

A 23 L 1/326

Ans.nr.: 4476/85

Int. ans.nr.: PCT/SE85/00046

Int. indleveringsdag: 01 feb 1985

Videreførelsesdag: 02 dec 1985

Indleveret: 02 okt 1985

Løbedag: 01 feb 1985

Alm. tilgængelig: 02 dec 1985

Prioritet: 03 feb 1984 SE 8400549

*ALFA-LAVAL FOOD & DAIRY ENGINEERING AB; Lund, SE, *SILDOLJE- OG SILDEMELINDUSTRIENS FORSKNINGSINSTITUTT; Bergen/Fyllingsdalen; NO.

Opfinder: Erling *Arnesen; NO, Per *Bladh; SE, Sven *Christensen; SE.

Fuldmægtig: Patentbureauet Hofman-Bang & Boutard

Fremgangsmåde til fremstilling af mel med høj proteinkvalitet

S A M M E N D R A G.

4476-85

Mel med høj proteinkvalitet og høj biologisk værdi samt en olie med et lavt indhold af svovl og fri fedtsyre fremstilles ud fra friske fisk og andre havdyr ved en fremgangsmåde, ved hvilken man gennemfører følgende trin:

a) indstiller råmaterialets desintegrationsgrad (2), dvs. dets opdelingsgrad, efter fedtdepoternes beliggenhed i råmaterialet, således at desintegrationsgraden bringes til at stå i et positivt forhold til lokaliseringsgraden for fedtet i råmaterialet,

b) deler den desintegrerede og derpå opvarmede masse ved sigtning (5) på en sigte med indstillige huldimensioner og vælger en sådan huldimension, at der fremkommer en første fraktion med en sæmmentrykkelig fiberstruktur og en anden fraktion med et højt indhold af materiale og fine partikler,

c) ved presning (8) opdeler den første fraktion (6) i en tredje fraktion (9) med formindsket vand- og fedtindhold og en fjerde fraktion (10) med et tilsvarende forøget vand- og fedtindhold,

d) foretager en skånsom tørring (15) af den tredje fraktion (9) ved en temperatur i massen på mindre end 80° C, fortrinsvis mindre end 65° C, og

e) opdeler den, eventuelt med den fjerde fraktion (10) forende, anden fraktion (7) ved centrifugalseparation, fortrinsvis i en oliefraktion (12), en pressevandfraktion (13) og en affedt afvandet fraktion af fast materiale (14), der fortrinsvis blandes med den første fraktion (6).

