

**Полная исследовательская публикация** Тематический раздел: Возобновляемые природные ресурсы.

Регистрационный код публикации: 8-13-3-54

Подраздел: Биохимия.

Публикация доступна для обсуждения в рамках функционирования постоянно действующей интернет-конференции "Бутлеровские чтения". <http://butlerov.com/readings/>  
УДК 664.959. Поступила в редакцию 25 декабря 2008 г.

## **Выделение белков молочной сыворотки хитозанглюкановыми комплексами**

© Шабрукова Наталья Васильевна<sup>+</sup> и Гамаюрова Валентина Семеновна\*

*Кафедра пищевой биотехнологии. Казанский государственный технологический университет. Ул. К. Маркса, 68. г. Казань, 420015. Республика Татарстан. Россия.*  
Тел.: (843) 238-94-23. E-mail: [gamaur@kstu.ru](mailto:gamaur@kstu.ru)

\*Ведущий направление; <sup>+</sup>Поддерживающий переписку

**Ключевые слова:** *гриб *Aspergillus niger*, хитин-глюкановые комплексы, хитозанглюкановые комплексы, сывороточные белки, сложные комплексы, выделение комплексов, сорбция сывороточных белков, ИК спектральные исследования.*

### **Аннотация**

В статье приведены результаты сорбции остаточных белков молочной сыворотки хитозанглюкановыми комплексами (ХзГК), полученными из отработанной биомассы гриба *Aspergillus niger*. Благодаря своей высокой сорбционной ёмкости ХзГК в нейтральной среде даже при низких концентрациях белка (0.025-0.25%) вызывают разделение молочной сыворотки на белковую и безбелковую фракции. Эффективность выделения белков молочной сыворотки ХзГК с различным содержанием основных компонентов (хитозана и глюканов) не уступает эффективности крабового хитозана.