

URZĄD PATENTOWY



C13A 1/00

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ
OPIS PATENTOWY

Nr 1760.

Kl. 89 k 2.

Władysław Bielicki
(Wronki, Polska).**Sposób wyrobu krochmalu.**Zgłoszono 18 kwietnia 1921 r.
Udzielono 11 marca 1925 r.

Drobiny krochmalu ziemniaczanego są różnej wielkości. Obraz mikroskopowy próbki zwykłego, spotykanego w handlu krochmalu ziemniaczanego, wyraźnie pozwala rozróżnić duże wykształcone ziarenka kształtu muszelek owalnych, których większa średnica przeciętnie wynosi 0,08 mm, od drobnutkich kuleczek średnicy przeciętnie 0,01 mm.

Miąsz ziemniaka pod jego łupiną składa się z komórek, których ścianki z drzewnika otulają drobiny skrobi-krochmalu. Fabrykacja krochmalu polega na wmywaniu wodą drobin krochmalu ze zmiażdżonych na tarce tkanek ziemniaka. Komórki, przylegające do łupiny ziemniaka, są drobniejsze i zawierają głównie drobne i niewykształcone ziarenka krochmalu, komórki,

głębiej się znajdujące, zawierają krochmal gruboziarnisty. Drobniejsze komórki stanowią w miążdze ziemniaka, otrzymywanej na tarce przy fabrykacji krochmalu, tak zwane drobne włókna.

Gruboziarnistość krochmalu t. j. procentowa zawartość w nim ziarenek dużych, wykształconych korzystnie, wpływa na wartość wiskozy kłajstru przyrządzonego z takiego krochmalu, kłajster otrzymany jest gęsty, sztywny, może więc być bardziej przydatny i wydajny przy fabrykacji mas apreturowych dla bardzo rzadkich tkanin, również dla przygotowywania osnów (szlichtowania), wreszcie dla fabrykacji dekstryny i glukozy. Dla celów innych, jak np. dla apreturowania tkanin gęstych, wełnianych i wreszcie dla kroch-

malenia białizny sztywnej odpowiedniejszem jest krochmal drobnoziarnisty, jak: ryżowy, pszeniczny lub też ziemniaczany, tak spreparowany, aby zawierał możliwie mało ziarenek dużych.

W celu otrzymania takiego krochmalu ziemniaczanego, proponuje się zwykły dotychczas stosowany bieg fabrykacji krochmalu ziemniaczanego, polegający na tem, aby mleczo krochmalowe, otrzymywane z drobnych jak również i z grubszych włókien ziemniaka przerabiać razem, zmienić w ten sposób, aby już miazgę ziemniaczaną, zależnie od wielkości włókien, rozklastyfikować (np. na specjalnem do tego celu dostawionym sicie, pokrytem np. gaza jedwabną Nr 8) i mleczo, otrzymane z

wypłókania wszystkich drobnych włókien, przerabiać oddzielnie na produkt niezawierający dużych ziarn.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób przerobu ziemniaków na skrobię ziemniaczaną, znamienny tem, że z miazgi ziemniaczanej, otrzymanej dotychczasowym zwykłym sposobem, oddziela się miazgę drobnowłóknistą i przerabia oddzielnie, otrzymując, jako produkt drobnoziarnisty, skrobię ziemniaczaną.

Władysław Bielicki.

Zastępca: I. Myszczyński,
rzecznik patentowy.