

20 marca 1928 r.

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIŚ PATENTOWY

Nr 6901.

Kl. ~~39 b 18.~~

Roman Bieske
(Wolsztyn, Polska).

39 b⁶ 7/00

Sposób wyrobu galalitu z twarogu mlecznego.

Zgłoszono 15 maja 1925 r.
Udzielono 4 lutego 1927 r.

Podług dotąd stosowanych metod wyrobu galalitu świeży twaróg mleczny suszono i mielono. Otrzymany w ten sposób proszek kazeinowy traktowano w obecności wody różnemi chemikaljami i przerabiano go w znacznie ogrzewanych maszynach pod bardzo wysokiem ciśnieniem na masę plastyczną, która następnie bywała ugniatana i stłaczana.

Metoda dotąd powszechnie stosowana ma tę wadę, że wymaga wprost olbrzymich maszyn, silnego ogrzewania i stosunkowo wielkiego zużycia energii. Istnieje wprawdzie jeszcze metoda wytwarzania przedmiotów galalitowych ze świeżego twarogu. Atoli przedmioty wytwarzane tą metodą

i zawierające znaczne ilości wody, bardzo łatwo kurczą się podczas wysychania i wskutek tego łatwo pękają.

Podług sposobu niniejszego wytwarzania galalitu świeży, wilgotny twaróg mleczny lub też inne ciała białkowe miesza się z odpowiednią ilością boraksu, potasu żrącego, amonjaku lub innych alkaliów, następnie mieszaninę tę poddaje się kolejno ugniataniu, rozcieraniu i wrzście suszeniu. Z masy tak osiągniętej wyrabia się przedmioty galalitowe.

Wilgotny twaróg da się bez pomocy wielkich urządzeń maszynowych i przy stosunkowo małym zużyciu energii z łatwością mieszać i ugniatąć, a po wyschnięciu

zatrzymuje swoją plastyczność, dzięki czemu można przerobioną masę w obecności 10% wody z łatwością nakładać do form i stłaczać w prasie.

Przykład. Świeży i wilgotny twaróg mleczny wpierw przepłókuje się wodą, którą się następnie wyciska, w celu uwolnienia twarogu od serwatki i cukru mlecznego. Następnie dodaje się do twarogu mniej więcej 1% ługu żrącego. Mieszaninę przy temperaturze 60—80° C ugniata się, a następnie poddaje się masę otrzymaną rozcieraniu. W ten sposób otrzymaną masę suszy się do 10% zawartości wilgoci lub też, gdy wilgoć została zupełnie usunięta, dodaje się do sproszkowanej masy 10% wody. Masa ta bez dalszego przerabiania

nadaje się do nakładania do form i stłaczania w ogrzewanej prasie.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wyrobu galalitu z twarogu mlecznego, znamieny tem, że świeży twaróg mleczny z dodatkiem alkaliów wpierw wymywa, ugniata i poddaje się rozcieraniu, a następnie tak otrzymaną masę suszy się do zawartości wilgoci około 10%, poczem wyrabia się z niej pożądane przedmioty.

Roman Bieske.

Zastępca: Dr. inż. M. Kryzan,
rzecznik patentowy.