



УКРАЇ

UA.,.,(19)

11063 C1

(505 A 23 C 19/076)

ДЕРЖАВНЕ  
ПАТЕНТНЕ  
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ  
НА ВІНАХІД

(54) СПОСІБ БЕЗПЕРЕРВНОГО ВИГОТОВЛЕННЯ СИРУ ТА СВІЖОГО СИРУ

1

(20)94321929,13.09.93

(21)4830444/SU (22)

20.07.90 (24)25.12.96

(31) P3924372.9

(32) 22.07.89

(33) DE

(46)25.12.96. Бюл. №4

(56)Заявка ФРГ N? 1130265, кл. A23 C 19/02, 1962.

(72) Хельмут Бкжер (DE), Едгар Бусе (DE)

(73) Вестфалия Сепаратор АГ (DE)

(57) 1. Способ непрерывного изготовления творога и свежего сыра, включающий разделение центрифугированием сквашенного молока на концентрат и сыворотку,

удаление концентрата из полости центрифуги через сопла в улавливатель концентрата и приемный резервуар, охлаждение и расфасовку готового продукта, отличающийся тем, что в процессе удаления концентрата из полости центрифуги через сопла в улавливатель, концентрат подвергают воздействию пониженного давления в улавливателе концентрата и приемном резервуаре.

2. Способ по п. 1, отличающийся тем, что пониженное давление составляет 0,1-0,8 бар.

3. Способ по п. 1, отличающийся тем, что в полость центрифуги подают стерильный воздух.

Изобретение касается способа непрерывного изготовления творога и свежего сыра, при котором осуществляют разделение центрифугированием сквашенного молока на сыворотку и концентрат, удаление концентрата из полости центрифуги через сопла в улавливатель концентрата, охлаждение и расфасовку готового продукта.

Целью изобретения является улучшение качества творожного концентрата путем устранения вышеуказанных проблем.

В соответствии с изобретением это достигается тем, что в процессе отвода концентрата из полости центрифуги через сопла в улавливатель концентрата творожный концентрат находится в условиях пониженного давления.

Способ по изобретению позволяет удалить газы из творожного концентрата, не осуществляя подачу кислорода воздуха в

творожный концентрат. Полученный таким образом творог образует гомогенную массу без включений воздуха. Дальнейшая обработка творога также упрощена, так как непосредственно после транспортировочного насоса можно осуществлять непрерывное измерение плотности, что ранее было невозможно из-за наличия воздуха.

Творожный концентрат выводят через сопла центробежного барабана под давлением около 100 бар, и по этой причине он кратковременно находится в приемнике концентрата в виде аэрозоли. В результате этого обеспечивается большая поверхность продукта, которая позволяет добиваться оптимального удаления газов. Вследствие большой поверхности продукта уже при незначительном разрежении, например, 0,1 бар, получают хорошие результаты. Величина разрежения должна составлять макси-

CS

O  
O  
O  
O

мально 0,8 бар, причем лучшие результаты достигаются при разряжении от 0,2 до 0,5 бар. Величина разряжения зависит при этом от сухой массы творога соответствующего качества. В обсуждаемом способе к 5 концентратному патрубку подают стерильный воздух. В результате этого только усиливается действие по удалению газов. Подвод стерильного воздуха осуществляют предпочтительно в нижнюю часть центробежного барабана, чтобы в этой части предотвратить отложение концентрата, что легко может произойти при эксплуатации центрифуги без доступа воздуха.

Пример осуществления способа пред- 15 ставлен на чертеже.

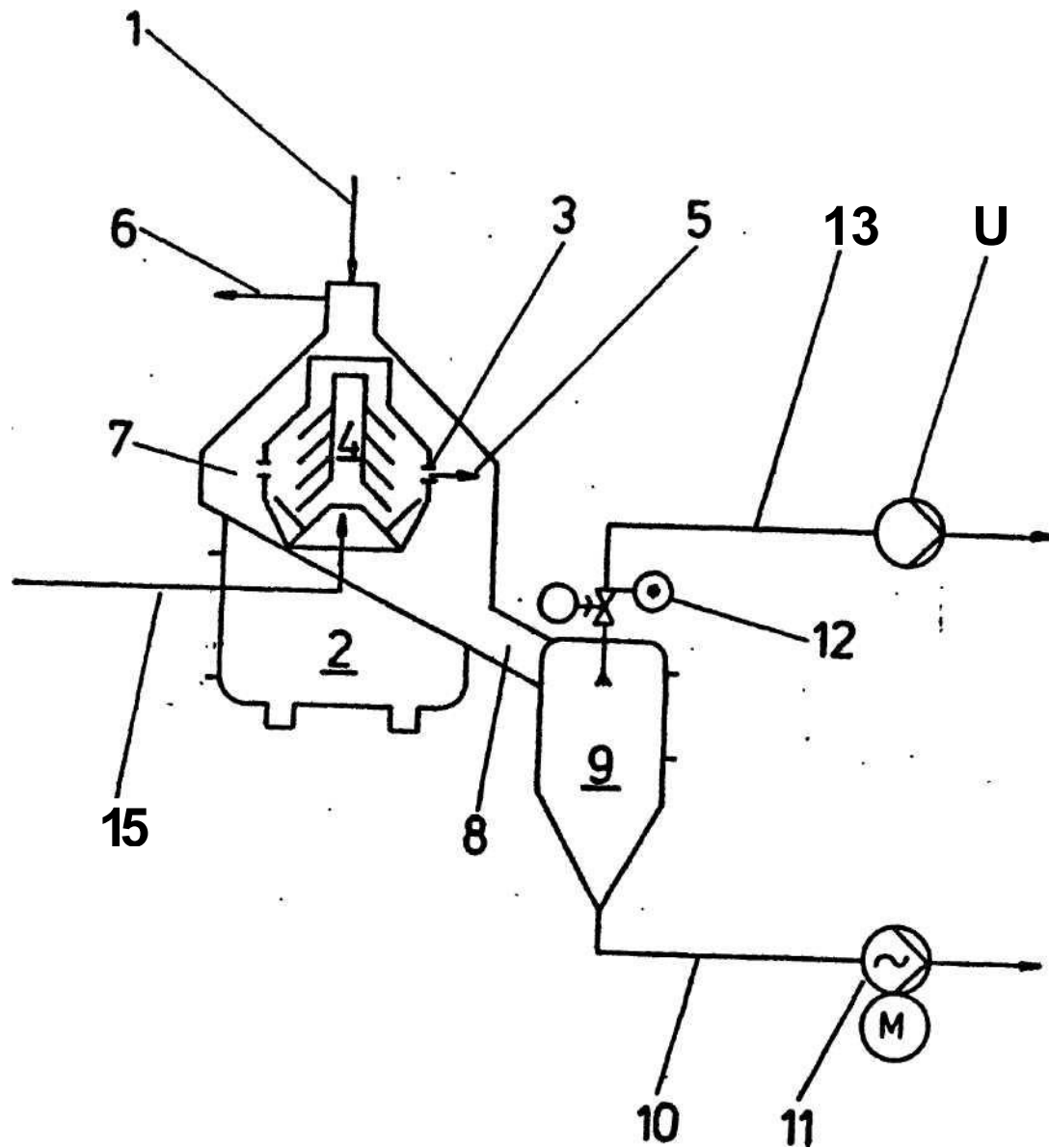
В случае следующей предпочтительной формы исполнения к приемнику концентрата подводится стерильный воздух. В результате этого эффект удаления газов еще более 20 усиливается. Подвод стерильного воздуха осуществляется предпочтительно в области, расположенной ниже центробежного барабана, с тем, чтобы предотвратить в этой области отложения концентрата, которые 25 при работе центрифуги могут легко возникать в условиях воздушной изоляции.

Закисшее молоко 1 подводится к центрифуге 2 и разделяется в оснащенном патрубками 3 центробежном барабане 4 на 30 творожный концентрат 5 и сыворотку 6. Тво-

рожный концентрат, который при прохождении через дюзы 3 в значительной мере приведен в состояние аэрозоля, улавливается в приемнике 7 концентрата и поступает через герметический канал 8 в приемный резервуар 9, из которого творожный концентрат, подвергшийся удалению газов, поступает через закрытую линию 10 и транспортировочное устройство 11 для дальнейшей обработки.

Через оснащенную устройством 12 для регулирования давления линию 13 приемный резервуар 9 соединен с источником 14 разряжения. Подключение источника 14 разряжения к приемному резервуару 9 предотвращает проникновение аэрозоля концентрата в линию 13, так как аэрозоль концентрата уже осел на стенках приемника 7 концентрата.

Через присоединение 15 в приемник 7 концентрата может постоянно подводится незначительное количество стерильного воздуха с целью поддержки процесса удаления газов из творожного концентрата. Стерильный воздух подводится предпочтительно к центральной области приемника 7 концентрата ниже центробежного барабана 4 с тем, чтобы предотвратить в этой области возникновение отложений концентрата, которые могут быть вызваны распыленным состоянием творожного концентрата.



Упорядник

Техред М.Моргентал

Коректор 'Х Обручар

Замовлення 4046

Тираж

Підписне

Державне патентне відомство України,  
254655, ГСП, КиТв-53, Львівська пл., 8

Відкрите акціонерне товариство "Патент", м. Ужгород, вул.Гагаріна, 101

