

A 23 G 1

Ans.nr.: 1882/85

Int. ans.nr.: PCT/FR84/00192

Int. indleveringsdag: 24 aug 1984

Videreførelsesdag: 26 apr 1985

Indleveret: 26 apr 1985

Løbedag: 24 aug 1984

Alm. tilgængelig: 26 apr 1985

Prioritet: 26 aug 1983 FR 8313769

***CLEXTRAL; Courbevoie, FR.**

Opfinder: Henri *Chaveron; FR, Jean *Pontillon; FR, Michel *Billon; FR, Herve *Adenier; FR, Ahmed *Kamoun; TN.

**Fuldmægtig: Th. Ostenfeld Patentbureau A/S
Fremgangsmåde og anlæg til fremstilling af en masse af chokolade**

SAMMENDRAG

1882 - 85

Fremgangsmåde og anlæg til fremstilling af en masse af chokolade, hvori de forskellige ingredienser, der i det mindste omfatter kakao og pulveriseret sukker, underkastes findelingsoperationer til en forudbestemt partikelstørrelse, flydendegørelse ved dispergering af sukkerpartiklerne og kakaoen i en kontinuert fedtfase og afgasning til fjernelse af vand og uønskede flygtige komponenter, hvor mindst én del af behandlingen udføres i en transportør med flere skruer forsynet med midler til regulering af temperaturen af det fremførte materiale. Ifølge opfindelsen udføres der efter en foreløbig findeling af ingredienserne til opnåelse af en raffineret masse med den ønskede partikelstørrelse, i skruetransportøren en tørconchering af den raffinerede masse, hvorefter flydendegørelsen af den opnåede masse udføres ved inkorporering af adjuvanter i receptmæssige mængdeforhold, hvor tørconcheringsbehandlingen omfatter et første trin med simpel æltning af den raffinerede masse under temperaturstigning efterfulgt af mindst et andet æltningstrin under frembringelse af valsnings- og forskydningsvirkninger, hvis intensi-

tet stiger progressivt, idet hvert æltningstrin efterfølges af et afgasningstrin, og intensiteten af valsnings- og forskydningsvirkningerne fastlægges på en sådan måde, at midlerne til regulering af materialets temperatur gør det muligt at holde denne på et optimalt niveau for conchering, og at partikelstørrelsen bevares.

