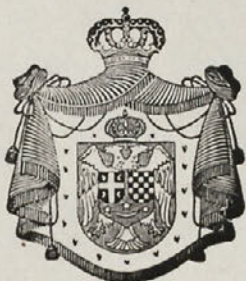


UPRAVA ZA ZAŠTITU

Klasa 89 (1)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Izdan 1. Oktobra 1925.

PATENTNI SPIS BR. 3187

Ineo de Vecchis, hemičar, Rim.

Postupak za čišćenje sokova i sirupa pri izradi šećera.

Prijava od 29. januara 1924.

Važi od 1. septembra 1924.

Traženo pravo prvenstva od 9. februara 1923 (Italija).

Ovaj se pronalazak odnosi na postupak za čišćenje sokova i sirupa pri izradi šećera.

Celishodno zagrejanim sirovim sokovima ili sirupima doda se količina kreča a prema njihovoj čistoći, koja u svakom slučaju ne prelazi 0.5% od težine repe. Zatim se dodaje monokalcijumfosfat (naj jeftinije kao sredstvo za dubrenje upotrebljavani superfosfat, da bi alkalitet sokova potpuno ili delimično neutralizovao, pa zatim kalcijum karbonat u prilično velikoj količini (krečni kamen). Cilj je ovoj poslednjoj primeni da se aciditet sokova neutrališe, u slučaju da je iz nepažnje dodata prekomerna količina superfosfata, šta više da se obrazuju dobra filtrirajuća masa, koja dopušta brzo i efikasno filtriranje.

Sok koji je stalno na visokoj temperaturi, filtrira se kroz filter-presu, odakle prolazi vrlo sjajan, svetli sok, koji je isto tako čist kao onaj, koji se dobija postupanjem sa ugljenom kiselinom i sumporastom kiselinom u sadanjim šećernim fabrikama.

Dalje filtriranje kroz neku vrstu drvenog uglja daje još čistiji i potpuno obezbojeni sok, koji može neposredno doći za kuvanje u vakumu pri dobijanju belog šećera.

Većim delom mulj, koji se sastoji od nerazloženog kalcijum karbonata, trikalcijum fosfata, kalcijumfosfata, koji se prvobitno sadržao u superfosfatu, i nerastvorljivih organskih krečnih jedinjenja sa zgrušanim belančevinama, koji sačinjavaju dobru filtrirajuću masu, dodaju se kod sledećeg postupka u

mesto kalcijum karbonata bez ikakoog pranja razume se u koliko je to dozvoljeno s obzirom na njihovo fizičko stanje i sadržaj nečistoće.

Gore opisani postupak onda opet počinje. Ostaci sačinjavaju odlično sredstvo za dubrenje, blagodareći njihovoj sadržini u kalcijum fosfatu, osim organskih azotnih jedinjenja, koja se odvajaju prilikom čišćenja repinih sokova.

Gore opisani postupak ima mnogo ekonomskih dobiti prema običnim postupcima za čišćenje sirovih sokova i sirupa, na ime, nepotrebnost krečnih peći, crpke za ugljenu kiselinu, mnogih sudova za tretiranje sa ugljenom kiselinom i sumporastom kiselinom kružnih crpki i između saturacija radećih zagrevača i jednog broja filter presa.

Patentni zahtevi:

1. Postupak za čišćenje sokova i sirupa pri izradi šećera, naznačen time, što se sok koji se otvara usled luženja ili difuzije alkalizira dodatkom jedne male količine kreča i potom mu se dodaje monokalcijum fosfat i kalcijum karbonat, potom se sok filtrira kroz filtrirpresu i kroz drveni ugalj i najzad u vakumu prekuva i koncentrira.

2. Postupak po zahtevu 1 naznačen time, što se pri nastupajućem tretiranju u mesto kalcijum karbonata dodaju iz prvog tretiranja zaostali ostaci.

