



Государственный комитет
СССР
по делам изобретений
и открытий

О П И С А Н И Е ИЗОБРЕТЕНИЯ

К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(11) 721071

(61) Дополнительное к авт. свид-ву —

(22) Заявлено 04.05.78 (21) 2613988/28-13

с присоединением заявки № —

(23) Приоритет —

Опубликовано 15.03.80. Бюллетень №10

Дата опубликования описания 17.03.80

(51) М. Кл.²

А 23 N 7/02

(53) УДК

631.361.9(088.8)

(72) Авторы
изобретения

Ф. И. Субоч и В. И. Верткина

(71) Заявитель

Всесоюзный научно-исследовательский институт по производству
продуктов питания из картофеля

(54) СПОСОБ ОЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ

Изобретение относится к картофелеперерабатывающей промышленности.

Известен способ очистки картофеля, включающий мойку, резку на кубики, бланшировку, замораживание, дефростацию и механическое обезвоживание [1].

С целью повышения качества очистки путем снижения потерь картофеля при его переработке по предлагаемому способу бланшировку осуществляют непосредственно перед резкой на кубики, посредством обработки верхнего неочищенного слоя картофеля, а после механического обезвоживания картофель разделяют по удельному весу на кубики с кожурой и кубики без кожуры.

Сущность способа заключается в следующем.

Картофель моют, а затем верхний слой клубней с кожурой подвергают бланшировке (толщина бланшируемого слоя 5–14 мм), после чего клубни режут на кубики и замораживают.

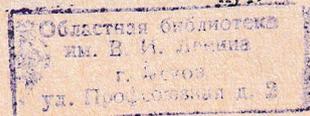
После заморозки картофельные кубики дефростируют, обезвоживают в поле центробежных сил и разделяют в воде по удельному весу.

Разделение обусловлено тем, что бланшированные кубики с кожурой после обезвоживания на центрифуге имеют меньший удельный вес, чем небланшированные.

После разделения кубики без кожуры высушивают и используют для приготовления первых блюд, а кубики с кожурой в естественном или сушеном виде — в качестве корма для сельскохозяйственных животных.

Пример. Картофель моют, а затем верхний слой клубней с кожурой подвергают бланшировке (толщина бланшируемого слоя 8 мм), после чего клубни режут на кубики размером 8x8 мм и замораживают. После замораживания картофельные кубики дефростируют и обезвоживают на центрифуге в течение 10 мин при 3000 об/мин. Затем кубики с кожурой и кубики без кожуры разделяют по удельному весу. С этой целью смесь полученных кубиков помещают в емкость с водой. Благодаря разному удельному весу бланшированные кубики с кожурой всплывают, а небланшированные т

нут.



Предлагаемый способ обеспечивает значительное улучшение качества очистки картофеля, так как ее осуществляют путем разделения кубиков в водной среде, что исключает их истирание.

Благодаря ликвидации дочистки картофеля способ позволяет уменьшить затраты ручного труда и в 1,5 раза повысить производительность труда.

Кроме того, отпадает необходимость в сгущении отходов, так как они получаются в виде кусочков и их можно непосредственно использовать или сушить для скармливания сельскохозяйственным животным. Такое использование отходов предотвращает загрязнение сточных вод и способствует охране окружающей среды.

Ф о р м у л а и з о б р е т е н и я .

Способ очистки картофеля, включающий мойку, резку на кубики, бланшировку, замораживание, дефростацию и механическое обезвоживание, отличающийся тем, что, с целью повышения качества очистки путем снижения потерь картофеля при его переработке, бланшировку осуществляют непосредственно перед резкой на кубики, посредством обработки верхнего неочищенного слоя картофеля, а после механического обезвоживания картофель разделяют по удельному весу на кубики с кожурой и кубики без кожуры.

Источники информации,

принятые во внимание при экспертизе

1. Авторское свидетельство по заявке № 2610134, кл. А 23 N 7/02, 1978.

Редактор В. Трубоченко

Составитель О. Драпунова
Техред М.Кузьма

Корректор Т. Скворцова

Заказ 17/3

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