

KRALJEVINA SRBA, HRVATA I SLOVENACA

UPRAVA ZA ZAŠTITU  INDUSTRIJSKE SVOJINE

KLASA 53 (1)

IZDAN 20. juna 1922

PATENTNI SPIS BR. 197.

**Naamlooze Vennootschap Industriele Maatschappij voorheen
Noury & van der Lande, Deventer.**

Postupak i pripremni način za povećanje prinosa brašna i drugih mlevenih
proizvoda u hlebu.

Prijava od 15. marta 1921.

Važi od 1. oktobra 1921.

Pravo prvenstva od 13. oktobra 1916 (Holandija.)

Prinos brašna i drugih mlinarskih proizvoda (kriza, padara padar i t. d.) znatno se povećava, prema ovom postupku, jer se ovi proizvodi podvrgavaju intenzivnom i što je moguće bržem rashladjenju. Najbolji rezultati postižu se, ako se temperatura proizvoda spusti za 40° C ili više; međjutim moguće je dobiti dobre rezultate i ako se temperatura spusti i manje. Indiferentno je koja je početna temperatura. Rashladjivanje može dakle biti n. pr. od 40° C na 0° ili od 20° C na -20° C. Svakako je dejstvo rashladjivanje najpovoljnije, ako je najniža temperatura ispod tačke smrzijavanja, što, razume se, traži upotrebu veštačkih sredstava hladjenjem, kao karbolne kiseline, sumporne kiseline i amonijaka.

Naročito je uspešno ako se rashladjivanje mlevenih proizvoda ne vrši neposrednim dodirrom ovih proizvoda sa vazdušnom strujom, strujom gasa ili rashladjenjem tečnošću, već na protiv samo posrednim putem, dakle n. pr. prenošenjem samlevenih proizvoda kroz prostor, koji je snabdeven omotačem kroz koji (cirkuliše) teče rashladjujuća supstanca. Ako bi se ladna vazdušna struja stavila u neposredni dodir sa samlevenim

proizvodima, vazduh bi poneo najfinije čestice, što bi značilo ne samo jedan gubitak materije već isto tako oduzimanje samlevenim proizvodima substance osobite vrednosti i korisne za dobar ukus.

Pri prenašanju samlevenih proizvoda kroz zatvoreni prostor koji je vazduhom rashladjen, ove substance ostaju očuvane. Međjutim, ako oće da se upotrebe sredstva hladjenja sa neposrednim uticajem neophodno je da se čestice, koje bi rashladjujući vazduh ili gas poneo, odvoje sredstvom sprave za hvatanje praha, i da se vodena para rashladjivanjem izvuče, pa da se ova ponova doda samlevenom proizvodu iz koga je bila odvojena. Posle rashladjivanja, samleveni proizvod brzo se povraća na normalnu temperaturu.

U slučaju kad potrebno snižavanje temperature ne može da se postigne, zato što bi početna temperatura bila suviše niska, samleveni proizvod može se prethodno zagrejati n. pr. od 10° C na 40° C, a po tom rashladititi do 0° C. Da toplota ne bi štetno uticala na samleveni predmet, zagrevanje ne treba da bude preterano (naročito ne treba da predje 60° , a najviše 75° C) i da bude postignuto što je brže moguće. Što je

više temperatura do koje je samleveni proizvod zagrejan, u toliko zagrevanje treba da je kraće.

Dejstvo postupka je ovakvim prethodnim zagrevanjem pojačano; međutim od značaja je, da se ovo zagrevanje ne proizvodi neposrednim dodirnom proizvoda sa vrućom strujom substance (vrućeg vazduha, pare), već se preporučuje da se izabere posredno zagrevanje pomoću omotača ili drugim sličnim načinom; ova je mera još od veće važnosti pri zagrevanju nego li pri rashladjivanju, pošto bi zagrevanje moglo imati za rezultat oduzimanje substance od velike vrednosti, delimično substance aromatičkih česticama samlevenih proizvoda. Pare tih substance treba da ostanu blizu samlevenog proizvoda, da bi ih ovaj ponova primio za vreme kondenzovanja pare, pri rashladjivanju, koje za tim sleduje.

Medjutim, ako se upotrebi zagrejani gas za neposredno delanje, od važnosti je, da se opisanim putem oduzete čestice i voda ponova privuku i da se ove substance novo unesu u samleveni proizvod.

Dotični postupak može biti izvršen n. pr. u jednoj cevi (ili u kakvom drugom zatvorenom prostoru) sa dvogubim zidom (ili snabdeven nekom drugom napravom za veštačko menjanje temperature), snabdevanje prenosnim zavrtanjem, kod koje je prvi deo obmotača zagrejan, dok drugi deo, odvojen od prvog, služi za cirkulaciju rashladjujućeg srestva (vazduha, rashladjenog gasa ili tečnosti ili mase za smrznjavanje).

Postignuti rezultat je osobito povoljan, ako se zagrevanje i rashladjivanje neizmenično ponavlja, priroda samlevenog proizvoda poboljšava se pri svakom ponavljanju.

Ne samo da je prinos u hlebu od samlevenih proizvoda znatno povećan, već se isto tako, u koliko tome ima mesta, postizava i čistoća u pečenju samlevenih proizvoda.

Pošto rashladjivanje i zagrevanje mogu lako pricinuti da se u brašnu stvore grumeni koji štetno dejstvuju za vreme zagrevanja i rashladjivanja, na pravilno rasprostiranje

temperature, za preporuku je, da se ovi grumeni istroše (pulveriziraju) posle svakog rashladjivanja i zagrevanja premeštanjem čestica, što se može učiniti kojim uobičajenim načinom, gnječenjem, prevrtanjem, centrifugalnom silom i t. d. shodno pripremnim načinom.

Patentni zahtevi:

1. Postupak za povećanje prinosa u hlebu od brašna i drugih mlevenih proizvoda, naznačen time, što se samleveni proizvod jako i brzo rashladi, naročito do ispod tačke smrznjavanja, a po tom naglo ponova zagreje.

2. Postupak po zahtevu 1, naznačen time, što se samleveni proizvod prethodno brzo zagreje na visoku temperaturu, a po tom naglo i jako rashladil.

3. Postupak po zahtevu 1, i 2, naznačen time, što se rashladjuje i zagrevanje, ili zagrevanje i rashladjivanje, ponavljaju više puta.

4. Postupak po zahtevima 1, 2, i 3, naznačen time, što se promene temperature izvršuju rashladjivanjem ili zagrevanjem posredno u zatvorenim prostorima.

5. Postupak po zahtevima 1, 2, i 3, naznačen time, što se promene temperature izvršuju neposrednim dejstvom rashladjujućih ili zagrevajućih srestava (vazduha, gasa,) iz kojih se odvojeni prah i vodena para oduzimaju napravama za hvatanje praha i hladjenjem, te se ove dve supstance za tim ponova povraćaju samlevenom proizvodu.

6. Postupak po zahtevu 1, 2, ili 3, naznačen time, što se grumeni, koji se stvore pri rashladjivanju i zagrevanju, istroše (pulveriziraju) shodnim pripremnim načinom, n. pr. upotrebom gnječenja, (frikcije) prevrtanjem, centrifugalnom silom i t. d.

7. Pripremi način namenjen izvršenju postupka po zahtevima 1, 2, i 3, naznačen time, što se na jedan ili više pripremnih načina prenašanja, samleveni proizvod naizmenično prenosi kroz prostore snabdevene napravama za rashladjivanje i za zagrevanje.