

A 23 P

Ans.nr.: 4534/83

Int. ans.nr.: PCT/FR82/00020

Int. indleveringsdag: 02 feb 1982

Videreførelsesdag: 30 sep 1983

Indleveret: 30 sep 1983

Løbedag: 02 feb 1982

Alm. tilgængelig: 30 sep 1983

Prioritet: —

CHRISTIAN *ROUAS; Ste Anastasie, FR.

Opfinder: Samme.

Fuldmægtig: Firmaet Chas. Hude

Koncentrerede vegetabiliske og animalske
cremer

SAMMENDRAG

4534-83

Fremgangsmåde til at konservere ved delvis dehydrering, finhakning, blanding med vegetabilisk olie i en procentsats, der varierer i overensstemmelse med den ønskede tæthed samtidig med indirekte sterilisering ved hjælp af en dobbelt-tætnet væg. Alle disse operationer udføres under et luft-vakuum for beskyttelse og opsamling af essenser og gasformige aromastoffer, idet alle operationerne indbyrdes er forbundet ved hjælp af en tætnet kanal. Den nævnte rækkefølge af trinene begynder med en aktiv neddykning, vridning med lav opsamling, tørring ved konstant temperatur, opsamling af essenserne via en kondensator til et vakuumpumpe-batteri. En kanal (13) forbundet til en anden pumpe leder den atmosfæriske luft til omgivelserne, beskytter materialets transport og hakning op til blanderens (24) beholder, over hvilken olien forvarmes og gennem (21) strømmer ind og blandes ved (24) til råstof. Tilberednings-smagsstofferne opsamles

gennem en kondensator ved (22), temperaturen opretholdes ved (18), og kanalen (32) forhindrer varmechok under konditioneringen (31).

