

URZĄD PATENTOWY w WARSZAWIE OPIS PATENTOWY

Nr 29283.

Kl. 50 a, 6/30.

Hans Petersen, Odense,
Munke Mølle Aktieselskab, Odense
i Aktieselskabet Niro Atomizer, Kopenhaga.

B02b, 3/14

Sposób otrzymywania mąki z nasion i zbóż.

Zgłoszono 14 czerwca 1938 r.

Udzielono 28 września 1940 r.

Pierwszeństwo: 16 czerwca 1937 r. (Wielka Brytania).

Wynalazek niniejszy dotyczy sposobu otrzymywania mąki z wszelkiego rodzaju nasion i zbóż.

Dotychczas stosowany znany sposób otrzymywania mąki polega na mieleniu nasion lub ziarn i następnym odsiewaniu otrzymanego produktu zmielenia, przy czym otrzymana mąka, zawierająca skrobię i gluten, zostaje odsiewana od cząstek błonki zewnętrznej ziarna lub nasiona.

Przy tym znanym sposobie uniemożliwione jest całkowite oddzielenie od cząstek błonki ziarna warstwy endospermowej, zawierającej główną część witamin i soli,

wskutek czego mąka jako produkt ostateczny zawiera stosunkowo niewiele tych składników.

Głównym celem wynalazku niniejszego jest podniesienie wydajności mąki, wyzyskanie istotnej części witamin *B* i soli z nasion lub ziarn oraz polepszenie właściwości wypiekowych mąki.

W celu osiągnięcia tego sposób otrzymywania mąki według wynalazku polega na tym, że nasiona lub ziarna lub też surowy produkt ich zmielenia zmiękcza się na postać papki w taki sposób, aby cząstki błonki ziarn lub nasion nie zostały rozdrobnione w takim samym mąłkim stop-

niu, jak cząstki skrobi lub glutenu, po czym tę papkę rozproszkuje się przez zastosowanie prądu gorącego powietrza. Otrzymany proszek zawiera grubsze cząstki błonki zewnętrznej ziarna, które następnie przez odsiewanie oddziela się od pyłu właściwej mąki.

Zmiękczenie nasion lub zbóż odbywa się po uprzednim oczyszczaniu ich znanym sposobem.

Otrzymywanie mąki według wynalazku osiągnąć można również w ten sposób, że zmiękczeniu poddaje się tylko produkt odsiany od mąki zawierający cząstki zewnętrznej powłoki ziarna, przy czym mąka taka jest otrzymywana w zwykły znany sposób przez zmielenie nasion lub ziarn. Otrzymany odsiew, zawierający przeważnie cząstki powłoki zewnętrznej ziarna, przerobiony na papkę, rozproszkuje się następnie za pomocą prądu gorącego powietrza.

W ten sposób otrzymaną mąkę, bogatą w witaminy miesza się z mąką zwykłą, otrzymaną znanym sposobem, lub też otrzymaną przy stosowaniu sposobu według wynalazku.

Dzięki wynalazkowi umożliwiające jest otrzymywanie mąki o większej zawartości witamin niż to było możliwe dotychczas za pomocą znanych sposobów.

Wynalazek umożliwia również otrzymywanie z papki produktu bogatego w witaminy, który następnie zamienia się w postać proszku np. przy pomocy prądu gorącego powietrza, a następnie dodaje się jako domieszkę do mąki w celu nadania jej większej zawartości witamin.

W celu otrzymania proszku jednolitego, a tym samym mąki stosunkowo bardzo mialkiej, należy przed przeróbką papki na proszek poddać ją ujednolodnieniu według któregośkolwiek ze znanych sposobów, przetłaczając np. tę papkę przez wąskie szczeliny urządzenia ujednolodniającego.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób otrzymywania mąki z nasion i zbóż, znamienny tym, że ziarna lub zmielone nasiona zmiękcza się i przerabia na papkę, nie rozdrabniając błonki zewnętrznej ziarna w tym samym mialkim stopniu, jak inne części składowe nasion lub ziarn, po czym papkę zamienia się na proszek za pomocą prądu gorącego powietrza i poddaje następnie odsiewaniu.

2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tym, że papkę poddaje się ujednolodnieniu, przetłaczając ją przez wąskie szczeliny urządzenia ujednolodniającego przed poddaniem jej przeróbce na proszek.

3. Sposób według zastrz. 1 i 2, znamienny tym, że papkę bogatą w witaminy, poddaje się przeróbce na proszek za pomocą strumienia gorącego powietrza i następnie miesza z mąką w celu wzbogacenia jej w witaminy.

Hans Petersen.

Munke Molle Aktieselskab.
Aktieselskabet Niro Atomizer.

Zastępca: inż. J. Wyganowski,
rzecznik patentowy.