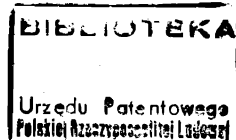


10 stycznia 1931 r.

URZĄD PATENTOWY



A23L 1/14



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIIS PATENTOWY

Nr 12715.

Kl. 53 k 2.

Władysław Kozłowski
(Warszawa, Polska).

MKP A23L 11

Sposób przygotowywania krochmalu, zwłaszcza kartoflanego, do wyrobu sztucznego sago, tapioki oraz do wyrobu drobnego makaronu, tak zwanego wermiszelu.

Zgłoszono 5 marca 1930 r.
Udzielono 15 listopada 1930 r.

Jak wiadomo krochmal, w szczególności kartoflany, jak również wszelkie przetwory z niego w stanie surowym posiadają tę własność, że po zagotowaniu w wodzie zamieniają się w substancję kleistą.

Z tego też względu wytwarzane dotychczas z krochmalu kartoflanego kasze, jak np. sztuczne sago i tapioka, albo drobny makaron w postaci różnego kształtu drobnych płatków, np. gwiazdek, nie mogły mieć należytego zastosowania.

Wynalazek niniejszy usuwa całkowicie tę wadę i polega na tem, że krochmal kartoflany w roztworze wodnym poddaje się działaniu utleniającemu.

W tym celu można zastosować dwutlenek wodoru, podchloryny, nadchlorany,

nadmanganiany i tym podobne substancje chemiczne.

Wskutek takiego traktowania zmienia krochmal nie tylko swój wygląd zewnętrzny, gdyż staje się więcej puszystym i objętościowo mniej waży, ale, co najważniejsze, następuje pewna zmiana w strukturze jego cząsteczek, dzięki czemu traci on własność klejenia się po zagotowaniu go. Działanie odpowiednią substancją chemiczną nie ma przytem żadnego wpływu ujemnego na smak lub własności zdrowotne krochmalu.

Przykład wykonania. Do naczynia zawierającego 8000 kg wody i 1500 kg krochmalu kartoflanego wlewa się 100 litrów podchlorynu sodowego o gęstości do 8° E

i miesza w normalnej temperaturze około 4 godzin. Po ukończeniu mieszania i po ustaniu się, płyn się zlewa, a osad zalewa czystą wodą i znów miesza, w celu usunięcia wszelkich śladów podchlorynu. Czynność tę powtarza się kilkakrotnie, poczem w sposób znany masę odsącza się i suszy.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób przygotowywania krochmalu, zwłaszcza kartoflanego, do wyrobu sztucznego sago, tapioki oraz do wyrobu drobne-

go makaronu, tak zwanego wermiszelu, znamienny tem, że krochmal w roztworze wodnym poddaje się na zimno działaniu utleniającemu, np. zapomocą traktowania wodą utlenioną, podchlorynami, nadchloranami, nadmanganianami lub innemi o takich samych własnościach ciałami i po dłuższem mieszanii masę przemywa się i suszy w znany sposób.

Władysław Kozłowski.

Zastępca: Inż. J. Wyganowski,
rzecznik patentowy.