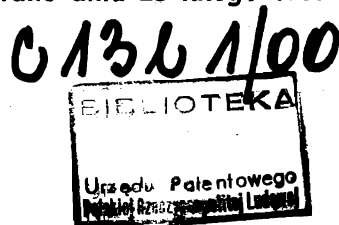


Opublikowano dnia 25 lutego 1957 r.



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 38577

Kl. 89, k. 2

Skarb Państwa
(Ministerstwo Przemysłu Rolnego i Spożywczego — Zarząd
Przemysłu Ziemiaczanego*)
Poznań, Polska

Sposób otrzymywania krochmalu podobnego właściwościami do krochmalu ryżowego

Patent trwa od dnia 3 lutego 1955 r.

Krochmal ryżowy stanowi dzięki swej drobnoziarnistości jeden z ważnych surowców podstawowych w przemyśle spożywczym, kosmetycznym, włókienniczym, przedziałniczym i innych, tak, że zachodzi konieczność importowania go w stosunkowo dużych ilościach.

Według wynalazku krochmal o podobnych właściwościach do krochmalu ryżowego, a nawet do pewnych celów znacznie wydajniejszy aniżeli krochmal ryżowy, można uzyskać przez odpowiednie traktowanie ziarna owsianego. Okazało się mianowicie, że rozdrabniając ziarno owsiane i stosując wymywanie zeń skrobi w wodzie a następnie odsiewanie i płukanie oraz ewentualnie rafinowanie uzyskuje się czysty krochmal o małych ziarenkach, równych średnio pod względem wielkości do ziarenek krochmalu ryżowego, a nawet mniejszych.

Sposób według wynalazku przeprowadza się tak, że owies poddaje się wpiery zgrubnemu rozdrobnieniu, po czym wymywa się skrobię w wodzie, ewentualnie przy użyciu SO_2 i energicznym mieszaniu. Tak traktowaną wodą zawiesinę przenosi się na sita, gdzie następuje wypłukanie krochmalu i odsianie reszty materiału, zwłaszcza łusek, przy czym uzyskaną zawiesinę krochmalu skierowuje się podobnie jak w normalnym przemyśle krochmalnianym na koryta, ewentualnie ruchome, gdzie następuje oddzielenie krochmalu od białka i tłuszczu, najlepiej przez dekantację w ruchu, uzyskaną przez przepływ cieczy w korycie i osadzanie się krochmalu na dnie koryta. Wydzielony krochmal zbiera się i następnie poddaje rafinacji przez ponowne wypłukiwanie na rynnach wodą zawierającą SO_2 .

Przy takim traktowaniu owsa, w celu wydobycia krochmalu, uzyskuje się poza tym w stosunkowo dużych ilościach wynoszących

*) Właściciel patentu oświadczył, że twórcami wynalazku są mgr Antoni Roth i Stanisław Ignasiak.

średnio 11-14% masy ziarna, pływającą na powierzchni wody zawieszinę białka i tłuszczu. Zawieszinę tę można z łatwością zebrać i stosować jako taką, na przykład jako paszę lub dodatek do paszy albo też oddzielić białko od tłuszczów, co najlepiej uskutecznia się przez wylugowywanie tłuszczów za pomocą rozpuszczalników stosowanych w przemyśle spożywczym, najlepiej benzyną ekstrakcyjną.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób otrzymywania krochmalu podobnego właściwościami do krochmalu ryżowego, znamieny tym, że jako surowiec wyjściowy stosuje się owies.

2. Sposób według zastrz. 1, znamieny tym, że owies poddaje się zgrubnemu rozdrobnieniu, po czym skrobię wmywa się wodą, najlepiej

z dodatkiem SO_2 , i oddziela zawieszinę krochmalu od reszty, zwłaszcza np. od łusek, przez przepuszczanie poprzez sita, a od wody, zawierającej jeszcze pływającą mieszaninę białek i tłuszczu, przez dekantację najlepiej w ruchu w rynnach osadowych, po czym krochmal poddaje się jeszcze ewentualnie rafinacji.

3. Sposób według zastrz. 1 i 2, znamieny tym, że uzyskane ubocznie białka i tłuszcze rozdziela się przez traktowanie ich zawiesziny rozpuszczalnikami, najlepiej stosowanymi w przemyśle spożywczym, na przykład benzyną ekstrakcyjną.

Skarb Państwa

(Ministerstwo Przemysłu Rolnego
i Spożywczego

Zarząd Przemysłu Ziemniaczanego

Zastępca: Kolegium Rzeczników Patentowych