

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



(19) SU<sup>(11)</sup>

1836085<sup>(13)</sup> A3

(51) МПК<sup>5</sup> A61K31/18, A61K35/60, A23J3/30

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,  
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ  
К ПАТЕНТУ

Статус: по данным на 08.09.2014 - прекратил действие  
Пошлина: учтена за 20 год с 19.05.2011 по 18.05.2012

(21), (22) Заявка: 5037717, 18.05.1992

(45) Опубликовано: 23.08.1993

(56) Список документов, цитированных в отчете о  
поиске: Авторское свидетельство СССР № 1288955,  
кл. А 23 J 3/30. 1984.

(71) Заявитель(и):

А.А.Артюков, Э.П.Козловская, И.Ю.Сахаров,  
Н.Н.Кофанова, Н.Г.Лагуткин, Е.А.Платова и  
Ю.В.Федосов

(72) Автор(ы):

АРТЮКОВ АЛЕКСАНДР АЛЕКСЕЕВИЧ,  
КОЗЛОВСКАЯ ЭММА ПАВЛОВНА,  
САХАРОВ ИВАН ЮРЬЕВИЧ,  
КОФАНОВА НИНА НИКОЛАЕВНА,  
ЛАГУТКИН НИКОЛАЙ ГЕОРГИЕВИЧ,  
ПЛАТОВА ЕЛЕНА АЛЕКСЕЕВНА,  
ФЕДОСОВ ЮРИЙ ВИТАЛЬЕВИЧ

(73) Патентообладатель(и):

А.А.Артюков, Э.П.Козловская, И.Ю.Сахаров,  
Н.Н.Кофанова, Н.Г.Лагуткин, Е.А.Платова и  
Ю.В.Федосов

(54) Способ получения белкового гидролизата

(57) Реферат:

Использование: в медицине, пищевой и микробиологической промышленности и касается получения белкового гидролизата. Сущность: щупалыды кальмара обрабатывают протеолитическим ферментом коллагеназой из гепатопанкреаса камчатского краба. Белковый гидролизат очищают и подвергают ультрафильтрации на мембранах с пропускающей способностью 100000 дальтон, затем концентрируют и сушат.

ФАКСИМИЛЬНОЕ ИЗОБРАЖЕНИЕ

Библиография: [Страница 1](#)

Реферат: [Страница 1](#)

Описание: [Страница 1](#) [Страница 2](#)

Формула: [Страница 2](#)