

A 23 C

Ans.nr.: 5429/83

Indleveret: 28 nov 1983

Løbedag: 28 nov 1983

Alm. tilgængelig: 30 maj 1984

Prioritet: 29 nov 1982 FR 8220235

*CENTRE LAIT – UNION DE COOPERATI-
VES AGRICOLES; Aurillac, FR.

Opfinder: Jean *Petronilli; FR.

Fuldmægtig: Patentbureauet Magnus Jensens
Eftf.

Apparat til brug ved fremstilling af ost

S a m m e n d r a g .

5429-83

Det anviste apparat muliggør en beherskelse af udviklingen af forgæringen under ostefremstilling, som ellers er meget vanskelig.

Apparatet ifølge opfindelsen tillader i de kritiske øjeblikke under fabrikationen, hvor man hidtil ikke har haft nogen mulighed for at skride ind, en forsinkelse eller fremskyndelse af mælkesyrebakteriernes aktivitet og dermed en beherskelse af substratets modifikation, uden at det får konsekvenser for fortsættelsen af denne aktivitet, som er bundet til temperaturen i afdrypningsfasen. Apparatet er indrettet på den måde, at man ved afslutningen af den mekaniske bearbejdning og afdrypningen neddypper koagelkornene i en saltlage uden nogen ændring af kornenes udseende ved en kontrolleret saltlagetemperatur uden nogen afhængighed af temperaturen i afdrypningsfasen, og man salter koagelkornene i denne saltlage med en bestemt, konstant og kontrolleret styrke, hvorpå koagelkornene føres til affdrypning og videre forarbejdning.

BAD ORIGINAL

Apparatet har to transportbånd (3 og 17), mellem hvilke koagelkornene fastholdes i en ønsket lagtykkelse, idet de føres gennem saltlagen, som befinder sig i et kar (11) med en bund (11¹) liggende væsentligt under den horisontale plan for en melleplatform (9) samt skrånede endeflader, hvor den ene vender mod slisken (1) for tilførsel af koagelkorn, medens den anden vender mod afdrypningszonen og er forlænget med en understøtningsplade (14)

5429-83

FIG. 1

