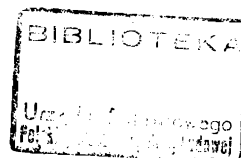


31 października 1931 r.

H 231 1/02

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 14353.

Kl. 53 k 1.

Metallgesellschaft Aktiengesellschaft
(Frankfurt n. M., Niemcy).

Sposób suszenia owoców wszelkiego rodzaju zawierających sok.

Zgłoszono 28 września 1929 r.

Udzielono 30 sierpnia 1931 r.

Pierwszeństwo: 31 października 1928 r. (Niemcy).

Niniejszy wynalazek dotyczy sposobu suszenia różnego rodzaju owoców polegającego na tem, że sok owocowy oddziela się od miąższu i zagęszcza. Sposób niniejszy jest szczególnie oszczędny, gdyż stosuje się do zagęszczania płynu korzystnie pracujące suszarnie, np. suszarnie próżniowe, wymagające mało ciepła, co jest niemożliwe do zastosowania przy przeróbce całych owoców. Dotychczas postępowano w ten sposób, że zagęszczony sok owocowy mieszano z wyciekami i mieszaninę poddawano suszeniu; do suszenia wycieków potrzebne jednak było dodatkowe ciepło. Przy dokładnem suszeniu mieszaniny występują zupełnie te same trudno-

ści, dla jakich zastosowano oddzielne usuwanie wody, które potęgują się jeszcze, gdy chodzi o otrzymanie ubogiej w wodę mieszaniny.

Według niniejszego wynalazku cenne składniki, rozpuszczone w soku owocowym, pozostają zawarte w suchym produkcie, bez potrzeby suszenia mieszaniny i bez całkowitego oddzielnego odwadniania soku owocowego, który to zabieg zwykle dotychczas oddziaływał bardzo szkodliwie na białka, witaminy i tym podobne ciała.

Cel wynalazku osiąga się w ten sposób, że zagęszczony sok owocowy dodaje się do pozostałości przed wytłaczaniem. Otrzymany sok wytłoczony poddaje się znów

zagęszczaniu tak, że sok owocowy znajduje się stale w obiegu kołowym.

Suchy miąższ owocowy działa jak sączek i zatrzymuje znajdujące się w zagęszczonym koncentracie ciała stałe. Części płynne, zawarte w zagęszczonym soku, mieszają się ze świeżym sokiem wylłokowym tak, że praktycznie niczego się nie traci.

Wyraz „owoce” użyty tu został w znaczeniu ogólnem. Pod wyrazem tym należy rozumieć owoce wszelkiego rodzaju, np. płody ziemne jak ziemniaki, buraki i inne wegetacyjne ziemniopłody, o ile zawierają sok, np. jarzyny. Oczywiście, sposób niniejszy może podlegać różnym zmianom lub też może być stosowany łącznie z innymi sposobami, np. wylłoki, zawierające ślady wody, można pozbawić całkowicie wody, poddając je dodatkowo suszeniu.

Przykład. Surowe ziemniaki rozciera się i wylłacza do zawartości około 15% wody. Wylłoczona woda ziemniaczana zostaje zagęszczona w wyparnicy próżniowej przy bardzo niskiej temperaturze i małym zużyciu pary. Zagęszczony sok dodaje się do niewylłoczonego miąższu i z nim razem wylłacza. Zawarte w odparowanym soku stałe składniki mieszają się z innymi stałymi składnikami ziemniaków i opuszczają prasę w stanie suchym. Ciecz, zawartą w zagęszczonym soku, razem z wodnistym sokiem ziemniaczanym wprowadza się do wyparnicy próżniowej, w celu dalszego zagęszczenia. Stłoczoną suchą mieszaninę, opuszczającą prasę z zawartością 15% wilgoci, doprowadza się np. do maszyny wyrabiającej brykiety i otrzymuje się brykie-

ty, które stanowią trwały towar, zawierający wszystkie stałe składniki surowych ziemniaków w stanie niezmiennym wraz z wszystkimi witaminami.

Niniejszy wynalazek posiada dużą zaletę gospodarczą, gdyż płyn nie dodaje się do suchych wylłoków, jak to ma miejsce, gdy zgęszczony sok dodaje się do nich. Wylłoki przez dodatek gęstego soku otrzymują zpowrotem tyle wody, że nie można otrzymać trwałego produktu bez kosztów dodatkowych na osuszanie. Oczywiście, koszty takiego ponownego suszenia wzrastają, zależnie od zawartości wody w mieszaninie. O ile według wynalazku gęsty sok zostaje dodany do niewylłoczonego materiału, wówczas stałe części przechodzą do wylłoków, podczas gdy woda zostaje wydzielona zapomocą wyparnicy. W ten sposób otrzymuje się, unikając stosowania ciepła do suszenia wylłoków, trwały produkt, zawierający większą część najgłówniejszych składników owocowych w stanie niezmiennym.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób suszenia owoców wszelkiego rodzaju zawierających sok zapomocą zagęszczania oddzielonego soku owocowego, znamienny tem, że surowiec przed stłaczeniem zostaje zmieszany z zagęszczonym sokiem owocowym.

Metallgesellschaft
Aktiengesellschaft.
Zastępca: Inż. M. Brokman,
rzecznik patentowy.