

10 grudnia 1924 r.

2

URZĄD PATENTOWY



Urząd Patentowy
Polskiej Rzeczypospolitej

C12c 7/04

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

No 570.

Kl. 6b₁.

Hans Georg Oppersdorff,
Oberglogau (Niemcy).

Sposób czyszczenia i usuwania zapachu z buraków cukrowych, brukwi i t. d.

Zgłoszono: 9 czerwca 1920 r.

Udzielono: 9 września 1924 r.

Istota niniejszego wynalazku dotyczy sposobu czyszczenia i usuwania zapachu z buraków cukrowych, brukwi i t. p., który polega na tem, że się przepuszcza przez rozdrobioną masę z okopowizn najlepiej w kadzi do klarowania parę o 100—104°C wzgl. powietrze lub inny gaz, działający obojętnie, jak kwas węglowy, odlociny i t. p. o tej samej temperaturze. Dzięki temu otrzymuje się zacier, pozbawiony zapachu i smaku okopowizny. Przez klarowanie można zacier rozłożyć w znany sposób na sok i pozostałości. Otrzymany sok zawiera wolne części składowe okopowizny t. zn. cukier, który może fermentować i rodzaje cukru, które fermentować nie mogą, a także rozmaite soki owocowe, mineralne składniki, materiały woniące i barwniki.

Sok ma służyć jako surowiec do wytwa-

rzania piwa i napojów podobnych do wina, a również do wyrobu wódki przez fermentowanie. Dzięki całkowitemu lub częściowemu wyparowaniu np. zapomocą rozpylania, można otrzymać w stanie stałym mąkę z okopowizn. Wydzielone z soku krajanki, szczególnie pochodzące z buraków cukrowych, stanowią odpadki o smaku korzennym, które się stosuje do rozrzedzania marmolady, jako powidła z buraków lub kiszona kapusta, lub też jako surogat kawy. Rozumie się samo przez się, można również z korzyścią stosować krajanki, jako pokarm dla bydła, który zwierzęta przyjmują chętnie i przez czas dłuższy.

Sposób wykonywa się tak, że burak cukrowy po oczyszczeniu i myciu obiera się a potem kraje. Krajanki kładzie się do znanych w browarach i gorzelniach kadzi

do klarowania i tam zapomocą rury do klarowania doprowadza się parę wodną lub ściśnione powietrze o małej prężności przy 100 — 104°C, przyczem masę porusza się zapomocą przyrządu do mieszania lub krajan. Doprowadzenie pary miarkuje się w ten sposób, że masa powoli dochodzi do temperatury wrzenia, i podczas mniej więcej $\frac{1}{2}$ do 3 godzin, stosownie do okoliczności, utrzymuje się w temperaturze między 100° a 104°C. Wtedy sok oczyszcza się zapomocą spodów do osadzania i rury do klarowania, aby oddzielić płynne części od krajanek buraków. Jak wyżej wspomniano, stałe i płynne części składowe znajdują odpowiednie zastosowanie.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób czyszczenia i usuwania zapachu z buraków cukrowych, brukwi i t. p., tem znamienny, że się na te okopowizny w stanie rozdrobionym działa przez dłuższy czas parą wodną o 100—104°C, aż do usunięcia zapachu i smaku okopowizny, ażeby otrzymać z nich produkty pozbawione tego zapachu i smaku.

2. Sposób według zastrz. 1, tem znamienny, że zamiast pary wodnej przez dłuższy czas przepuszcza się przez zacier wzgl. przez otrzymany z niego sok, obojętnie działające gazy, jak powietrze, kwas węglowy, odlociny i t. p. przy tej samej temperaturze 100 — 104°C.

Hans Georg Oppersdorff.

Zastępca: Cz. Raczynski,
rzecznik patentowy.