

(19) REPUBLICA DE CUBA



Oficina Cubana de la
Propiedad Industrial

(11) No de publicación:

CU 22761 A3

(21) No. de solicitud : 1999/213

(51) Int. Cl.⁷: C13F 3/00, C13D 3/00,
C13D 3/16

(12)

Certificado de Patente de Invención

(71) Solicitantes: Centro de Desarrollo de Nuevas
Tecnologías (CANTEC) (RU)

(30) Prioridad: 1997.06.02 RU 97109286

(86) Datos Sol. PCT: 1998.05.18 RU PCT/RU98/00147

(87) Datos Pub. PCT: 2000.04.19 WO 98/55658

(72) Inventor/es: Shimanskaya, Tatyana Mijaylovna (RU);
Shimansky, Andrey Arkadjevich (RU); Kiseleva, Valentina
Ivanovna (RU)

(45) Fecha de publicación: 2002.07.24

(73) Titular: Centro de Desarrollo de Nuevas
Tecnologías (CANTEC), domiciliado en Federación Rusa,
249020 Kaluzhskaya obl., Obninsk pr. Markca, d 49,
kv.252, RU(RU)

(74) Agente: Acosta Martínez, Ada; (CU)

(54) Título: MÉTODO DE PRODUCCIÓN DEL SIROPE DE AZÚCAR A PARTIR DE
MATERIA PRIMA QUE CONTENGA AZÚCAR

(57) Resumen: El método de producción del sirope de azúcar a partir de materia prima con contenido de azúcar, que incluye la trituración de esta última, la obtención del jugo, su ultrafiltración, purificación de intercambio iónico, la concentración del jugo mediante osmosis inversa y la evaporación hasta sirope, se diferencia en que antes de la ultrafiltración se realiza la purificación del jugo mediante su acidificación o la de la materia prima triturada para disminuir el pH, el calentamiento del jugo hasta obtener la coagulación de las proteínas con su posterior separación por filtración o centrifugación y la electrólisis del jugo con utilización de electrodos activos que dan durante la disolución iones polivalentes y que permiten la coagulación de los coloides con la posterior separación de los sedimentos, con esto el ultrafiltrado obtenido antes de la purificación por intercambio iónico es sometido a electrodiálisis para su desmineralización y después de la misma la solución contentiva de azúcar se pasa por un filtro con sorbente.