



20 SET. 1978 (19) ES (11) (21)

NUMERO	467009	(10) A1
FECHA DE PRESENTACION	- 7 MAR. 1978	

Concedido el Registro de acuerdo con los datos que figuran en la presente descripción y según el contenido de la Memoria adjunta.

PATENTE DE INVENCION

(30) PRIORIDADES:		
(31) NUMERO	(32) FECHA	(33) PAIS
P 27 09 965.6	8 de marzo de 1.977	Alemania.
(47) FECHA DE PUBLICIDAD	(51) CLASIFICACION INTERNACIONAL	(62) PATENTE DE LA QUE ES DIVISIONARIA
	A 23 L	
(54) TITULO DE LA INVENCION		
PROCEDIMIENTO PARA MEJORAR EL COLOR DE LA REMOLACHA TROCEADA.		
(71) SOLICITANTE (S)		
BAYER AKTIENGESELLSCHAFT.		
DOMICILIO DEL SOLICITANTE		
Leverkusen-Bayerwerk, República Federal Alemana.		
(72) INVENTOR (ES)		
Dd. Hubert Schiweck. Dr. Egbert Charlet.		
(73) TITULAR (ES)		
(74) REPRESENTANTE		
GOMEZ ACEBO.		

5 La remolacha troceada, ampliamente libre de azúcar, secada, que se ha de emplear como alimento o como componente para alimentos tiene en la mayoría de los casos un color gris, como de cemento, que en algunos productos resulta molesto y repelente.

Se ha descubierto que este olor molesto se puede eliminar si la remolacha troceada se oxida en una suspensión acuosa, alcalina, con peróxido de hidrógeno.

10 Producto de partida para el procedimiento de la presente invención es la remolacha troceada extraída que se obtiene en la fabricación de azúcar de remolacha después de un tratamiento previo con agentes de coloreadores y agentes mejoradores del color, por ejemplo, dióxido de azufre o sales sulfúricas y, después de la separación de las impurezas
15 bastas, tales como por ejemplo arena.

La obtención de tal remolacha troceada se describe en R.A. Mc Ginnis, BEET-SUGAR TECHNOLOGY, 2. Edition, editado por BEET SUGAR Development Foundation, Fort Collins, Colo. 80521, USA, páginas 121, 139-153 y 153-159.

20 Además de los trozos de la remolacha de azúcar para la obtención de los medios de la presente invención también son adecuados los trozos de otras clases de betas. Los trozos empleados contienen menos de un 5%, preferentemente menos de un 1% de azúcar.

25 La oxidación se efectúa con peróxido de hidrógeno en concentraciones de 0,025 hasta 0,2 . Como temperaturas de reacción son adecuadas aquellas de 50 hasta 80°C.

30 El procedimiento de la presente invención se efectúa con valores pH de 8 a 11, pudiéndose alcalizar tanto con hidróxidos alcalinos como con hidróxidos alcalino-térreos.

La oxidación de la presente invención suministra en breve tiempo remolacha troceada de color agradable, amarillo oro. Para alcanzar una libertad de gérmenes se recomienda el ulterior tratamiento de los trozos con formalina.

5 Los productos del procedimiento de la presente invención son excelentemente adecuados como alimentos o componentes para alimentos, por ejemplo, para la leche, chocolate, mazapán, harina, pan, mermelada y preparados de patata.

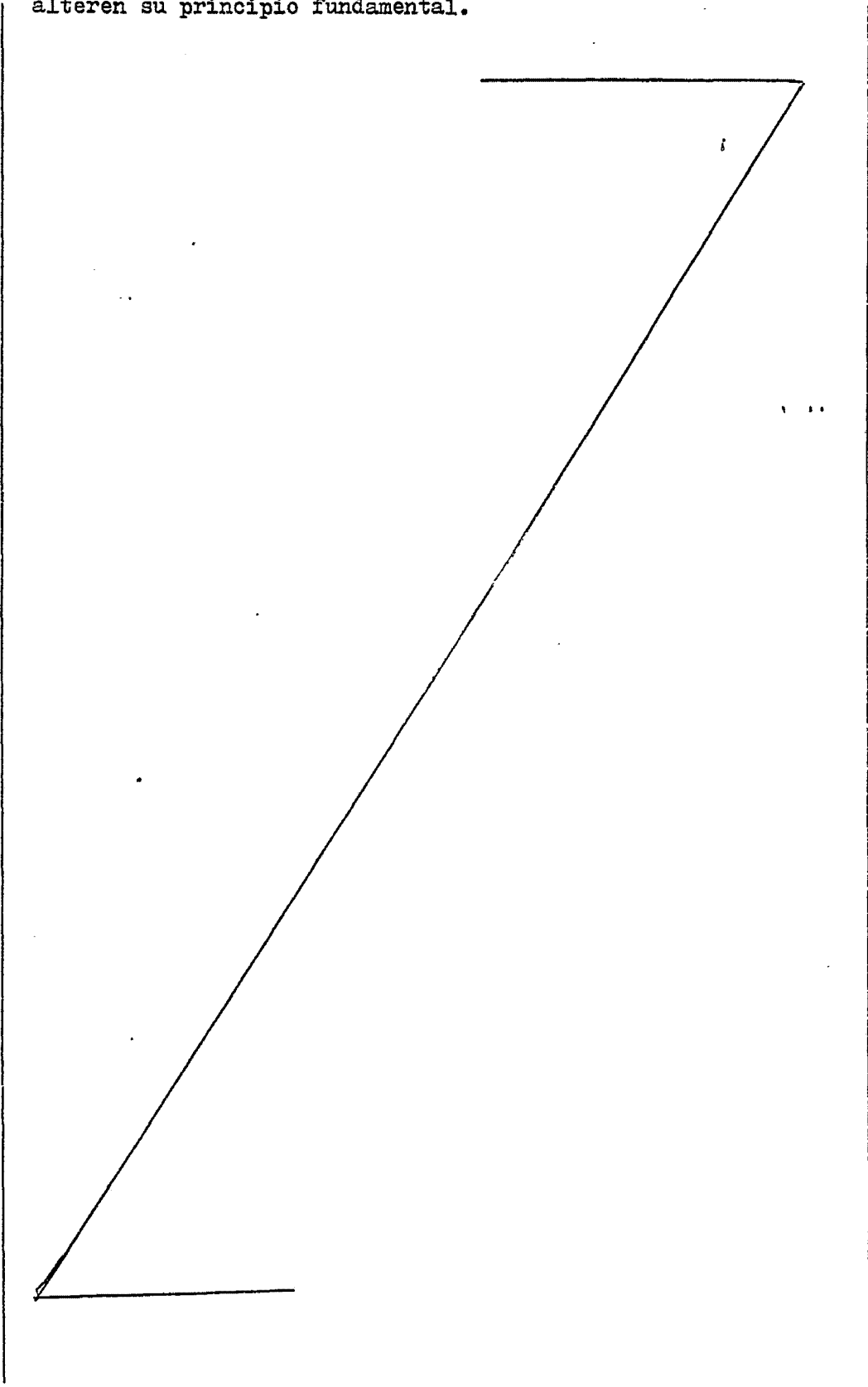
EJEMPLO .-

10 100 g de remolacha troceada lavada en ácido y liberada del agua con aproximadamente un 10% de sustancia seca se suspenden en agua en proporción 1:2,35 de manera que se obtenga una suspensión con un contenido en sólidos de aproximadamente un 3%. Esta suspensión se ajusta ahora con hidróxido
15 de calcio. Unos 300 g de CaO suspendidos en agua, (a un pH de 9,5 hasta 10,2, se calienta a 65 hasta 70°C y a esta suspensión se le agrega tanto peróxido de hidrógeno (al 30%) hasta que la solución resultante contenga un 0,05% de peróxido de
20 hidrógeno, para lo que se necesita unos 570 g de peróxido de hidrógeno al 30%.

Después de unos 10 minutos los trozos están claros (amarillo oro). La suspensión se separa en sólidos y líquido de reacción. En el líquido de reacción existe aún peróxido de hidrógeno en exceso que sirve como solución básica para
25 el siguiente preparado. Los trozos se lavan con agua hasta alcanzar un pH de 7 y después se secan.

Descrita suficientemente la naturaleza del invento, así como la manera de realizarlo en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas
30 son susceptibles de modificaciones de detalle, en cuanto no

alteren su principio fundamental.



REIVINDICACIONES

5 1.- Procedimiento para mejorar el color de la remolacha troceada, caracterizado porque remolacha troceada, extraida, ampliamente liberada del azúcar, se oxida en una suspensión acuosa, alcalina con peróxido de hidrógeno.

2.- Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado porque la oxidación se efectua a un pH de 8 hasta 11.

10 3.- Procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado porque la oxidación se efectua a temperaturas de 50 hasta 80°C.

4.- Procedimiento para mejorar el color de la remolacha troceada, tal y como queda sustancialmente descrito en la presente Memoria.

15 Esta Memoria consta de cuatro hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 7 MAR. 1978

BAYER AKTIENGESELLSCHAFT.

J. M. GOMEZ ACEBO Y POMBO
p. p. Firmado: J. Suarez Diaz

