

(19)



**Евразийское  
патентное  
ведомство**

(21) **202290958** (13) **A1**

(12) **ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ЕВРАЗИЙСКОЙ ЗАЯВКЕ**

(43) Дата публикации заявки  
2022.07.21

(51) Int. Cl. *A23J 3/14* (2006.01)  
*A23J 1/12* (2006.01)  
*A23L 2/38* (2021.01)

(22) Дата подачи заявки  
2021.03.12

---

(54) **БЕЛКОВЫЙ НАПИТОК ИЗ ПИВНОЙ ДРОБИНЫ, СПОСОБ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ  
ЛИНИЯ ДЛЯ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ**

---

(31) 2020134269

(72) Изобретатель:

(32) 2020.10.19

Гордилов Олег Григорьевич (RU)

(33) RU

(74) Представитель:

(86) PCT/RU2021/000102

Куприянова О.И. (RU)

(87) WO 2022/086363 2022.04.28

(71) Заявитель:

"БиоБо ГмбХ" (DE)

---

(57) Группа изобретений относится к пищевой промышленности, а именно к способу и устройству для переработки пивной дробины. Изобретение позволяет получать белковый напиток с содержанием белка не менее 10,0 мас.% в сухом остатке и без содержания глютена. Принцип изобретения основан на технологии подготовки пивной дробины к извлечению питательных веществ и их извлечение посредством механической обработки на предлагаемой промышленной линии. Сущность способа заключается в том, что пивная дробина подвергается разрыхлению на вибросите, измельчению на коллоидной мельнице, с добавлением воды в пропорции от 0,5:1 до 1:1 по отношению к пивной дробине, для получения пастообразной однородной массы из пивной дробины, а затем эта масса подвергается обработке в шнековом экстракторе для дальнейшего измельчения и разделения на 2 фракции: суспензия с влажностью 90-95%, в которой остаются все питательные, в том числе и белковые вещества пивной дробины, и измельчённая шелуха пивной дробины с влажностью 60-75%, пригодная для дальнейшего промышленного использования. Затем, суспензия подвергается удалению взвешенных частиц с получением конечного продукта - молочка (белкового напитка), который перекачивается насосом в накопительную ёмкость.

---

**A1**

**202290958**

**202290958**

**A1**