

Изобретение относится к пищевой промышленности, к сахарной ее отрасли, а именно к способам производства сахаров, спирта и дрожжей из мелассы.

Способ включает ферментативный гидролиз сахарозы инвертазой при концентрации сахаров 20-30 %, pH среды 4,5-5,2 и расходе инвертазы 3-10 единиц активности на 1 г сахарозы в течение 8-20 ч, осаждение фруктозы гидроксидом кальция в виде фруктозата кальция при температуре 0-5°C, выделение и промывку фруктозата кальция водой, насыщенной CaO.