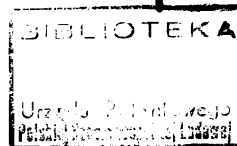


Warszawa, 14 kwietnia 1938 r.

URZĄD PATENTOWY



C 13d 3/06



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 26200.

Kl. 89 c, 10.

Dario Teatini
(Hougaerde, Belgia).

Sposób oczyszczania soków cukrowych w cukrowniach i rafineriach.

Zgłoszono 10 lutego 1931 r.

Udzielono 16 lutego 1938 r.

Pierwszeństwo: 15 lutego 1930 r. (Belgia).

Wynalazek niniejszy dotyczy sposobu oczyszczania soków wytwarzanych w cukrowniach i rafineriach, mającego na celu obniżenie zużycia wapna, powiększenie produkcji cukrowni, otrzymywanie lepszego soku, nadającego się do łatwiejszej dalszej przeróbki, zwiększenie ilości cukru wykrystalizowywanego z soków, dokładniejsze i szybsze gotowanie syropu, zmniejszenie ilości wytwarzanej melasy, zmniejszenie strat cukru podczas jego wytwarzania i wytwarzanie błota (odpadków) nadającego się po odpowiedniej obróbce jako nawóz.

Sposób, stanowiący przedmiot wynalazku niniejszego, polega na traktowaniu soku, doprowadzonego do odpowiedniej temperatury i uprzednio zalkalizowanego, bez-

wodnikiem kwasu siarkawego w postaci cieczy lub gazu lub równoważnym środkiem w celu wywołania skłaczowania wewnątrz cieczy. Kłaczki wytworzone oddziela się w sposób odpowiedni i do cieczy uwolnionej od kłaczek dodaje się w celu klarowania niewielką ilość wapna nawęglonego aż do osiągnięcia najkorzystniejszego odczynu zasadowego. Błoto (osad) otrzymane przy tym klarowaniu, uwolnione za pomocą środków odpowiednich od części wilgoci w nich zawartej, można stosować jako nawóz do użytkowania ziemi.

Alkalizowanie, poprzedzające działanie bezwodnikiem siarkawym albo równoważnym środkiem, można uskutecznić bądź to bezpośrednio na soku surowym,

ba~~ć~~ też podczas dyfuzji, wprowadzając np. środek alkalinizujący do ostatniego dyfuzora podczas opróżniania go. Z drugiej strony dodawanie wapna po obróbce bezwodnikiem siarkawym lub równoważnym środkiem można skutecznie bez uprzedniego oddzielania kłaczków.

Oczyszczony sok cukrowy poddaje się następnie znanym zabiegom stykając sok z węglem aktywnym w celu wytworzenia cukru i melasy.

Podczas przerw między zabiegami, a w razie potrzeby i podczas zabiegów, można stosować ogrzewanie soków.

Jak zaznaczono powyżej bezwodnik siarkawy w stanie ciekłym lub gazowym można zastąpić środkiem o równoważnych właściwościach. Chociaż sposób niniejszy stosuje się specjalnie do oczyszczania soków surowych, można go jednak stosować do oczyszczania odpadków lub innych produktów, otrzymywanych przy wytwarzaniu lub rafinacji cukru.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób oczyszczania soków cukrowych w cukrowniach i rafineriach, znamieny tym, że do soku dodaje się pewną ilość wapna lub równoważnego środka alkalicznego w celu nadania sokom zasadowości najkorzystniejszej do całkowitego wydzielania kłaczków, po czym działa się na soki bezwodnikiem kwasu siarkawego, najlepiej ciekłym, lub środkiem równoważnym, a następnie dodaje się małą ilość wapna, którego nadmiar strąca się bezwodnikiem kwasu węglowego.

2. Odmiana sposobu według zastrz. 1, znamienna tym, że bezwodnikiem siarkawym lub środkiem równoważnym działa się bądź bezpośrednio na sok surowy, bądź podczas dyfuzji.

Dario Teatini.

Zastępca: M. Skrzykowski,
rzecznik patentowy.