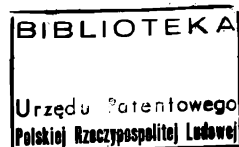


n 236 1/06



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 44498

Kl. 53 k, 1/10

Henryk Błasiński

Łódź, Polska

Sposób wytwarzania dżemów

Patent trwa od dnia 1 lutego 1960 r.

Warunkiem, jaki musi być spełniony przy wytwarzaniu dżemów, jest to, aby w procesie wytwarzania owoce (śliwki, morele, wiśnie, truskawki, porzeczki itp.) nie zostały rozdrobnione, roztarte lub rozgotowane, ale zachowały swoją postać taką, w jakiej zostają do produkcji wprowadzone.

Mieszanie owoców i wydzielonych w czasie magazynowania lub gotowania soków z cukrem oraz syropem pektynowo-cukrowym w aparacie próżniowym, wymagało w dotychczas stosowanej aparaturze długiego czasu mieszania ze względu na konieczność prowadzenia procesu mieszania w sposób bardzo powolny, nieintensywny i mało efektywny.

Chcąc skrócić czas wytwarzania, zwiększyć zdolność przerobową aparatury opracowano sposób wytwarzania o działaniu ciągłym i odpowiednio do tego sposobu aparaturę, której schemat przedstawia rysunek.

Owoce są podawane za pomocą turnikietu ze

zbiornika 1 do próżniowego aparatu wyparnego 2, zaopatrzonego w płaszcz grzejny i wolno obrotowe odpowiedniej konstrukcji mieszadło ślimakowe. Po odpowiednim podgrzaniu załączeniu i pozbawieniu ewentualnie SO_2 jako środka konserwującego, owoce wraz z sokiem są odbierane z aparatu wyparnego za pomocą turnikietu do aparatu, w którym na odpowiednich sitach 3, wprawianych w ruch drgający, oddziela się sok od owoców. Sok za pomocą pompy jest podawany do mieszalnika 4, w którym poddaje się go intensywnemu mieszanemu z cukrem i pektynami, doprowadzanymi do mieszalnika również w sposób ciągły. Dla zapewnienia całkowitej jednorodności materiał ciekły z mieszalnika 4 odprowadza się do mieszalnika 5, a stąd do mieszalnika 6, do którego doprowadza się owoce z sita 3. W mieszalniku 6 prowadzi się mieszanie za pomocą wolno obrotowego mieszadła.

Z mieszalnika 6 dżem zostaje skierowany do rozlewu.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób wytwarzania dżemów, znamienny
tym, że cukier i pektyny (lub syrop pekty-

nowy) rozpuszcza się w soku, po oddzieleniu
od niego owoców.

Henryk Błasiński

