

KRALJEVINA SRBA, HRVATA I SLOVENACA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

Klasa 53 (3)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Izdan 1. Decembra 1925.

PATENTNI SPIS BR. 3290

LAMINA LIMITED, LONDON.

Poboljšanja, koja se odnose na proizvodnju hrane za živinu i stoku i to od otpadaka i bačene neupotrebljive hrane i sličnog tome.

Prijava od 7. decembra 1923.

Važi od 1. decembra 1924.

Traženo pravo prvenstva od 8. decembra 1922. (Engleska).

Ovaj pronalazek odnosi se na proizvodnju hrane za živinu i stoku i to od otpadaka hrane ili slično tome, koji se skupljaju iz restorana i kuća, a takođe i od upropašćene ili pokvarene hrane; ovo se postiže procesima, u kojima se primenjuje vreo vazduh ili para, da bi se produkti isušili.

Cilj ovog pronalaska je da pruži jedan produkt, koji do izveznih granica može imati oblik kakvog semena ili žita; ovo se postiže na taj način što se dobiveni produkt stuca ili smelje u ma kakav za zahtevan oblik.

Prema ovome pronalasku karakteristika proizvodnje hrane za živinu i životinje sastoji se u tome, što se izvesna masna vlaga ekstrahuje centrifugalnom ekstrakcijom, a u vezi sa vlažnom parom pre sušenja, a sam produkt se zatim isuši suvim vazduhom ili suvom parom na visokoj temperaturi pod niskim pritiskom, koji se niski pritisak, održava u isušivaču.

Prema načinu proizvodnje hrane shodno prema ovome pronalasku, kad se u fabrici prime otpatci, oni se odmah stave na jedan sto za sortiranje i izdvoji se sirov materijal, koji se upotrebljuje u proizvodnji poboljšane hrane.

Sa stola za izdavanje, otpatci prelaze u naročite korpe, iz kojih odlaze u aparate za raskomadanje, koji raskinu materijal i rastave masu; materijal zatim pada u centrifugalne ekstraktore te dok su ekstraktori u operaciji,

kroz materijal se pusti vlažna para, — na ovaj način ekstrahuje se od prilike 25% masne vlage. Zatim materijal pada u jedno korito i pomoću jednog elevatora sprovede se u jednu korpu isušivača, koji isuši materijal u vremenu 35 do 40 minuta. Srednja temperatura u isušivaču treba da bude između 400° i 500° Farenheita; toplota pri ulazu bila bi oko 800° F, a izlazna toplota ispod 240° F. Osušivači treba da budu takve konstrukcije, da vreo vazduh ili pregrejana para dolazi u dodir sa materijalom, a da ovaj pak kroz njih prode u vremenu od 35—40 minuta, te da se na ovaj način osigura perfektno sterilizovanje i prilično kuvanje. Pri prolazu kroz isušivač, u kome se održava niska temperatura, ekstrahuje se 30 do 35% vlage pod povoljnim uslovima, zatim se materijal propusti u rešetke, čije su rupe u prečniku 25 mm i 5 mm. Zatim materijal, koji prode kroz rešetku isitni se onoliko, koliko se zahteva (koliko je potrebno). Za vreme prolaza iz isušivača na rešetku, materijal se hladi promajom, a takođe se ohlađuje i pri prolazu kroz rešetke.

Masna vlaga koja izlazi iz ekstraktora sprovi se kanalima u jedan naročiti sud, odakle se ispumpa a naročite tankove za dalji postupak.

Preporučuje se da se materijal ostavi u smetišnim komorama za provetravanje do dva dana pre no što se upakuje, pošto onda tako reči uzri i dobije takav oblik, da se može održati za neodređeno vreme, koja je

činjenica vrlo važna, pošto se materijal nikako ne sme spakovati dok je vruć.

Pronašao sam, da se vrlo povoljna hrana može spraviti prema sledećem razmeru i na sledeći način: Pri analizi prerađenih otpadaka nađeno je da produkt sadrži 50% mesa, 30% ribe i 20% povrća. Ovi otpadci su bili rastureni i pregledani, kako bi se uklonilo sve ono što bi naškodilo mašineriji i hrani; zatim su otpadci skupljeni i bačeni u prijemne korpe sprave za razdrobljavanje, koje su tako udešene, da materijal razdrobe tako, da komade ne bude veće od 1 sm². Zatim se materijal prenese u jedan centrifugalni ekstraktor, u kome se 25% masne vlage, koju materijal sadrži, ekstraktuje centrifugalnom akcijom u vezi sa vlažnom parom, koja se u materijal ucrpe kao što je gore opisano. Ova masna vlaga sadrži od prilike 50% do 60% masti. Iz ekstraktora materijal prolazi u jedan bubanj za mešanje, odakle prolazi na isušivač.

Isušivač ima jedan kazan za pregrejan vazduh ili pregrejanu paru, koji je spojen sa isušivačem, a koji postiže temperaturu suvog čistog vazduha do visine od prilike 900° F, koji vazduh se izcrpljuje na temperaturi od 800°, u isušivač u kome se održava temperatura tako, da dode u neposredni dodir sa mokrim usitnjenim materijalom. Prema

prilikama u isušivaču, vlaga, koju materijal nadrži smanji se od 40% na 10% do 5%.

Isušivač, koji se ovde upotrebljuje proste je vrste, načinjen iz jednog omotnog dela koji se obrće na čeličnim obručima (šinama) brzinom od 18 obrta u minuti. Srednja temperatura u isušivaču, za vreme operacije, je oko 450° F. pošto vreo vazduh prolazi kroz i izlazi kroz odvodni otvor. Materijal kad se izbací, ima temperaturu baš ispod 240° F. Materijal pošto se ohladi propusti se kroz rešetku, a zatim se pripremi u ma kakvoj zahtevanoj formi, prema potrebi za rasturanje. Posle toga se ostavi u smestišnim komorama za najmanje dva dana, pre no što je gotov za distribuciju.

Patentni zahtevi:

1. Postupak za proizvodnju hrane za živinu i stoku i to od odpadaka hrane u kojoj se upotrebljuje vrela gasovita tečnost, radi osušivanja produkta, naznačen time što se masna vlaga ekstraktuje pre sušenja a u skladu sa vlažnom parom.

2. Postupak prema zahtevu pod 1 naznačen time, što se produkt suši suvom pregrejanom parom na visokoj temperaturi pod niskim pritiskom koji se niski pritisak održava u isušivaču.