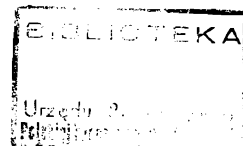


12 lutego 1932 r.

A 23c 9/18

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 15214.

Kl. 53 e 5.

Internationale Gradin - Aktiengesellschaft
(Berlin, Niemcy).

Sposób otrzymywania produktów mlecznych.

Patent dodatkowy do patentu Nr 15212.

Zgłoszono 17 lutego 1930 r.

Udzielono 4 grudnia 1931 r.

Najdłuższy czas trwania patentu do 4 grudnia 1946 r.

Wynalazek dotyczy dalszego rozwinięcia sposobu otrzymywania produktów mlecznych według patentu Nr 15212 a mianowicie sposobu zwiększającego ubijalność śmietanki i zapewniającego pozostawanie jej przez czas dłuższy w tym stanie, i polega na tem, że koloidalny, zhomogenizowany roztwór żółtka jajowego stanowi dla ubitego produktu trwałe środowisko, w którym utrzymują się mialko rozdrobnione cząsteczki tłuszczu łącznie z powietrzem; w ten sposób żółtko jaja działa jako koloid ochronny.

Zgodnie z wynalazkiem emulguje się w znany sposób mieszaninę oleju i mleka, do którego dodano składniki jaja, i homogeni-

zuje się, ogrzewając mieszaninę mleka i składników jaja przed zemulgowaniem, albo też ogrzewając gotową emulsję co najmniej do 50°C i przeprowadzając w ten sposób składniki jaja ze stanu rozpuszczonego w stan koloidalny. Przytem emulgowanie można wykonać w ten sposób, żeby osiągnąć przeprowadzenie tych składników ze stanu rozpuszczonego w roztwór koloidalny bez homogenizacji. Składniki: mleko, tłuszcz i żółtko jaja, wszystkie razem lub tylko dwa z tych składników, po zmieszaniu w dowolny sposób wtryskuje się przez wąską dyszę do zbiornika pod i nad powierzchnię znajdującego się w nim mleka lub śmietanki.

Przykład: Około 65 części świeżego pełnowartościowego mleka ogrzewa się do 65°C, a następnie dodaje jedną część wysuszonego żółtka jaja kurzego, świeżego żółtka jajowego lub innego produktu lecytynowego. Lecytyna musi być uprzednio dobrze rozpuszczona. Roztwór lecytyny dodaje się do mleka przeznaczonego do wzbogacenia w tłuszcz. Następnie pod ciśnieniem około 200 atm wtryskuje się do mleka około 34 części olejów roślinnych utwardzonych, o punkcie topliwości 28 — 32°C, ogrzanych również do 65°C. Odpowiednim otworem dyszy jest otwór 0,05 mm.

Po wtrysnięciu tłuszczu do mleka pełnowartościowego produkt ten pasteryzuje się w temperaturze około 80°C, homogenizuje się przed pasteryzacją albo po pasteryzacji, a następnie natychmiast mocno się chłodzi do temperatury około 2°C.

Zamiast mleka pełnowartościowego można stosować mleko chude.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób otrzymywania produktów mlecznych według patentu Nr 12512, zna-

15112

mienny tem, że olej miesza się z mlekiem i do tej mieszaniny dodaje się składowe części jaja, następnie mieszaninę emulguje się i homogenizuje, przyczem ogrzewa się albo mieszaninę składowych części jaja przed zemulgowaniem albo gotową emulsję conajmniej do 50°C, dzięki czemu składowe części jaja zostają przeprowadzone ze stanu rozpuszczonego w roztwór koloidalny.

2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tem, że składowe części jaja zostają przeprowadzone ze stanu rozpuszczonego w stan koloidalny bez homogenizacji.

3. Sposób według zastrz. 1 i 2, znamienny tem, że składniki: mleko, tłuszcz i żółtko jaja, wszystkie razem lub tylko dwa z tych składników, po zmieszaniu ich w jakikolwiek sposób, wtryskuje się przez wąską dyszę do zbiornika pod i ponad powierzchnię znajdującego się w nim mleka lub śmietanki.

Internationale
Gradin-Aktiengesellschaft.
Zastępca: Inż. F. Winnicki,
rzecznik patentowy.