



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU

K AUTORSKÉMU OSVĚDČENÍ

205 662

(11)

(B1)

(61)

(23) Výstavní priorita
(22) Přihlášeno 10 01 79
(21) PV 240-79

(51) Int. Cl.³ A 23 L 3/34

(40) Zveřejněno 29 08 80
(45) Vydáno 01 09 83

(75)
Autor vynálezu

MÍČA BOHUMIL ing.C.Sc., DAVID FRANTIŠEK ing. a
SOUKAL JAROSLAV ing., HAVLÍČKOV BROD

(54)

Způsob uchování brambor

1

Vynález se týká způsobu uchovávání brambor pro dlouhodobé skladování před průmyslovým nebo krmivářským zužitkováním.

Brambory určené pro průmyslové nebo krmivářské zpracování se dosud uchovávají v původním stavu v celistvé formě a ošetřují se různými chemickými látkami, jako jsou např. retardační prostředky. Pro krátkodobé uchovávání brambor, které se dále zpracovávají na různé polotovary pro potravinářské účely, se brambory loupají, případně krájí na požadovaný tvar a ponořují se na určitou dobu do roztoků siřičitých solí, mnohdy i v kombinaci s jinými antioxidačními nebo konzervačními činidly. Tyto dosud užívané způsoby jednak neumožňují dlouhodobější bezztrátové uchovávání brambor a jednak neřeší uchovávání brambor nestandardních, tj. narušených, nevytříděných nebo odpadních.

Uvedené nedostatky odstraňuje způsob uchovávání brambor podle vynálezu, jehož podstata spočívá v tom, že se omyté neloupané brambory rozměňují za současného dávkování 0,7 až 1,2 % hmotnostních pevné soli alkalického kovu kyseliny siřičité a dále se uchovávají za normální teploty. Soli alkalického kovu kyseliny siřičité může být pyrosiřičitan sodný.

Pevná siřičitá sůl v podobě prášku nebo ve formě krystalků je rozdělována bezprostředně při drcení do celého objemu bramborové hmoty, kde se částečně rozpouští v uvolněné hlízové vodě na koncentrovaný roztok, částečně zůstává dispergována. Během skladování dochází v kyselé prostředí roztoku k uvolňování kyslíčnicku siřičitého a tím i ke konzervaci

205 882

uskladněné třenky. V roztoku ochuzeném o rozložený siřičitan se rozpouští další dispergovaná siřičitá sůl a tento proces se neustále opakuje. Tím je umožněno i dlouhodobé uchování takto upravených brambor po dobu 2 až 4 měsíců. Další výhodou tohoto způsobu je, že umožňuje uchovávání i narušených nevytříděných brambor, které až dosud nemohly být dlouhodoběji bezztrátově skladovány.

Příklad

100 kg předem opraných neloupaných brambor se přivádí na drtící zařízení souběžně s 1 kg práškového pyrosiřičitanu sodného. Při drcení brambor se pyrosiřičitan disperguje do rozmělněvané hmoty. Takto ošetřené rozdrčené brambory se uloží za normálních teplotních podmínek do zemních dobře izolovaných nádrží nebo do kovových nádrží. Doba jejich skladovatelnosti je nejméně 2 měsíce. Bramborové drtě lze použít na výrobu lihu a to v průběhu celé lihovarské kampaně, dále na výrobu škrobu a jeho derivátů, po enzymatické úpravě na výrobu krmiv a rovněž je možné takto ošetřené brambory sušit.

P R E D M Ě T V Y N Á L E Z U

1. Způsob uchovávání brambor, vyznačený tím, že se oprané neloupané brambory rozmělnují za současného dávkování 0,7 až 1,2 % hmot. pevné soli alkalického kovu kyseliny siřičité a vzniklá drť se dále skladuje při normální teplotě.
2. Způsob uchovávání brambor podle bodu 1, vyznačený tím, že pevnou solí alkalického kovu kyseliny siřičité je pyrosiřičitan sodný.