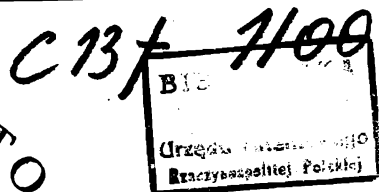


Warszawa, dnia 19 lipca 1952 r.



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 34779

Kl. 89 d, 1

Inż. Roman Szarejko
(Warszawa, Polska)

Sposób zagęszczania roztworów cukrowych

Udzielono z mocą od dnia 6 lutego 1948 r.

Według dotychczasowego sposobu otrzymywania cukru z buraków cukrowych, roztwór soku buraczanego zagęszcza się za pomocą ogrzewania, po przefiltrowaniu go od osadu, wytworzonego w procesie defekacji i saturacji.

Ujemną cechą prowadzonego w ten sposób procesu jest zwiększanie się ilości ciał barwnych, a w związku z tym ciemnienie roztworu. Zawarte w soku barwniki i niecukry powodują, że dla otrzymania cukru białego krystalizację prowadzi się w 3 rzutach. Białły cukier otrzymuje się tylko w pierwszym rzucie, a w drugim i trzecim rzucie otrzymuje się cukry żółte, które muszą być podane dalszym operacjom odbarwiającym.

Poza tym przy zagęszczaniu roztworów według dotychczasowych metod powierzchnia ogrzewalna aparatów wyparnych pokrywa się stopniowo osadem, zmniejszającym jej przewodnictwo cieplne do tego stopnia, że zachodzi konieczność zatrzymania procesu i oczyszczenia powierzchni ogrzewalnej z narośniętego osadu.

Sposobem według wynalazku roztwory cukrowe zagęszcza się dożądanego stężenia przez ogrzewanie razem z osadem, wytworzonym w procesie defeko-saturacyjnym.

W wyniku zagęszczania roztworów cukrowych łącznie z osadem ilość ciał barwnych zmniejsza się, a powierzchnia ogrzewalna aparatów wyparnych nie pokrywa się osadem.

Przez obniżenie w roztworach zawartości substancji barwnych upraszcza się proces otrzymywania cukru białego i przy 3-rzutowej krystalizacji cukru otrzymuje się sposobem według wynalazku odrazu 2 rzuty cukru białego (pierwszy i drugi rzut), a tylko trzeci rzut cukru żółtego.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób zagęszczania roztworów cukrowych, znamienny tym, że roztwory te zagęszcza się przez ogrzewanie ich razem z osadem, wytworzonym w procesie defekacji i saturacji.

Inż. Roman Szarejko
Zastępca: Kolegium Rzeczników Patentowych