



КРЫМСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО



Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего
образования
«Крымский федеральный университет
имени В.И. Вернадского» (RU)

295007 Республика Крым, г. Симферополь,
проспект Академика Вернадского, 4

**Отдел интеллектуальной собственности,
стандартизации и метрологического
обеспечения**

Начальник отдела:
Чвелёва Людмила Ивановна
Тел. раб. +7(3652)51 08 69
Тел. моб. +7(978)72 44 681
E-mail: chvelyova@mail.ru

г. Симферополь, ул. Павленко, 3, каб. 205

*Отдел интеллектуальной
собственности,
стандартизации и
метрологического обеспечения*

**ЭФИРО-
МАСЛИЧНЫЕ
КУЛЬТУРЫ № 2**

2019

Патент на изобретение № 2680679

Авторы:

*Шляпников Владимир Александрович,
Подлесный Александр Александрович*

СПОСОБ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ КОРИАНДРА

Изобретение относится к эфиромасличному производству. Способ переработки плодов кориандра включает обрушивание плодов, разделение целых плодов на ядро и оболочку с последующей обработкой ядра кориандра способами паровой дистилляции и экстракции. При этом перед обрушиванием плоды кориандра обрабатывают жидким азотом до температуры сырья (-40)°С, обрушивание осуществляют в парах жидкого азота при температуре сырья (-30)-(-20)°С, а разделение смеси ядра и оболочки кориандра проводят в аэросепараторе с помощью циркулирующего в нем холодного воздуха при температуре (-20)-(-10)°С. Изобретение позволяет увеличить выход эфирного и жирного масел на 15%, сократить расход водяного пара и воды в 1.5 раза, увеличить в 1.4 раза удельную производительность основного оборудования. Техническим результатом изобретения является повышение выхода и качества получаемых продуктов при переработке плодов кориандра: эфирного и жирного масел, кормового жмыха; сокращение материальных и энергетических затрат на переработку

плодов кориандра. Способ переработки плодов кориандра, согласно изобретению, включает обрушивание плодов, разделение целых плодов на ядро и оболочку и последующую переработку ядра кориандра способами паровой дистилляции и экстракции, при этом перед обрушиванием плоды кориандра обрабатывают жидким азотом до температуры сырья (-40)°С, обрушивание осуществляют в парах жидкого азота при температуре сырья (-30)-(-20)°С, а разделение смеси ядра и оболочки кориандра проводят в аэросепараторе с помощью циркулирующего в нем холодного воздуха при температуре (-20)-(-10)°С.

Поскольку плоды кориандра перед обрушиванием подвергают обработке жидким азотом, в процессе которой происходит замораживание плодов, это полностью исключает потери эфирного масла при обрушивании, разделении и измельчении плодов.

Формула изобретения

Способ переработки плодов кориандра, включающий обрушивание плодов, разделение целых плодов на ядро и оболочку с последующей переработкой ядра кориандра способами паровой дистилляции и экстракции, отличающийся тем, что перед обрушиванием плоды кориандра обрабатывают жидким азотом до температуры сырья (-40)°С, обрушивание осуществляют в парах жидкого азота при температуре сырья (-

30)-(-20)°С, а разделение смеси ядра и оболочки кориандра проводят в аэросепараторе с помощью циркулирующего в нем холодного воздуха при температуре (-20)-(-10)°С.

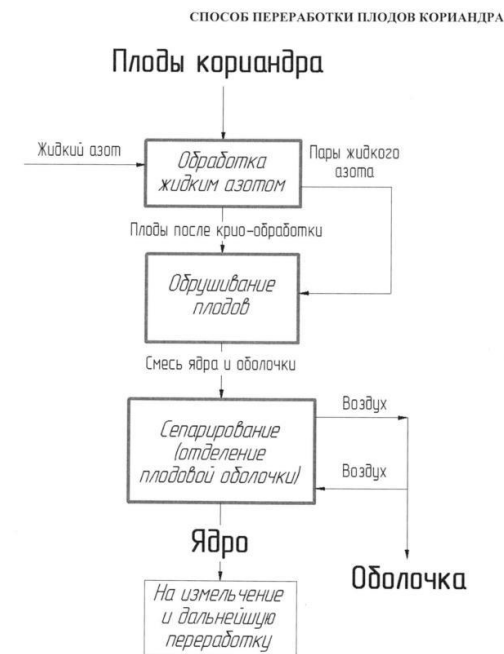


Схема процесса переработки плодов кориандра