



QQ客服



官方微博



反馈留言