



Государственный комитет  
СССР  
по делам изобретений  
и открытий

# О П И С А Н И Е ИЗОБРЕТЕНИЯ

К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(11) 680716

(61) Дополнительное к авт. свид-ву —

(22) Заявлено 25.04.78 (21) 2610134/28-13

с присоединением заявки № —

(23) Приоритет —

Опубликовано 25.08.79. Бюллетень № 31

Дата опубликования описания 25.08.79

(51) М. Кл<sup>2</sup>  
А 23 N 7/02

(53) УДК 631.361.  
.91(088.8)

(72) Авторы  
изобретения

Ф. И. Субоч и Т. А. Лапко

(71) Заявитель

Всесоюзный научно-исследовательский институт по производству  
продуктов питания из картофеля

## (54) СПОСОБ ОЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ

Изобретение относится к картофелеперерабатывающей промышленности, а именно к способам очистки картофеля.

Наиболее близким по технической сущности и достигаемому эффекту к изобретению является способ очистки картофеля, включающий мойку, резку, инспекцию, варку с кожурой и отделение кожуры и глазков [1].

Недостатком такого способа является большое количество отходов и большие потери сырья.

Цель изобретения — уменьшить количество отходов и потери сырья.

Для этого перед отделением кожуры и глазков сваренный картофель замораживают, дефростируют, механически обезвоживают до влажности 70–55% и перемешивают в потоке воздуха с температурой 20–90°С до получения рассыпчатой массы крошкообразной консистенции влажностью 30–50%.

Предлагаемый способ заключается в следующем.

Картофель моют, режут на пластины, инспектируют и варят. Сваренный до готовности картофель замораживают при температуре 0–(-20°)С,

дефростируют, механически обезвоживают до влажности 70–55%, и перемешивают в потоке воздуха с температурой 20–90°С в течение 1–10 мин, получая рассыпчатую массу крошкообразной консистенции влажностью 30–50%, после чего отделяют сухую кожуру и глазки.

Отходы, остающиеся на сите в виде смеси кожуры и глазков картофеля, составляют 5–10% в пересчете на сухое вещество очищаемого сырого картофеля.

После отделения кожуры и глазков продукт сушат в кипящем слое.

Пример. Отмытые клубни картофеля режут на пластины толщиной 10 мм, инспектируют, варят до готовности, замораживают при -8°С, дефростируют, механически обезвоживают на центрифуге до влажности 64%, перемешивают в потоке воздуха с температурой 40°С в течение 4 мин до достижения влажности 40% и получения продукта крошкообразной рассыпчатой консистенции.

Полученный продукт рассыпчатой консистенции влажностью 40% подвергают рассеву на металлическом сите с размером ячейки 3,5 x 3,5 мм,

получая при этом полуфабрикат картофельного пюре и отходы в виде кожур и глазков с незначительным содержанием несмешанных частиц мягкого картофеля.

Предлагаемый способ позволяет уменьшить количество отходов, образующихся при очистке, до 5–10%.

Кроме того, способ дает возможность получить отходы в полусухом виде (30–50% содержания влаги), что исключает загрязнение сточных вод и способствует охране окружающей среды.

Уменьшение количества отходов обусловлено тем, что в отличие от обычного картофельного пюре, замороженный дефростированный картофель после механического обезвоживания представляет собой продукт неслипающейся, воздушной консистенции. После перемешивания в потоке воздуха с температурой 20–90°С продукт становится рассыпчатым, и из полученной крошкообразной массы можно легко отделить кожуру и глазки путем просеивания через сито.

Отходы, получаемые по этому способу, являются концентрированным кормом для сельскохозяйственных животных.

#### Формула изобретения

Способ очистки картофеля, включающий мойку, резку, инспекцию, варку с кожурой и отделение кожур и глазков, отличающийся тем, что, с целью уменьшения количества отходов и потерь сырья, перед отделением кожур и глазков сваренный картофель замораживают, дефростируют, механически обезвоживают до влажности 70–55% и перемешивают в потоке воздуха с температурой 20–90°С до получения рассыпчатой массы крошкообразной консистенции влажностью 30–50%.

Источники информации, принятые во внимание при экспертизе

1. Патент США № 3220857, кл. 99–207, 1965.

Редактор Л. Лашкова

Составитель О. Драгунова  
Техред Л. Алферова

Корректор Е. Лукач

Заказ 4860/5

Тираж 569

Подписное

ЦНИИПИ Государственного комитета СССР  
по делам изобретений и открытий  
113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

Филиал ППП "Патент", г. Ужгород, ул. Проектная, 4