

ČESKOSLOVENSKÁ
SOCIALISTICKÁ
REPUBLIKA
(18)



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBRŮVY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVEDČENÍU

254215
(11) (B1)

(51) Int. Cl.⁴
A 23 L 1/223

(22) Prihlášené 12 02 86
(21) [PV 946-86.K]

(40) Zverejnené 14 05 87

(45) Vydané 15 11 88

(75)

Autor vynálezu

PRÍBELA ALEXANDER prof. ing. DrSc., DANIŠOVÁ CECÍLIA ing.,
BRATISLAVA

(54) **Spôsob zníženia strát karotinoidov v sušenej koreninovej paprike počas skladovania**

1

2

Riešenie sa týka spôsobu znižovania strát karotinoidov v sušenej koreninovej paprike počas skladovania. Podstatou riešenia je, že sušená koreninová paprika sa lisuje pri tlaku 10 až 20 MPa do dosiahnutia 1/3 pôvodného objemu a po zabalení do obalu nepriepustného pre vodu a vzduch sa uchováva v tmavej miestnosti pri teplote 10 až 15 °C.

Vynález sa týka spôsobu znižovania strát karotinoidov v sušenej koreninovej paprike počas skladovania.

Doteraz sa vysušená koreninová paprika skladovala voľne na hromadách alebo sypaná vo vreciach z polyetylénu a papiera s hmotnosťou 15 kg. Sypná hmotnosť je 130 kg . m⁻³. Akosť takto uskladneného polotovaru, najmä obsah farbív, sa zníži na konci skladovania až na 1/3 vzhľadom k počiatočnému stavu (t. j. straty farbív dosahujú až 66 % hmot. Na uskladnenie vyrobeného polotovaru sú potrebné aj veľké skladovacie priestory.

Uvedené nedostatky odstraňuje spôsob znižovania strát karotinoidov v sušenej koreninovej paprike počas skladovania, ktorého podstata spočíva v tom, že sušená koreninová paprika sa lisuje pri tlaku 10 až 20 MPa do dosiahnutia 1/3 pôvodného objemu a po zabalení do obalu nepriepustného pre vodu a vzduch sa uchováva v tmavej miestnosti pri teplote 10 až 15 °C.

Zníženie úbytku karotinoidov sa dosiahne tým, že pri zlisovaní sušenej koreninovej papriky na 1/3 sa súčasne vytlačí vzduch až na minimálny obsah. V dôsledku toho sa z prostredia prakticky odstráni kyslík a zabráni sa tak oxidačným zmenám karotinoidov. Zlisovaná sušená koreninová paprika sa automaticky zabalí do obalu z kombinova-

nej fólie Sviten (celofán + polyetylén), ktorá je prakticky nepriepustná pre kyslík a vodnú paru. Zníženie objemu polotovaru na 1/3 znamená, že ušetrí 66 % skladovacieho priestoru.

Príklad

Vysušeným polotovarom koreninovej papriky, ktorá vychádza z pásovej sušiarne sa naplní zásobník. Zváži sa na automatických váhach na hmotnosť 15 kg. Polotovar sa vsype do lisu, ktorý je zaradený do výrobnéj linky. Hmota sa lisuje do valcovitého (prípadne hranolového) tvaru o priemere 30 cm. Tlak lisu je 10 až 20 MPa. Objem hmoty sa zmenší na 30 až 40 l z pôvodných 90 až 120 litrov. Zlisovaný polotovar tvaru valca 30 X X 50 cm sa automaticky vsunie do obalu čo najpriliehavejšie a termickým zvarom sa uzavrie. Tým sa zníži obsah vzduchu v obale na minimum. Naplnené obaly sa ukladajú do paletizačných kliebok a uskladňujú v tmavom sklade pri teplote 10 až 15 °C. Pri takýchto skladovacích podmienkach sa znížia straty farbív koreninovej papriky o 50 % hmot. Pri ďalšom spracovaní polotovaru (mletie) sa zlisovaná hmota hrubo rozdrví ježkovitým drvičom a privádza k dezintegrátoru.

PREDMET VYNÁLEZU

Spôsob zníženia strát karotinoidov v sušenej koreninovej paprike počas skladovania vyznačujúci sa tým, že sušená koreninová paprika sa lisuje pri tlaku 10 až 20 MPa do

dosiahnutia 1/3 pôvodného objemu a po zabalení do obalu nepriepustného pre vodu a vzduch sa uchováva v tmavej miestnosti pri teplote 10 až 15 °C.