

Title (en)

PROCESS AND INSTALLATION FOR CLARIFYING LIQUIDS, IN PARTICULAR RAW JUICE.

Title (de)

VERFAHREN ZUR KLÄRUNG VON FLÜSSIGKEITEN, INSBESONDERE ROHSAFT, SOWIE ANLAGE ZUR DURCHFÜHRUNG DES VERFAHRENS.

Title (fr)

PROCEDE POUR FILTRER DES LIQUIDES, NOTAMMENT DES JUS DE FRUITS, ET INSTALLATION POUR LA MISE EN UVRE DU PROCEDE.

Publication

EP 0331699 A1 19890913 (DE)

Application

EP 88907592 A 19880922

Priority

CH 366887 A 19870923

Abstract (en)

[origin: WO8902707A1] In the process described, the liquid to be clarified, in particular raw juice, is mixed in a mixing nozzle (2) with at least a first clarifying additive, for example gelatin, and decanted for 5 to 15 minutes in one or several settling tanks (5). The raw juice is delivered to a second mixing nozzle (7) connected to the settling tank(s) (5). The decanted juice is then introduced into an ultrafiltration or microfiltration installation (11) or into a batch tank (10) upstream of the filtration installation, where it is clarified. The decantation and clarification of the raw juice permit a substantial reduction in the quantities of additives used and a higher yield.

Abstract (de)

Nach dem erfindungsgemässen Verfahren wird die zu klärende Flüssigkeit, insbesondere Rohsaft, in einer Mischdüse (2) mit wenigstens einem ersten Schönungsmittel, beispielsweise Gelatine vermischt und in einem oder mehreren Verweiltanks (5) während einer Verweilzeit von ca. 5 bis 15 Minuten vorgeschönt. In einer weiteren Mischdüse (7), die sich an die Verweiltanks (5) anschliesst, wird dem Rohsaft zugegeben. Danach wird der vorgeschönte Rohsaft zur Klärung in eine Ultra- oder Mikrofiltrationseinrichtung (11) oder in einen der Ultra- oder Mikrofiltrationseinrichtung (11) vorgeschalteten Batch-Tank (10) eingeleitet. Durch die erfindungsgemässe Vorsöhnung und Klärung des Rohsaftes werden die erforderlichen Schönungsmittel-Zugaben erheblich verringert und die Ausbeute verbessert. Abstract In the process described, the liquid to be clarified, in particular raw juice, is mixed in a mixing nozzle (2) with at least a first clarifying additive, for example gelatin, and decanted for 5 to 15 minutes in one or several settling tanks (5). The raw juice is delivered to a second mixing nozzle (7) connected to the settling tank(s) (5). The decanted juice is then introduced into an ultrafiltration or microfiltration installation (11) or into a batch tank (10) upstream of the filtration installation, where it is clarified. The decantation and clarification of the raw juice permit a substantial reduction in the quantities of additives used and a higher yield.

Abstract (fr)

Conformément au procédé, le liquide à filtrer, et notamment des jus de fruits, est mélangé dans une tête de mélange (2) avec au moins un premier additif clarifiant par exemple de la gélatine et conduit dans un ou plusieurs récipients de décantation pendant 5 à 15 minutes. Le jus clarifié est ensuite transféré dans une autre tête de mélange (7) reliée aux récipients. Ensuite, le jus est traité dans une installation d'ultra-filtration ou de micro-filtration (11) ou dans un récipient d'échantillonnage (10) connecté en amont de l'installation de filtration. Le procédé, qui prévoit un prétraitement et une décantation des jus à traiter, permet de réduire la quantité d'additif et augmente le rendement.

IPC 1-7

A23L 2/30; C12H 1/00

IPC 8 full level

A23L 2/74 (2006.01); **B01D 36/04** (2006.01); **B01D 61/16** (2006.01); **C12H 1/04** (2006.01)

CPC (source: EP)

A23L 2/74 (2013.01); **B01D 36/04** (2013.01); **B01D 61/145** (2013.01); **B01D 61/147** (2013.01); **B01D 61/16** (2013.01); **C12H 1/04** (2013.01); **B01D 2311/04** (2013.01)

Citation (search report)

See references of WO 8902707A1

Cited by

CN109893902A; ITMI20132197A1; US11807839B2

Designated contracting state (EPC)

AT CH DE FR GB IT LI

DOCDB simple family (publication)

WO 8902707 A1 19890406; CH 676910 A5 19910328; EP 0331699 A1 19890913

DOCDB simple family (application)

CH 8800167 W 19880922; CH 366887 A 19870923; EP 88907592 A 19880922