

URZĄD PATENTOWY w WARSZAWIE OPIS PATENTOWY

Nr 29285.

Kl. 50 b, 1/01.

Ignacy Myszezyński, Warszawa.

Bo2c, 4/06

Sposób mielenia zboża.

Zgłoszono 28 czerwca 1937 r.

Udzielono 8 października 1940 r.

Stosowany obecnie sposób mielenia zboża polega na rozdrabnianiu ziarna na coraz drobniejsze cząstki na walcach rowkowanych, przy czym wstępne rozdrabnianie odbywa się na walcach grubo rowkowanych, a końcowe — na drobno rowkowanych. Od otrzymywanego produktu odciąga się w czasie mielenia mąkę, a sam produkt w postaci różnych kasz miele się na walcach gładkich, które umożliwiają otrzymywanie mąki gatunkowej.

Mączne jądro ziarna, dające mąkę gatunkową, znajduje się w środku ziarna. Przy stosowaniu obecnego sposobu mielenia dąży się drogą wielokrotnego rozdrabniania i sortowania ziarna do otrzymywania oddzielnej kaszki, stanowiącej możli-

wie same mączne jądro ziarna, i tym sposobem wytworzenia z niej gatunkowej mąki.

Na rysunku przedstawiono schemat układu do stosowania sposobu mielenia zboża według niniejszego wynalazku. Fig. 1 przedstawia przekrój poprzeczny ziarna zboża, fig. 2 — zgniecione ziarno w przekroju poprzecznym, a fig. 3 — schemat układu do stosowania sposobu mielenia zboża według wynalazku.

Sposób mielenia według niniejszego wynalazku polega na tym, iż zgniecione ziarno posiada rozdrobnione wewnętrzne mączne jądro *m* (fig. 2) i rozpłaszczoną łuskę *p*, przy czym łuska ziarna posiada znacznie trwalszą strukturę niż mączne ją-

dro, przylegające z lekka do łuski. Jeżeli po zgnieceniu spłaszczone ziarno zostaje zgięte, to mączne jądro m zostanie wykruszone. Jeżeli tak przerobione ziarno podane zostanie wielokrotnym uderzeniom możliwie bez uszkodzenia łuski, to przez uderzenie otrzymać można stosunkowo czystą mąkę.

Sposób mielenia zboża według wynalazku odbywa się następująco. Oczyszczone zboże jest zgniatane w gniotowniku G_1 o walcach gładkich lub rowkowanych, a następnie dostaje się do urządzenia wstrząsowego T_1 , w którym jądro mączne ziarna zostaje częściowo usunięte z łuski. Po oddzieleniu w odsiewaczu O_1 jądra od łuski, łuski zawierające jeszcze mąkę dostają się na gęściej rowkowane walce G_2 , na których ziarna zostają ponownie zgniecione. Dzięki drobnym rowkom reszta jądra mącznego zostaje wykruszona z łuski, która pozostaje przeważnie w postaci płatków.

Ponowne przepuszczenie łusek z resztą jądra mącznego przez urządzenie wstrząsowe T_2 powoduje stosunkowo dokładne wydzielenie reszty jądra mącznego z łuski.

W odsiewaczu O_2 i w wialni W mąka oddzielona zostaje od łuski. Otrzymane z odsiewacza O_2 i z wialni W produkty częściowo stanowią gotową mąkę, a częściowo produkty ponownej przeróbki w tychże urządzeniach, tj. w gniotowniku G_2 ,

urządzeniu wstrząsowym T_2 , odsiewaczu O_2 i wialni W , lub też podlegają dalszej przeróbce w podobnych urządzeniach za pomocą gniotownika jeszcze drobniej rowkowanego. Ostatecznie nie zmielone łuski przemiera się na kamieniu K lub na zwykłych walcach wymiałowych.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób mielenia zboża, znamieny tym, że ziarno jest poddawane kilkakrotnemu zgnieceniu i wykruszaniu jądra mącznego z łuski, przy czym łuski pozostają w czasie przeróbki w stanie jak najmniej odkształconym (fig. 1 i 2).

2. Sposób mielenia według zastrz. 1, znamieny tym, że ziarna zgniecione na gładkich walcach lub rowkowanym gniotowniku (G_1) poddaje się wstrząsom w urządzeniu wstrząsowym (T_1), dzięki czemu mąka zostaje wydzielona z łuski (fig. 3).

3. Sposób według zastrz. 1 i 2, znamieny tym, że produkt w postaci łusek ziarna, pozbawionych częściowo jądra mącznego w odsiewaczu (O_1), dostaje się ponownie do gniotownika (G_2), a następnie do urządzenia wstrząsowego (T_2) i odsiewacza (O_2).

Ignacy Myszczyński.

Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

