

2
POLSKA
RZECZPOSPOLITA
LUDOWA



URZĄD
PATENTOWY
PRL

OPIS PATENTOWY

55 797

Patent dodatkowy
do patentu _____

Kl. 53 k, 1/01

Zgłoszono: 25.X.1966 (P 117 267)

Pierwszeństwo: _____

MKP A 23 I 1/02

Opublikowano: 10.VIII.1968

UKD

Twórca wynalazku: dr inż. Roman Kwaśniewski

Właściciel patentu: Instytut Przemysłu Fermentacyjnego, Warszawa
(Polska)

Sposób otrzymywania soku jabłkowego

1

Przedmiotem wynalazku jest sposób otrzymywania soku jabłkowego.

Znane dotychczas sposoby otrzymywania soku jabłkowego polegają na rozdrobnieniu jabłek w młynkach, tłoczeniu rozdrobnionych owoców na prasach oraz na dodawaniu preparatu enzymatycznego depektynizacyjnego, który to preparat powoduje rozkład pektyny w soku oraz jego sklarowanie.

Wszystkie te znane i stosowane sposoby otrzymywania soku jabłkowego mają tę wadę, że pewna ilość soku pozostaje niewytłoczona w wytloczynach.

Znane są także sposoby otrzymywania soków przez zastosowanie nowoczesnych pras, a nawet specjalnych wirówek, za pomocą których następuje oddzielanie miazgi od soku. Urządzenia te również nie oddzielają w dostateczny sposób miazgi od soku, a przy tym są niezwykle kosztowne.

Celem wynalazku jest opracowanie takiego sposobu otrzymywania soku jabłkowego, za pomocą którego nastąpiłoby zwiększenie wydajności soku z jabłek.

Po przeprowadzeniu szeregu prób okazało się, że można zwiększyć wydajność soku z owoców jabłek o 5—10%, co przynosi znaczne oszczędności w zużyciu jabłek na jedną tonę soku. Jednocześnie można osiągnąć skrócenie czasu tłoczenia jednego załadunku prasy i zmniejszenie ilości osadów w stosunku do tradycyjnej depektyniza-

2

cji soku jabłkowego, ponieważ część tych osadów pozostaje w wytłoczynach.

Zgodnie z wynalazkiem rozdrobnioną miazgę jabłkową poddaje się podgrzewaniu w temperaturze 40—60°C, a następnie dodaje się preparatu pektolitycznego w ilości do około 0,3% wagowych, i prowadzi się proces depektynizacji w czasie 1—3 godzin. Zdepektynizowaną miazgę jabłkową następnie tłoczy się na znanych prasach warstwowych hydraulicznych.

Dla lepszego odcieku soku od miazgi jabłkowej można przed tłoczeniem dodać około 1,0% wagowych odpadkowej ziemi okrzemkowej lub krzemionkowej o uziarnieniu większym niż 0,3 mm.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób otrzymywania soku jabłkowego, **znamienny tym**, że rozdrobnioną miazgę jabłkową poddaje się podgrzewaniu w temperaturze od 40—60°C, a następnie dodaje się do niej preparatu pektolitycznego w ilości do około 0,3% wagowych i prowadzi się proces depektynizacji w czasie 1—3 godzin, po czym tak zdepektynizowaną miazgę jabłkową poddaje się tłoczeniu.
2. Sposób według zastrz. 1, **znamienny tym**, że do miazgi jabłkowej dodaje się przed tłoczeniem około 1,0% wagowych odpadkowej ziemi okrzemkowej lub krzemionkowej o uziarnieniu większym niż 0,3 mm.