



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVĚDČENÍ

220810
(11) (B1)

[22] Přihlášeno 25 11 80
[21] (PV 8141-80)

(51) Int. Cl.³
A 23 L 1/00

[40] Zveřejněno 27 08 82

[45] Vydáno 15 12 85

(75)

Autor vynálezu

KORÝDEK JIŘÍ MVDr., POUR ZDENĚK ing., KAŠPAR JOSEF ing., BOUŠKA
FRANTIŠEK ing., PRAHA, VÍŠEK ROMAN MVDr., CVIKOV

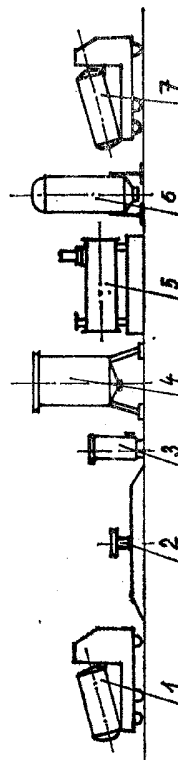
(54) Způsob sběru, přepravy a zpracování lapačových tuků

1

Předmětem vynálezu je způsob sběru, přepravy a zpracování lapačových tuků spočívající v tom, že z nasbíraného lapačového tuku je oddělena voda a potom je podroben asanaci, příkladně tepelnou sterilizací.

Zařízení k provádění způsobu sestává ze zásobníku, na nějž navazuje asanační jednotka, spojená se sedimentační nádrží finálního výrobku. Zásobníku může být předřazena ohřívací stanice.

2



Podstatou vynálezu je způsob sběru, přepravy a zpracování lapačových tuků, přičemž je lapačový tuk udržován stále v tekutém stavu, včetně zařízení k provádění tohoto způsobu.

Lapačový tuk je odpadová surovina, vznikající ve všech provozech potravinářského průmyslu, kde jsou zpracovávány suroviny živočišného původu. Lapačový tuk ovšem může být odpadem i jiného druhu průmyslového konání.

Při stávajícím způsobu těžení této suroviny v závodech masného průmyslu se odpadové tuky zachycují v lapačích tuku a dále jsou ručně predisponovány do sběrych nádob, ve kterých jsou přepravovány do zpracovatelských center, příkladně do veterinárních asanačních ústavů. V těchto zpracovatelských centrech je lapačový tuk opět z nádob ručně vyprázdněn a pak zpracováván. Takovým způsobem těžená surovina je méně hodnotná a jako taková musí být zpracovávána odděleně. Stávající způsob sběru, shromáždění i další manipulace s lapačovými tuky pak působí vážné hygienické a provozní potíže jak v závodech masného průmyslu, tak ve zpracovatelských centrech. Zamrzávají totiž a zapáchají. Navíc, jak již bylo řečeno, manipulace s lapačovými tuky je převážně ruční, mechanizace je využíváno jen minimálně.

Lapačové tuky jsou surovinou velmi variabilní, kde podíly jednotlivých složek jsou značně pohyblivé a závislé na technologii zpracování živočišné suroviny, dále pak na způsobu sběru a na frekvenci odvozu. Lapačové tuky obsahují: vodu od 6,5 až 90 %, netukové látky od 1,2 až 55 % a tukové látky od 8 do 74 %. Značně pohyblivé je číslo kyselosti tuku, které dosahuje průměru kolem 100 až 180 mg % KOH.

Nevýhody dosavadního způsobu sběru, přepravy a zpracování lapačových tuků jsou odstraněny způsobem podle vynálezu, jehož podstatou je, že z nasbíraného lapačového tuku, přepraveného v tekutém stavu z místa sběru do místa zpracování, je oddělena voda a potom je podroben asanaci, příkladně tepelnou sterilizací.

Podstatou vynálezu ke zpracování lapa-

čových tuků je, že sestává ze zásobníku, je-li muž je případně předřazena ohřívací stanice; na zásobník navazuje asanační jednotka, spojená se sedimentační nádrží. Zásobník může být přitom opatřen vyhřívacím ústrojím.

Příkladné provedení zařízení je vyobrazeno na výkresu. Shromážděný lapačový tuk je přepraven například velkokapacitním přepravníkem z míst sběru do místa zpracování, a to v tekutém stavu. Tohoto stavu je docíleno ohřátím lapačového tuku na nejméně 40 °C, výhodné je ovšem jej ohřát na 60 až 80 °C. Ve zpracovatelském centru, například ve veterinárním asanačním ústavu, je tuk zvážěn, podle potřeby přehřát v ohřívací stanici a přepraven do zásobníku. V zásobníku dochází postupně k oddělení tuku a vody, které může být ještě urychleno přímým stykem páry nebo zavedením tlakového vzduchu do prostoru zásobníku. Ze zásobníku je tuk odveden do sterilizátoru, kde je podroben tepelné sterilizaci, jež představuje způsob asanace. Ze sterilizátoru je odveden již výsledný finální výrobek, a to příkladně do sedimentační nádrže. Odtud je již distribuován.

Pokud je přeprava lapačových tuků zajištěna velkoobjemovými přepravníky, způsob podle vynálezu podstatně zkrátí dobu nutnou pro přečerpávání tuku do přepravníku, odstraní fyzicky namáhavou a obtížnou práci, spojenou s ruční manipulací suroviny v sudech. Celý způsob zpracování je hygieničtější, neboť eliminuje zdroje zápašnosti, ať již v místech sběru, tak i v místech zpracování lapačových tuků.

Další výhoda způsobu podle vynálezu spočívá v tom, že podstatnou měrou snižuje podíl netukových látek a vody v surovině což pozitivně ovlivní i kvalitu finálního výrobku.

Finální výrobek, distribuovaný ze zpracovatelského centra, je výhodně využíván v závodech chemického a jiného průmyslu jako technický tuk. Přitom jeho hodnoty se pohybují zhruba v tomto rozmezí: voda 1 až 5 procent, mechanické nečistoty od 0,2 až 1,5 procenta.

PŘEDMĚT VYNÁLEZU

1. Způsob sběru, přepravy a zpracování lapačových tuků, vyznačující se tím, že z nasbíraného lapačového tuku, přepraveného z místa sběru do místa zpracování, je oddělena voda a potom je podroben asanaci, příkladně tepelnou sterilizací.

2. Zařízení k provádění způsobu zpracování lapačových tuků podle bodu 1, vyzna-

čující se tím, že sestává ze zásobníku (4), je-li muž je případně předřazena ohřívací stanice (3), na kterýžto zásobník (4) navazuje asanační jednotka (5), spojená se sedimentační nádrží (6) finálního výrobku.

3. Zařízení podle bodu 2, vyznačující se tím, že zásobník (4) je opatřen vyhřívacím ústrojím.

220810

