

POLSKA
RZECZPOSPOLITA
LUDOWA



URZĄD
PATENTOWY
PRL

OPIS PATENTOWY

48378

Patent dodatkowy
do patentu _____

Zgłoszono: 10.V 1963 (P 101 529)

Pierwszeństwo: _____

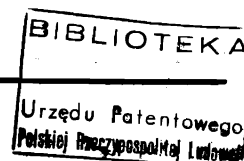
Opublikowano: 30.VII.1964

Kl. 53 k 1/01

MKPA 23 l

1/02

UKD



Twórca wynalazku
i
właściciel patentu: Stefan Mrożewski, Warszawa (Polska)

Sposób przerobu owoców i warzyw

1

Wynalazek dotyczy sposobu przerobu owoców i warzyw na soki i przeciery. Dotychczas stosowane sposoby otrzymywania soków z owoców i warzyw polegają na tłoczeniu w prasach rozdrobnionego surowca. Proces tłoczenia prowadzi się jedno lub dwukrotnie, zwiększając odpowiednio ciśnienie prasowania. Sok wtórnego tłoczenia jak również końcowe frakcje pierwszego tłoczenia, szczególnie z surowców zawierających większe ilości części zielonych, szypułki, listki, ogonki itp. ma smak gorszy, bardziej cierpki, surowo-roślinny lub trawiasty na skutek przechodzenia do soku różnych substancji zawartych w zielonych częściach. Dlatego zwiększanie wydajności soku przez stosowanie wyższych ciśnień podczas prasowania pogarsza cechy organoleptyczne soku. Zależnie od rodzaju surowca i sposobu tłoczenia uzyskuje się z owoców około 70—80%, zaś z warzyw np. z marchwi około 50% soku w stosunku do masy surowca. Pozostałość po tłoczeniu na ogół stanowi odpad, a tylko w przypadku przerobu jabłek część wysokowartościowych wytlóków z prasy wykorzystywana jest do wyrobu pektyny.

Badania wykazały, że przy wyciskaniu soku z owoców i warzyw do pewnej ustalonej doświadczalnie granicy następuje najkorzystniejszy podział składników jadalnych surowca w otrzymanych jednocześnie dwóch półproduktach: soku i pozostałej po tłoczeniu miazdze, z których każdy zyskuje na wartości w odniesieniu do dalszego je-

2

go przeznaczenia. Według wynalazku otrzymuje się z owoców i warzyw jednocześnie sok o wyższej jakości organoleptycznej i przecier o większej wartości suchej masy i pektyn, co jest bardzo korzystne przy produkcji koncentratów przecierowych z cukrem, past owocowo-warzywnych itp. Granica przy której następuje najkorzystniejszy rozdział wszystkich składników jadalnych surowca jest różna zależnie od rodzaju przetwarzanego surowca, np. dla jabłek wynosi około 45%, dla marchwi około 35%, a dla owoców jagodowych około 50% soku w stosunku do masy surowca.

Przykład. Marchew umytą w wodzie, oczyszczoną z naskórki i pokrajaną na talarki poddaje się blanszowaniu w gorącej wodzie i następnie rozdrabnia się w młynku tarkowym. W ten sposób rozdrobniony surowiec poddaje się wyciskaniu w prasie do takiego stopnia, aby uzyskać ze 100 kg rozdrobnionego surowca 35 litrów soku. Otrzymany sok marchwiowy posiada wyższą jakość w porównaniu z sokiem wytłaczanym do osiągnięcia maksymalnej wydajności 50%. Uzyskany w ten sposób sok marchwiowy jest przydatny do produkcji pitnego soku marchwiowego po doprawieniu cukrem i kwasem cytrynowym jak również do produkcji soków mieszanych owocowo-warzywnych z dodatkiem np. soku jabłkowego lub koncentratu jabłkowego. Pozostałą po tłoczeniu miazgę marchwiową poddaje się rozparowaniu i przetarciu w przecieracze. Otrzymany przecier jest przydatny

do wyrobu koncentratów przecierowych z cukrem, past owocowo-warzywnych z dodatkiem np. przecieru z jabłek i przecieru pomidorowego. Stosowany przecier jabłkowy może być również otrzymany wyżej wymienionym sposobem.

Zaletą sposobu według wynalazku jest możliwość produkcji w sposób ciągły jednocześnie 2 półfabrykatów: soku o wyższej jakości organoleptycznej i przecieru o wyższej zawartości suchej masy i pektyn oraz całkowite wykorzystanie wszystkich jadalnych składników surowca. Sposób według wynalazku zwiększa stopień wykorzystania owoców o około 25% a warzyw o około 50% w porównaniu z dotychczas stosowanymi sposobami, co przy masowej produkcji soków i przetworów typu przecierowego ma poważne znaczenie dla prawidłowej gospodarki surowcami roślinnymi.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób przerobu owoców i warzyw na sok i przecier, znamienny tym, że wytlaczanie soku

prowadzi się do wydajności nie wyższej niż 50% soku w stosunku do masy surowca, a pozostałą masę wykorzystuje się do produkcji przecieru owocowego lub warzywnego.

2. Sposób według zastrzeżenia 1 w zastosowaniu do przerobu warzyw np. marchwi znamienny tym, że wytlaczanie soku prowadzi się do wydajności około 35% soku w stosunku do masy surowca.
3. Sposób według zastrzeżenia 1 w zastosowaniu do przerobu owoców twardych np. jabłek znamienny tym, że wytlaczanie soku prowadzi się do wydajności około 45% soku w stosunku do masy surowca.
4. Sposób według zastrzeżenia 1 w zastosowaniu do przerobu owoców miękkich znamienny tym, że wytlaczanie soku prowadzi się do około 50% soku w stosunku do masy surowca.