

1. Способ выделения природного молочного протеина, предусматривающий внесение в молочное сырье осаждающего средства, разделение смеси центрифугированием на казеиновый концентрат и первую фракцию полисахарида, содержащую осаждающее средство, **отличающийся тем**, что в качестве осаждающего средства применяют анионный раствор полисахарида и выделенную первую фракцию полисахарида повторно используют для разделения молочной фракции на казеиновый концентрат и на вторую фракцию полисахарида.

2. Способ по п. 1, **отличающийся тем**, что концентрация полисахарида в смеси составляет 0,15-0,65 %.

3. Способ по п. 1 или 2, **отличающийся тем**, что концентрация полисахарида в смеси составляет 0,3-0,6%.

4. Способ по любому из пп.1-3, **отличающийся тем**, что первую фракцию полисахарида перед направлением для разделения концентрируют при температуре 40-70°C до содержания сухого вещества 30-35 %.

5. Способ по любому из пп.1-4, **отличающийся тем**, что выделенную вторую фракцию полисахарида направляют для разделения молочной фракции на казеиновый концентрат и третью фракцию полисахарида.

6. Способ по любому из пп.1-5, **отличающийся тем**, что вторую фракцию полисахарида перед направлением концентрируют до содержания сухого вещества 45-50 %.

7. Способ по любому из пп.1-6, **отличающийся тем**, что неиспользованную долю первой и/или второй фракции полисахарида, а также третью фракцию полисахарида используют для получения пищевого продукта.

8. Способ по любому из пп. 1-7, **отличающийся тем**, что в качестве молочной фракции применяют обезжиренное молоко.

9. Способ по любому из пп. 1-8, **отличающийся тем**, что применяют концентрат молочной фракции.

10. Способ по любому из пп. 1-9, **отличающийся тем**, что в качестве молочной фракции применяют концентрат пахты с содержанием сухого вещества 15-25%.

11. Способ по любому из пп. 1-10, **отличающийся тем**, что перед концентрированием обезжиренного молока и фракции полисахарида осуществляют ферментацию лактозы до 20-80% разложения лактозы.

12. Способ по любому из пп. 1-11, **отличающийся тем**, что вторую и третью фракции полисахарида обрабатывают с помощью мембран для получения содержания протеина, углеводов и минеральных веществ в соотношении 1:1,5-2,0:0,15-0,20.