

## Proces proizvodnje proteina od industrijske konoplje

Protein industrijske konoplje dobija se iz semena industrijske konoplje. Prvi korak u proizvodnji je ceđenje semena. Tim procesom dobijamo dva proizvoda – hladno ceđeno ulje i pogaču. Ceđenje se vrši na pužnim i hidrauličnim presama. Rad na pužnoj presi je isključivo mehanički gde ne dolazi do zagrevanja proizvoda što je veoma važno kako bi se sačuvali svi nutritijenti. Nakon toga se pogača koja je izašla iz pužne prese, prebacuje na hidrauličnu presu gde se pod izuzetno jakim pritiskom dodatno oduljava. Ovaj proces takođe ne dovodi do zagrevanja. Tako dobijena pogača se dalje melje na kamenom mlinu koji dovodi do usitnjavanja proizvoda. Sledeći korak je prosejavanje – odvajanje celuloze kako bi se dobio željeni proizvod – protein.



Handwritten signature and a blue circular stamp of BIOSATIVA NOVI SAD.