

A 23 C

Ans.nr.: 3879/84

Indleveret: 10 aug 1984

Løbedag: 10 aug 1984

Alm. tilgængelig: 11 feb 1986

Prioritet: -

*PASILAC A/S; Silkeborg, DK.

Opfinder: Erik *Skovhauge; DK, Karl *Simon-
sen; DK.

Fuldmægtig: Firmaet Chas. Hude

Fremgangsmåde til fremstilling af syre- og
varmekoagulerede ostetyper samt anlæg til
udøvelse af fremgangsmåden

SAMMENDRAG

3879-84

Syre- og varmekoagulerede ostetyper såsom ricotta, mitzithra og galotiri samt hytteost fremstilles af mælk og/eller valle ved sammenblanding heraf, pasteurisering af blandingen, efterfølgende afkøling og membranfiltrering af blandingen, hvorefter retentatet syre- og varmebehandles og derefter på i og for sig kendt måde uden modtryk udsættes for en køling, omrøring og emballering og endelig en sekundær afkøling, idet retentatet først kontinuerligt opvarmes til fældningstemperaturen og derpå kontinuerligt og under tryk tilsættes koaguleringsmiddel til syrning, hvorhos sammenblandingen foregår ved, at blandingen udsættes for et pludseligt trykfald,

Fremgangsmåden, der kan udføres kontinuerligt, kræver mindre energiforbrug og reducerer arbejdsmiljøgener samtidig med, at den giver et slutprodukt med stor holdbarhed.

Et anlæg til udøvelse af fremgangsmåden omfatter en mixer, varmeveksler til pasteurisering og afkøling, membranfiltre-

ringsudstyr, et hertil forbundet rørsystem, der på det sidste stykke er forsynet med en køleanordning, inden en efterfølgende tappemaskine og emballeringsanordning. Rørsystemet mellem membranfiltreringsudstyret og køleanordningen er forsynet med en varmeveksler og en doseringsanordning for koaguleringsmiddel samt et manometer, idet der herefter på rørsystemet er indskudt en modtryksregulator, til at give det ønskede pludselige trykfald.

Anlægget udgør et lukket system, som muliggør etableringen af kontinuerlige proceslinier.

3879-84

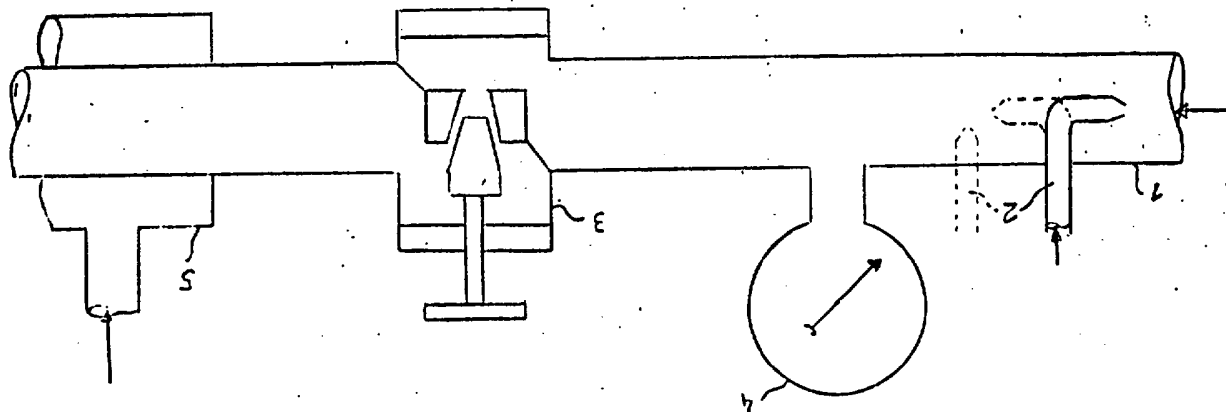


Fig 2

3a

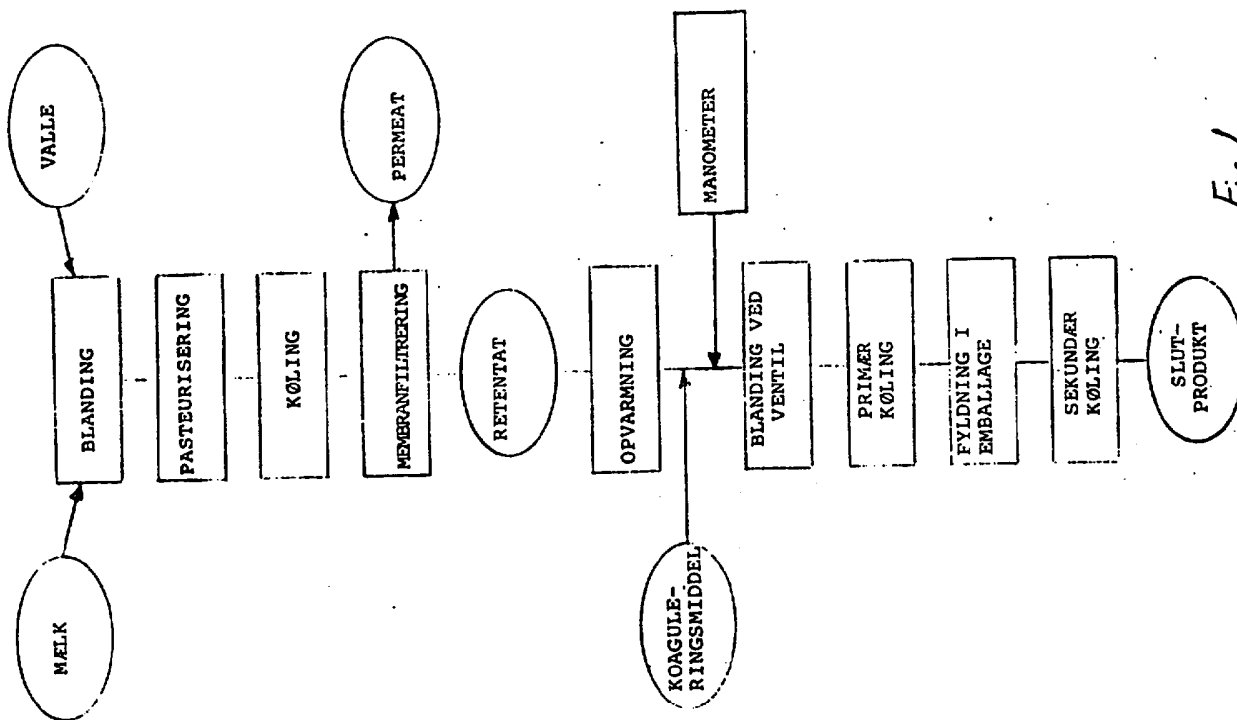


Fig 1