

Colostrum Lab suszy siarę na prototypowej suszarce z wewnętrznym i zewnętrznym złożem fluidalnym z możliwością pełnej kontroli temperatury.

Suszenie rozpyłowe nie niszczy białek ponieważ gorące powietrze powoduje gwałtowne odparowanie wody, która parując utrzymuje temperaturę cząsteczki siary w granicach 45°C - 50°C.

Procesu dehydratacji białek siary opracowano, poprzez porównanie metody liofilizacji do metody suszenia rozpyłowego skupiając się na zawartości immunoglobulin IgG.

Nie zaobserwowano istotnych różnic wartości IgG w proszku otrzymanym przez liofilizację w stosunku do proszku suszonego rozpyłowo.



* średnia z 8 próbek