



(12) **CERERE DE BREVET DE INVENȚIE CORECTATĂ**

(15) Informația corectată:

Versiunea corectată nr. 1 (W1A2)

Coduri INID, cu text corectat: (72)

(48) Corectură menționată în: BOPI nr. 5 din data 30.05.2014

(21) Nr. cerere: **a 2010 01002**

(22) Data de depozit: **22.10.2010**

(41) Data publicării cererii:

30.05.2012 BOPI Nr. 5/2012

(71) Solicitant:

• **INCDO-INOE 2000 - FILIALA INSTITUTUL
DE CERCETĂRI PENTRU
INSTRUMENTAȚIE ANALITICĂ,
STR.DONATH NR.67, CLUJ-NAPOCA, CJ,
RO**

(72) Inventatori:

• **MICLEAN MIRELA, STR.AVRAM IANCU
NR.158, BLE, AP.5, FLOREȘTI, CJ, RO;**

• **PAIZS CSABA, STR. CALEA FLOREȘTI
NR.81, AP.277, CLUJ-NAPOCA, CJ, RO;**
• **ȘENILĂ LĂCRIMIOARA, STR.BUCIUM
NR.1, BL.B 1, ET.7, AP.30, CLUJ-NAPOCA,
CJ, RO;**
• **CECILIA ROMAN, STR. PIAȚA ABATOR,
BL.B, AP.58, CLUJ-NAPOCA, CJ, RO;**
• **GHIȚĂ ADRIAN, STR. DONATH NR.60,
CLUJ-NAPOCA, CJ, RO;**
• **MUNTEAN EDWARD, STR. PLOPILOR
NR.81, AP.54, CLUJ-NAPOCA, CJ, RO**

(54) **TEHNOLOGIE DE VALORIFICARE A SOLUȚIILOR
REZIDUALE DE AMIDON, REZULTATE DIN INDUSTRIA
ALIMENTARĂ**

(57) Rezumat:

Invenția se referă la un procedeu de valorificare a soluțiilor reziduale de amidon, provenite din industria alimentară. Procedeuul conform invenției constă din aceea că apele reziduale sunt filtrate, pH-ul este corectat la 6, cu soluție de hidroxid de sodiu, soluția rezultată este dispersată și omogenizată cu apă rece, după care, sub agitare, se adaugă apă fierbinte, se răcește la temperatura camerei și volumul se aduce la 1000 ml, cu apă distilată, la gelul de amidon format, se adaugă 0,2...0,3 g/l clorură de calciu, gelul se lichefiază prin adăugarea enzimei Termamyl și încălzire ulterioară la o temperatură de 105...108°C, pH=4,5...5, cu o

lichefiere primară timp de 5...10 min, la 98...105°C, are loc zaharificarea, după ajustarea pH-ului la 5,5...6, cu tampon fosfat, prin adăugarea, la 1 ml suspensie, a 0,5...1 ml de preparat enzimatic Dextrozyme GA, diluat 1/250, sub agitare la 60...80°C, timp de 48...72 h, după care reacția se oprește prin răcire, se filtrează, se analizează conținutul de sirop de glucoză și se reține pe cărbune activ, obținându-se glucoza, îndulcitor natural.

Revendicări: 1

Figuri: 1

Cu începere de la data publicării cererii de brevet, cererea asigură, în mod provizoriu, solicitantului, protecția conferită potrivit dispozițiilor art.32 din Legea nr.64/1991, cu excepția cazurilor în care cererea de brevet de invenție a fost respinsă, retrasă sau considerată ca fiind retrasă. Întinderea protecției conferite de cererea de brevet de invenție este determinată de revendicările conținute în cererea publicată în conformitate cu art.23 alin.(1) - (3).

