

96-0287

Rezumat:

Invenția se referă la industria alimentară și farmaceutică și poate fi utilizată pentru obținerea extractului uleios de carotinoizi din materie primă vegetală, de exemplu din morcov.

Procedeul constă în aceea că materia primă recoltată se spală, se mărunțește, se usucă cu raze infraroșii la temperatura de 30...70°C timp de 2...30 min până la umiditatea restantă de 10...17%, după care se efectuează extragerea prin spălare multiplă, de exemplu prin procedeul cufundării, cu agent de extracție în raport de 5...15:1 agent de extracție : materie primă, iar concentratul obținut se evaporă până la eliminarea completă a agentului de extracție.

Dispozitivul conține o cameră 1, instalată cu posibilitatea rotirii pe arborele 3 și divizată de grila despărțitoare 4 în compartimentul 5 pentru materie primă și compartimentul 6 pentru concentrat. Camera 1 este dotată cu o fereastră pentru încărcarea materiei prime, închisă cu capacul 2. Pe capacul 2 este montat un niplu pentru alimentarea cu agentul de extragere, în plus, camera 1 conține un niplu 8 pentru evacuarea concentratului.

Rezultatul tehnic constă în sporirea conținutului de carotină în produsul cu destinație specială prin extragerea mai completă a lui.

Revendicări: 7

Figuri: 2

