



ПРОЦЕСС ИЗВЛЕЧЕНИЯ ФУКОИДАНА ИЗ БУРОЙ ВОДОРОСЛИ



1



Сбор водоросли

Сбор урожая буры водоросли осуществляется каждый год (при условии, что год урожайный).



2



Контроль качества сырца бурый водоросли.

После первичной проверки качества собранной водоросли, она хранится в наших рефрижераторных помещениях в замороженном виде.



3



Процесс экстрагирования фукоидана

Экстрагирование фукоидана при помощи высокого давления и высокой температуры.



4



Центрифугирование

Экстракт, полученный из бурый водоросли проходит дальнейшую очистку при помощи процесса центрифugирования, на котором отделяется жидкaя фракция фукоидана и твердая фракция жмыха бурый водоросли.



5



Фильтрация

На этой стадии отделяются высокомолекулярные вещества от низкомолекулярных используя сверхтонкую фильтрацию.



6



Концентрация и дезинфекция экстракта фукоидана.

После удаления избыточной соли и других примесей экстракт фукоидана далее проходит дополнительную концентрацию и дезинфекцию.



7



Контроль качества

Далее проводится комплексное исследование качества конечного продукта.



8



Производство коммерческих препаратов фукоидана

Только после проверки, что экстракт фукоидана соответствует всем строжайшим стандартам качества, он используется для производства конечных коммерческих продуктов