



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVĚDČENÍ

230195

(11)

(B1)

(51) Int. Cl.³
A 23 C 19/024

(22) Přihlášeno 14 01 83
(21) (PV 278-83)

(40) Zveřejněno 25 11 83

(45) Vydáno 15 09 86

(75)

Autor vynálezu

STRMISKA JOSEF ing., TÁBOR, HOUŠKA MILAN ing. CSc.,
PECH ZDENĚK ing. CSc., ADAM MILOSLAV ing. CSc., PRAHA

(54) Způsob regulace obsahu sušiny tvarohu, vyráběného kontinuálně na odstředivce a zařízení k provádění tohoto způsobu

1

Vynález řeší způsob regulace obsahu sušiny tvarohu vyráběného kontinuálně na odstředivce, umožňující automaticky udržovat regulovanou veličinu konstantní. Způsob automatické regulace obsahu sušiny tvarohu nebyl dosud vyřešen.

Dosavadní ruční způsob regulace sušiny tvarohu vyráběného na kontinuální výrobní lince závisí na kvalitě obsluhy, a je tak zpomalován laboratorním měřením obsahu sušiny vyráběného tvarohu, že je prakticky nemožné provést regulační zásah včas.

Výše uváděné nedostatky řeší způsob regulace obsahu sušiny tvarohu vyráběného kontinuálním způsobem na odstředivce podle vynálezu, jehož podstata spočívá v tom, že se plynule měří obsah sušiny vyrobeného tvarohu, přičemž odchylka od stanovené hodnoty slouží jako signál pro regulaci přívodu suspenze koagulované mléčné bílkoviny k odstředování.

Popsaný způsob regulace lze provádět např. zařízením, které sestává z měřicího čidla obsahu sušiny, umístěného na výstupním potrubí z odstředivky ovládacího pomocí regulátoru regulační ventil, který je umístěn na přívodu odstředivky.

Způsobem podle vynálezu se docílí standardizace obsahu sušiny vyráběného tvarohu a odstraní se časté nevhodné reži-

2

my práce odstředivky mající za následek ztráty bílkoviny, která jinak uniká do syrovátky.

Připojený výkres zobrazuje schéma provedení regulace podle vynálezu. Základním objektem je odstředivka 1, z níž je vyrobený tvaroh odváděn přes čerpadlo výstupním potrubím 5, na němž je umístěno měřicí čidlo 2 obsahu sušiny tvarohu. To je spojeno s regulátorem 3, ovládacím regulační ventil 4, který je umístěn na přívodním potrubí 6 suspenze koagulované mléčné bílkoviny.

Způsob regulace obsahu sušiny tvarohu vyráběného kontinuálně na odstředivce znázorněný na připojeném výkrese se vyznačuje tím, že tvaroh vystupující z odstředivky 1, prochází měřicím čidlem 2, obsahu sušiny tvarohu, které vysílá signál úměrný regulované veličině do regulátoru 3. Regulátor 3 podle znaménka odchylky obsahu sušiny od nastavené hodnoty buď otevře, nebo přivře regulační ventil 4, kterým je regulováno množství přiváděné suspenze koagulované mléčné bílkoviny do odstředivky. Je-li požadovaná hodnota obsahu sušiny tvarohu menší než u tvarohu vystupujícího z odstředivky, regulátor 3 ventil 4 přivře. Je-li požadovaná hodnota obsahu sušiny tvarohu

větší než u tvarohu vystupujícího z odstředivky, regulátor 3 ventil 4 otevře.

Způsobu regulace obsahu sušiny tvarohu podle vynálezu je možno využít u podob-

ných výrob, kdy se používá k zahušťování odstředivky a výroba probíhá nepřetržitě. Jde o další výrobky mlékárenského průmyslu, např. čerstvé termizované sýry.

PŘEDMĚT VYNÁLEZU

1. Způsob regulace obsahu sušiny tvarohu vyráběného kontinuálně na odstředivce, vyznačující se tím, že se plynule měří obsah sušiny vyrobeného tvarohu, přičemž odchylka od nastavené hodnoty slouží jako signál pro regulaci přívodu suspenze koagulované mléčné bílkoviny k odstřeďování.

2. Zařízení k provádění způsobu podle bodu 1, vyznačené tím, že sestává z měřicího čidla (2) obsahu sušiny, umístěného na výstupním potrubí (5) z odstředivky (1), ovládajícího pomocí regulátoru (3) regulační ventil (4), který je umístěn na přívodu (6) odstředivky (1).

1 list výkresů

230195

