

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2023108871, 07.04.2023

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:
14.04.2022 DE 102022109275.5

(43) Дата публикации заявки: 07.10.2024 Бюл. № 28

Адрес для переписки:

105082, Москва, Спартаковский пер., д. 2, стр.
1, секция 1, этаж 3, "ЕВРОМАРКПАТ",
Веселицкий Максим Борисович

(71) Заявитель(и):

НЕЧ-ФАЙНМАЛЬТЕХНИК ГМБХ (DE)

(72) Автор(ы):

**ВАЙДГЕНАНТ Матеус (DE),
КАПП Маттиас (DE)**(54) **СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ПРОКАЧИВАЕМОЙ ПАСТЫ ИЗ СЕМЯН ОРЕХОВЫХ ИЛИ
КОСТОЧКОВЫХ ПЛОДОВ**

(57) Формула изобретения

1. Способ приготовления прокачиваемой кондитерской массы из семян косточковых и/или ореховых плодов, в частности орехов, миндаля или орехово-миндальных смесей, включающий следующие шаги:

сначала семена косточковых или ореховых плодов, уже извлеченные в виде косточек или очищенные от скорлупы, дробят путем предварительного измельчения,

затем образовавшуюся в результате предварительного измельчения массу подают в горизонтальный смеситель (8), на чем предварительное измельчение прекращается,

затем в горизонтальном смесителе (8) образовавшуюся в результате предварительного измельчения массу подвергают при ее перемешивании воздействию горячим воздухом и/или вакуумом до вскрытия ее клеток,

после этого массу, образовавшуюся в результате предварительного измельчения, а также воздействия соответственно горячим воздухом и/или вакуумом, подвергают одноступенчатому или многоступенчатому дальнейшему размалыванию с получением прокачиваемой кондитерской массы.

2. Способ по п. 1, отличающийся тем, что предварительное измельчение представляет собой предварительное размалывание, в результате которого предпочтительно получают предварительно размолотый материал, имеющий в основном или по меньшей мере преимущественно средний размер частиц в диапазоне от 0,04 до 0,30 мм.

3. Способ по п. 1 или 2, отличающийся тем, что процессом воздействия горячим воздухом и/или вакуумом управляют, в частности на протяжении его осуществления, так, чтобы остаточная влажность уменьшалась до значения ниже 2,1%, в частности до значения ниже 1,85%, предпочтительно - до 0,5%±0,2%.

4. Способ по п. 1 или 2, отличающийся тем, что температура используемого для сушки горячего воздуха находится в области выше 60°, предпочтительно - в области

выше 75°.

5. Способ по пп. 1, 2 или 3, отличающийся тем, что температура используемого для сушки горячего воздуха находится в области ниже 100°, предпочтительно - в области ниже 90°.

6. Способ по пп. 1, 2 или 3, отличающийся тем, что используемый для сушки горячий воздух пропускают через зону сушки, выводя его оттуда еще во время продолжающегося процесса сушки, как только по результату измерения или эмпирически будет установлено, что он поглотил определенное количество влаги.

7. Способ по одному из предыдущих пунктов, отличающийся тем, что для сушки прикладывают вакуум с абсолютным давлением менее 0,25 бар, предпочтительно в районе 0,1 бар.

8. Способ по одному из предыдущих пунктов, отличающийся тем, что предварительное размалывание, а обычно и дальнейшее размалывание, выполняют без добавления воды, масла или иного вещества, не относящегося к семенам косточковых или ореховых плодов.

9. Способ по одному из предыдущих пунктов, отличающийся тем, что воздействие горячим воздухом или вакуумом осуществляют в горизонтальном барабанном смесителе, поддерживающем предварительно размолотые семена косточковых или ореховых плодов в состоянии постоянного движения.

10. Способ по одному из предыдущих пунктов, отличающийся тем, что предварительное измельчение выполняют при помощи устройства (2) предварительного измельчения, содержащего мелющий конус (4), приводимый во вращение валом, предпочтительно расположенным вертикально, и расположенный с возможностью вращения в неподвижном мелющем кольце (6) с образованием мелющей щели (5), причем поверхности, образующие между собой мелющую щель (5), снабжены, в частности, образующим захват профилем для втягивания в мелющую щель (5) подлежащих предварительному измельчению семян косточковых или ореховых плодов.

11. Способ по одному из предыдущих пунктов, отличающийся тем, что воздействие горячим воздухом или вакуумом выполняют в конширующем устройстве, содержащем по меньшей мере закрытый конширующий сосуд (9) и расположенный в нем конширующий рабочий орган, в частности установленный с возможностью вращения на горизонтальном валу и предпочтительно выполненный многоплечим.

12. Способ по одному из предыдущих пунктов, отличающийся тем, что тонкое размалывание выполняют при помощи бисерной мельницы, предпочтительно с получением окончательно размолотого материала, содержащего в своей твердой фазе в основном или по меньшей мере преимущественно частицы, средний размер которых находится в диапазоне от 0,015 до 0,10 мм.

13. Установка для осуществления способа по одному из предыдущих пунктов, содержащая предварительный измельчитель (2), горизонтальный смеситель (8), устройство (13) воздействия горячим воздухом или вакуумом и устройство (11) тонкого размалывания.