

PANNON-PALATINUS

Beküldő és közzétevő

Takács János

Mikro őrlés / Légsugár malom



2010-06-26

A hazai alapanyagokra épülő minőségi alapanyag előállítás, mikro őrlési technológiával.

A Magyarország területén fellelhető – ásványi és szerves – anyagok, mikro őrlési technológiával történő kezelése, a nagy és periodikus ütközési energia következtében új alapanyagot hoz létre, melyből minőségében új végterméket kapunk.

Sok kísérleti bizonyíték van arra, hogy a finomőrlés egyáltalán nem tekinthető egyszerű fizikai műveletnek, vagyis olyan eljárásnak, amelynek eredménye kizárólag a rendszer diszperzitásfokának növekedése. Egyre több megfigyelés utal arra, hogy őrléskor, -különösen az igen finom őrlémények előállításakor – az anyag aprózódásán felül olyan mélyreható változások is végbemennek, amelyek az anyagok fizikai kémiai, ill. speciális technológiai tulajdonságait is gyökeresen megváltoztathatják.

Az ásványi anyagok, 2 mikron alatti szemcseméret esetén a nagy felület mellett, rácsszerkezet változással is rendelkeznek.

Szerves anyagok esetén (20 mikron) a mikro-őrlémény, kozmetikai és élelmiszer adalék formájában kerülhet felhasználásra, az egészséges életmód elfogadható árú alapanyagaként, de felhasználható növényvédő és növénykondicionáló szerként is, kombinálva ásványi anyagokkal.

A mikro őrlési technológiát igénybevevő termékekkel integráció keretében célszerű dolgozni.

Alapanyag fellelhetőség – mikro őrlés – feldolgozás – kereskedelem.

Mivel minőségi termékről beszélünk, a teljes integrációs láncot ismerni kell. Ez fontos a termék minőségének fenntartása miatt, és az ár miatt is, hogy a szélesebb rétegek számára is elérhető legyen a termék.

Néhány termék:

Teljes őrlésű minőségi búzából előállított kenyér: előnye – a légtechnikával történő őrlés következtében a vitaminok és ásványi anyagok teljes mértékben, a termékben maradnak. (könnyen emészthető, cukorbeteg is fogyaszthatják)

Csipkelekvár: A teljes csipke-őrlemény (20 mikron) por formájában vákuumcsomagolással, piacképes.

A háziasszony egy turmixgéppel megfelelő mennyiségű víz hozzáadásával lekvárt vagy szörpöt készíthet.

Az ízhatás messze felülmúlja a jelenlegi lekvárokat. A bel tartalmi értékek miatt is felülmúlják a jelenlegi piaci termékeket. Környezetvédelmi hatása miatt is értékes. Nincs üveg és csavaros tető hulladék.

Növény-kondicionálás:

Csalán: Kertészeti kultúrákban: paprika, paradicsom, retek saláta, sóska, spenót, levéldísznövények, gyepek (pázsit), uborka. Klorózisban szenvedő minden növény 3-5-szöri kezeléssel.

Zsurló: rózsa, gyümölcsfák (őszibarack, alma, körte) kertészeti kultúrák (paprika paradicsom, saláta, sóska, spenót) csalánnal előnyös kombinálta felhasználni.

Cickafark: paradicsom. Kertészeti kultúrákban: csalánnal kombináltan előnyös használni Komposztálást elősegíti, gyorsítja.

Gyermekláncfű: paradicsom Csalánnal kombináltan egyéb kertészeti kultúrákkal előnyös.

Dolomit (Gánt): almás termésűek, paradicsom, paprika, burgonya, fenyőfélék (savas esők miatt), kénes esők hatása ellen, szőlő, gyep, mohosodás ellen, cukorrépa, napraforgó, gyökérszöldségek, puhatestűek ellen.

Mészköpor: almás termésűek, gyepek, mohosodás ellen.

Bazalt: gyökérszöldségek, szőlő

Zeolit: gyökérszöldségek, gyümölcsfélék, egyéb zöldségfélék, szőlő, paprika, paradicsom, dísznövények, szagmentesítés: lakásban tartott állatok almozásához, állati takarmány kiegészítő.

Kozmetikumok: a gyógynövény mikro-őrlemények néhány esetben elérik, a gyógykozmetikumok hatását.

Pl.: feketenadálytó: izomhúzódás, izomrándulás

Körömvirág: visszérproblémák

Műanyagipari töltőanyagok, melyek megváltoztatják a műanyag termékek tulajdonságait

Mikro-őrlemények: dolomit, zeolit, fa, stb.

Kohászati adalék (2 mikron alatt): silíciumkarbid,

Takács János