

Valorizace kyselého syrovátky

Ing., Marek Holba, Ph.D., ASIO TECH, s.r.o.

Souhrn

Kyselá syrovátka je odpad, který vzniká srážením kaseinu kyselinami při výrobě měkkých sýrů (např. žervé, cottage, mascarpone). Kyselá syrovátka lze znovuvyužít jako potravinový doplněk, ale většinou je pouze odpadem při výrobě. Valorizační scénáře zahuštění kyselého syrovátky a její následné aplikace na zemědělskou půdu pro zvýšení produkce potravin bude předmětem této prezentace.