

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU



INDUSTRIJSKE SVOJINE

KLASA 89 (1).

IZDAN 1 JANUARA 1936

PATENTNI SPIS BR. 11933

Picka Rudolf, direktor šećerne fabrike, Praha, Č S. R.

Postupak za izdvajanje difuzionih sokova.

Prijava od 16 novembra 1934.

Važi od 1 marta 1935.

Traženo pravo prvenstva od 14 decembra 1933 (Č S. R.).

Kod poznatih postupaka za izdvajanje postupa se tako, da se krečno mleko iz suda za merenje uvodi ili u komore za izdvajanje ili neposredno u komore za zasićavanje i u ujima se izlaže temeljnom mešanju eventualno sa predgrejanim difuzionim sokom. Ma da su neki stručnjaci već predlagali potpuno izostavljanje upotrebe komora za izdvajanje uz prevođenje njihovog zadatka na komore za zasićavanje, ipak su se do sada još uvek upotrebljavale obično dve do tri komore za izdvajanje, kroz koje se sa krečom izmešani sok sprovodi uzastopno za postizanje temeljnog mešanja i dovoljno dugo trajajućeg delovanja kreča na nešećerne sastojke soka još pre ulaska u komore za zasićavanje.

Prema pronalasku se izdvajanje na iznenadajući način bitno poboljšava i uprošćava time, što se izdvajajuće sretstvo kao n. pr. kreč, neprekidno dovodi difuzionom soku već u odvodnom odn. otočnom vodu i to neposredno posle izlaza iz difuzera ili pak iz zatvorenog hvatača vlakana. Izdvajajuće se sretstvo tada neposredno meša u otočnom vodu, pri čemu obe materije imaju dovoljno vremena za međusobno delovanje.

Glavna odlika ove vrste izdvajanja sastoji se u tome, što se difuzioni sok obrađuje ranije izdvajajućim sretstvom, pre nego što u njemu nalazeće se nečistoće u toku vremena ili dodiranjem sa vazduhom mogu da potamne i da obojadišu sok. Istovremeno se time uštedi od 50% od do sada upotrebljene količine izdvajajućeg sretstva.

Kod izvođenje ovoga postupka se izdvajajuće sretstvo neprekidno uvodi iz suda za merenje u vod za sok za vreme celog otakanja. Pri tome se ponajbolje prvo na početku otvara pritanje izdvajajućeg sretstva pa tek potom pritanje soka u vod za sok, da bi ističuća količina soka došla ranije u dodir sa izdvajajućim sretstvom nego li sa vazduhom. Priticanje izdvajajućeg sretstva reguliše se celishodno time, da sadržina suda za merenje bez prekidanja bude dovoljna sve do zaustavljanja otakanja soka iz difuzera. Na taj način postignuta mešavina soka dopjeva potom posle eventualnog zagrevanja u uobičajene komore za zasićavanje. Dakle komore za izdvajanje potpuno otpadaju. Usled manje potrebe za izdvajajućim sretstvom uprošćava se i zasićavanje. Po pravilu drugo zasićavanje može potpuno da otpadne, a kadkad se može izostaviti i filtriranje pomoću aktivnog ugljena. I pored toga dobijaju se čisti i bistri sokovi, čime se povoljno utiče i na dobijanje bele robe.

Patentni zahtevi.

1. Postupak za izdvajanje difuzionih sokova, naznačen time što se neprekidno uvodi izdvajajuće sretstvo u difuzioni sok za vreme njegovog otakanja neposredno posle izlaska iz difuzera ili iz zatvorenog hvatača vlakana.

2. Postupak po zahtevu 1, naznačen

time, što se na početku prvo otvara priticanje izdvajajućeg sretstva pa tek potom priticanje soka u vod za sok, pri čemu je priticanje izdvajajućeg sretstva regulisano tako, da je data količina dovoljna sve do zaustavljanja otakanja soka.