



Patentdirektoratet

- (21) Patentansøgning nr.: 0071/96 (51) Int. Cl. 6: A 23 K 1/10
 (22) Indleveringsdag:.... 23 jan 1996 A 23 J 1/04
 (24) Løbedag:..... 23 jan 1996 A 23 L 1/326
 (41) Alm. tilgængelig:.... 02 aug 1996
 (62) Stamansøgningsnummer:.....
 (86) International ansøgning nr.:... -
 (86) International indleveringsdag:
 (85) Videreførselsdag:
 (30) Prioritet: 01 feb 1995 DE 19503092
 (71) Ansøger: *Westfalia Separator AG, Werner-Habig-Str. 1; D-59302 Oelde, DE
 (72) Opfinder: Stephan *Moll, Schulstr. 8; D-59302 Oelde, DE
 Jose A. *Corbella, Monsenor Escriva de Walaguer 5081; Vitacura; Santiago de Chile, CL
 Hans Thorolf *Brunvold, Dagaliveien 11a; N-0387 Oslo, NO
 (74) Fuldmægtig: Patentbureauet Magnus Jensens Eftf., Frederiksborgvej 15, 3520, Farum

- (54) Fremgangsmåde til udvinding af fiskemel
 (57) Sammendrag

71-96

Den sønderdelte fiskeråvare (1) skilles i en fuldkappesnekkecentrifuge (2) i faststoffer (3) og en faststoffattig væskefase (4). Denne faststoffattige væskefase (4) opvarmes i en koagulator (5) i 15-40 sek. til 100-150°C og afkøles derefter ved indirekte køling i en ekspansionsbeholder (6) atter til arbejdstemperatur. Ved den kortvarige varmebehandling i koagulatoren (5) opnås en koagulering af faststoffene uden at andelen af fordøjelig protein forringes væsentligt. Efter koaguleringen er væskefasens emulsionsandel stort set spaltet og den før i de fine faststoffer bundne olie er i vid ustrækning frigivet. De til større partikler koagulerede, fedtfattige faststoffer lader sig allerede i den tredje centrifuge (7) fraskille effektivt, hvorved der opnås en faststoffattig væskefase, (8), fra hvilken olie adskilles i den anden centrifuge (10).