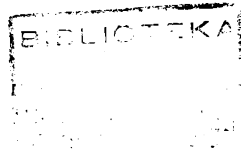


15 kwietnia 1931 r.

A23j 3/02

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 13153.

Kl. 53 i 1.

Carl Albrecht Baechler
(Bern, Szwajcaria).

Sposób wytwarzania kazeiny.

Zgłoszono 30 czerwca 1928 r.

Udzielono 26 lutego 1931 r.

Pierwszeństwo: 29 czerwca 1927 r. (Szwajcaria).

Niniejszy wynalazek dotyczy sposobu wytwarzania kazeiny, według którego mleko, do którego dodano środek strącający, intensywnie się miesza od chwili dodania tego środka aż do opróżnienia kotła, przeznaczonego do strącania, poczem, po wydzieleniu z serwatki kazeiny, tę ostatnią miesza się z kazeiną suchą dopóty, dopóki nie powstanie masa o jednostajnej zawartości wilgoci.

W tym celu do mleka zawartego w kotle, przeznaczonym do strącania i zaopatrzonym w płaszcz ogrzewający i mieszadło, dodaje się w zwykły sposób środka strącającego (podpuszczki albo kwasu) i bezpośrednio po dodaniu tego środka uru-

chomia się miesza. Następuje teraz koagulacja kazeiny najpierw w drobnych płatkach, które, dzięki mieszaniu i dodatkowemu ogrzewaniu do określonej temperatury, zgęszczają się w ziarna. Gdy serwatka stała się całkowicie czystą, całą zawartość kotła filtruje się przez napiętą materiałem ramę odciekową. Pozostającą na ramie kazeinę płóci się wodą zimną dopóty, dopóki całkowicie się nie wybieli i nie ochłodzi.

Serwatkę następnie wytłacza się lub odwirowuje, a kazeinę rozciera w młynie do stanu sera o specjalnej budowie, przyczem przyjmuje ona znów swą pierwotną postać. Otrzymaną w ten sposób ziarnistą

i wilgotną jeszcze kazeinę miesza się z suchą kazeiną w mieszarce i to celowo, obliczwszy na kazeinę suchą, przynajmniej w jednakowych ilościach substancji suchej i wilgotnej. Mieszanie odbywa się dopóty, dopóki nie powstanie jednolita masa wilgotna. Dzięki temu z wilgotnej kazeiny w najprostszy sposób usuwa się połowę albo większą ilość zawartej w niej wody, to znaczy, że zawartość wody zmniejsza się z 50% do 25% i jeszcze niżej. Dzięki temu uprzedniemu wysuszaniu, zwykle suszenie może być wtedy szybko dokonane przy stosunkowo niskiej temperaturze, wskutek czego unika się topnienia, spiekania i zeszkliwienia kazeiny, jak również niszczenia jej fermentów, enzymów i witamin, a kazeina nadal zatrzymuje niezmiennione swe własności wartościowe.

Suszenie może odbywać się w sposób zwykle stosowany, np. na półkach, w szafce albo kanale do suszenia z powietrzem uprzednio ogrzewanem, albo w przyrządzie próżniowym, na półkach lub też z pomocą poruszania, przy temperaturach nie przekraczających 50° do 60°C, przyczem suszenie jednego ładunku trwa od 2 do 3 godzin.

Otrzymana w ten sposób kazeina posiada postać kaszki, czystą barwę białą, jest bez woni i całkowicie wolna od cukru

mlecznego i kwasu wolnego i dzięki temu jest trwała.

Zalety opisanego sposobu są następujące. Dzięki intensywnemu mieszaniu, bezwzględnie po dodaniu środka strącającego, otrzymuje się kazeinę w postaci drobnoziarnistej, która płókanie i wszystkie następne operacje znacznie ułatwia i powoduje wspomniany wyżej wysoki stopień czystości otrzymanego produktu.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób wytwarzania kazeiny, znamienny tem, że mleko, do którego dodano środek strącający, od chwili dodania tego środka strącającego aż do opróżnienia przeznaczonego do strącania kotła, miesza się intensywnie, poczem, po wydzieleniu z serwatki kazeiny, tę ostatnią miesza się z kazeiną suchą dopóty, dopóki nie powstanie masa o stałej zawartości wilgoci, a następnie suszy się ją.

2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tem, że miesza się przynajmniej jednakowe ilości kazeiny suchej i wilgotnej.

Carl Albrecht Baechler.

Zastępca: Inż. dypl. M. Zoch,
rzecznik patentowy.