

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób kondycjonowania soku **znamienny tym, że** do wytłoczonego świeżego soku dodaje się przyprawę sumak ze zmielonego owocu sumaka (*Rhus coriaria* L.) w ilości 1 do 30 g na 1 L soku i uzyskany ciekły produkt podaje się do przepływowego reaktora typu glidearc o częstotliwości od 10 do 200 Hz i o napięciu od 3,7 do 17 kV, do którego podaje się gaz procesowy, korzystnie w postaci powietrza i po jego przejściu przez łuk elektryczny kieruje się strumień gazu opuszczający reaktor na płytę odpływową umieszczoną pod wylotem gazu, na którą w sposób ciągły przy użyciu pompy perystaltycznej o wydajności od 1 do 380 ml/min podawany jest sok z dodatkiem sproszkowanego owocu sumaka.

RZECZNIK PATENTOWY
Maciej Nowicki
mgr inż. Maciej Nowicki
Nr wp. 3476