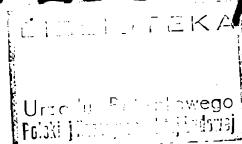


URZĄD PATENTOWY



A 23 L 1/10



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 37379

Kl. 53c, 6/01

Kaliskie Zakłady Środków Odżywczych*)

Winiary, Polska

Sposób wytwarzania środka odżywczego w postaci jadalnych ziarn zbożowych i urządzenie do wykonywania tego sposobu

Udzielono patentu z mocą od dnia 28 września 1953 r.

Wynalazek niniejszy dotyczy sposobu wytwarzania środka odżywczego w postaci **łuszczonych** ziarn zboża gotowych do konsumpcji oraz urządzenia do wykonywania tego sposobu.

Sposób wytwarzania środka odżywczego w postaci łuszczonych ziarn zboża według wynalazku polega na tym, że łuszczone ziarna zboża jak np. pszenicy, jęczmienia, ryżu itd. praży się z niewielką ilością tłuszczu, po czym poddaje się działaniu pary wodnej pod wysokim ciśnieniem np. około 8 atm. w ciągu krótkiego czasu np. w ciągu 7 minut i wreszcie obniża gwałtownie ciśnienie do ciśnienia normalnego, wskutek czego ziarna ulegają spęcznieniu i spulchnieniu i są gotowe do jedzenia.

Urządzenie do wykonywania opisanego powyżej sposobu, przedstawiono na rysunku. Urządzenie to składa się z wysokoprężnego naczynia szczelnego, zaopatrzonego w pokrywę 2 i płaszcz grzejny 3, osadzonego na amortyzatorach 4 oraz z kołpaka 5 o dnie stożkowatym zaopatrzonym w otwór zsykowy 6, oraz w otwór 7 zamykany

zasuwą 8. Otwór 7 jest umieszczony na wprost wylotu naczynia wysokoprężnego 1. Opisane powyżej urządzenie działa w sposób następujący: do naczynia wysokoprężnego 1 wysypuje się uprzednio wyprażone z tłuszczami łuszczone ziarna zboża i wlewa niewielką ilość wody, po czym po zamknięciu szczelnym pokrywę 2 podnosi się za pomocą płaszcza grzejnego 3 temperaturę wewnątrz naczynia 1 tak, aby ciśnienie wzrosło np. do 8 atm. Temperaturę tę utrzymuje się np. w ciągu około 7 minut, po czym otwiera się jednocześnie pokrywę 2 i zasuwę 8. Ziarna zostają wyrzucone na skutek ciśnienia przez otwór 7 do kołpaka 5, przy czym otwór 7 zostaje zamknięty przez zasuwę 8. Ziarna wrzucone siłą wybuchu do kołpaka 5 staczają się przez otwór zsykowy 6 do podstawionych worków lub tym podobnych opakowań.

Ziarna spęczniałe i ugotowane nadają się bezpośrednio do jedzenia.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób wytwarzania środka odżywczego w postaci łuszczonych ziarn zboża, znamien-

*) Właściciel patentu oświadczył, że twórcą wynalazku jest inż. Aleksander Ostaniewicz.

ny tym, że łuszczone ziarna zboża po wypraniu z niewielką ilością tłuszczu poddaje się działaniu pary wodnej pod ciśnieniem podwyższonym, które po upływie krótkiego czasu obniża się gwałtownie do ciśnienia normalnego.

2. Urządzenie do wykonywania sposobu według zastrz. 1, znamienne tym, że składa się z naczynia wysokoprężnego (1) zamykanego

pokrywą (2) i zaopatrzonego w płaszcz grzewczy (3) oraz z umieszczonego nad naczyniem (1) kołpaka (5) o dnie stożkowym zaopatrzonym w otwór zsypany (6) oraz w otwór wlotowy (7) zamykany zasuwą (8) umieszczony na wprost otworu naczynia (1).

Kaliskie Zakłady Środków
Odżywczych

Zastępca: Kolegium Rzeczników Patentowych

