



Patent dodatkowy
do patentu _____

Zgłoszono: 03.II.1967 (P 118 827)

Pierwszeństwo: _____

Opublikowano: 30.V.1968

Kl. 89 k, 5

MKP C 131

1/10

UKD

Współtwórcy wynalazku: doc. dr inż. Adam Sroczyński, dr inż. Jerzy Skalski, mgr inż. Zdzisław Kaliszan

Właściciel patentu: Politechnika Łódzka (Katedra Cukrownictwa i Technologii Środków Spożywczych), Łódź (Polska)

Sposób otrzymywania dekstryn

1

Przedmiotem wynalazku jest sposób otrzymywania dekstryn z zakwaszonej skrobi.

Znane sposoby otrzymywania dekstryn ze skrobi polegają na długotrwałym suszeniu zakwaszonej i wymieszanej skrobi oraz prażeniu jej w aparatach o pośrednim ogrzewaniu na gorących powierzchniach.

Znane sposoby wymagają skomplikowanych urządzeń, są długotrwałe a nadto nie dają jednolitego produktu co obniża wartość otrzymywanych dekstryn.

Inne znane z opisów patentowych sposoby opierają się na kwaszeniu skrobi gazowym chlorowodem względnie zakwaszeniu skrobi w postaci mleczka krochmalowego, to jest zawiesiny skrobi w wodzie, odsączeniu i suszeniu oraz prażeniu mokrego krochmalu w pneumatycznej aparaturze. Sposoby te nie usuwają niedogodności sposobów dawniej stosowanych w wyniku czego nie znalazły szerszego zastosowania.

Celem wynalazku jest zmniejszenie niedogodności znanych sposobów otrzymywania dekstryn.

2

Zgodnie z wynalazkiem cel ten osiągnięto, zakwaszając skrobię, powietrznie suchą rozpylonym kwasem azotowym lub solnym. Zakwaszoną skrobię o wilgotności 14 — 21% celem wyrównania zakwaszenia poddaje się mieszanemu w temperaturze 50 — 100°C przez okres co najmniej kilkunastu minut.

Po wyrównaniu zakwaszenia, skrobię suszy się w strumieniu gorącego powietrza. Oddzielenie produktu od powietrza dokonuje się w cyklonach.

Otrzymaną, wstępnie zdekszynizowaną skrobię praży się następnie znanymi sposobami do momentu otrzymywania dekstryn.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób otrzymywania dekstryn z zakwaszonej skrobi o wilgotności 14—21% przez jej mieszanie, suszenie i prażenie, **znamienny tym**, że mieszanie zakwaszonej skrobi prowadzi się w temperaturze 50 — 100°C.