

A 23 G 1

Ans.nr.: 0067/86

Int. ans.nr.: PCT/EP85/00214

Int. indleveringsdag: 09 maj 1985

Videreførelsesdag: 08 jan 1986

Indleveret: 08 jan 1986

Løbedag: 09 maj 1985

Alm. tilgængelig: 08 jan 1986

Prioritet: 09 maj 1984 DE 3417126

RUDOLF *RAPP; Ueberlingen, DE.

Opfinder: Samme.

Fuldmægtig: Patentbureauet Hofman-Bang & Boutard

Fremgangsmåde og apparat til kontinuerlig forædling af et valseprodukt, der egner sig som udgangsmateriale for chokolade

SAMMENDRAG

67-86

En fremgangsmåde og et apparat til kontinuerlig forædling af et valseprodukt, der kan anvendes som udgangsmateriale til fremstilling af chokolade, såsom mælkechokolade, ved processer hvor man som grundsubstans benytter tyndtlags-ristet kakaomasse, som er udvundet under tilsætning af reaktionopløsninger, såsom vand, carbonhydrater og mælkebestanddele, hvorved der opnås en carbonhydrat- og en mæketørstof-andel i en mængde på 20 vægt-% som udgangsprodukt ved fremstilling af chokolade.

Til optimering af fremgangsmåden i energetisk og apparatteknisk henseende ved kontinuerlig drift og til opnåelse af en forbedret kvalitet af slutproduktet foreslås, at valseproduktet indføres i et åbent, opvarmeligt system, hvor der ved undertryk sker en afgasning og en iblanding af tilført gas og/eller tilført luft ved temperaturer mellem 80 og 120 °C under intim blanding,

hvorpå der plastificeres. Det plastificerede valseprodukt bliver derefter indført i et lukket system, hvor det homogeniseres. Det åbne system A består i det væsentlige af en afgasningsreaktor med tilsluttet plastificeringssnekke, medens det lukkede system B består af en én- eller fler-snekkeekstruder, hvori blande- og forskydningszoner veksler med hinanden.

67-86

