

Казеин

100) казеин - продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока и представляющий собой основную фракцию белков молока;

Источник: Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ (редакция от 22.07.2010) "Технический регламент на молоко и молочную продукцию"

1. Казеин является основным белковым компонентом молока. Его получают из снятого молока путем осаждения (свертывания) обычно с помощью кислот или сычужного фермента. В данную товарную позицию включаются различные типы казеина, отличия которых друг от друга обусловлены способом свертывания - кислотный казеин, казеиноген и сычужный казеин (параказеин).

Обычно казеин представляет собой желтовато-белый зернистый порошок, растворимый в щелочах, но не растворимый в воде. Его применяют главным образом для приготовления клеев, тертых и клеевых красок, для покрытия бумаги и в производстве казеиновых пластмасс (отвержденный казеин), химических волокон, диетических или фармацевтических продуктов

Источник: "Пояснения к Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Российской Федерации (ТН ВЭД России)" (подготовлены ГТК РФ) (том 2, разделы VI - XI, группы 30 - 63)