

# การปรับคุณภาพน้ำมันทอดอาหาร

**Title :** Adsorbent filtration system for treating used cooking oil or fat in frying operations.

**เลขที่สิทธิบัตร** : US 6,368,648 B1  
(Patent Number)

**ผู้ประดิษฐ์** : Bryan Bertram ; Chris Abrams ; Jeffrey Kauffman  
(Inventor)

**เจ้าของสิทธิบัตร** : The Dallas Group of America, Inc.  
(Assignee)

**ยื่นขอสิทธิบัตรที่ประเทศ** : สหรัฐอเมริกา (US)  
(Designated Country)

**เมื่อวันที่** : 13 เมษายน 2544 (13 Apr. 2001)  
(Application Date)

**สาระสำคัญการประดิษฐ์ :-**

กรดไขมันอิสระที่เกิดขึ้นในน้ำมันที่ใช้ทอดอาหาร ถูกขจัดออกด้วยการกรองผ่านวัสดุที่มีเมกนีเซียม ซิลิเกต เป็นส่วนประกอบสำคัญ

**Abstract :-**

A process for treating used cooking oil or fat by passing the used cooking oil or fat from a used cooking oil or fat source to a holding vessel, and contacting the used cooking oil or fat with a predetermined amount of purifying material upon accumulation of a first predetermined amount of the oil or fat in the holding vessel. The used cooking oil or fat and the purifying material then are passed from the holding vessel to a filter apparatus upon accumulation of a second predetermined amount of the oil or fat in the holding vessel. The second predetermined amount of oil or fat is greater than the first predetermined amount. Upon passing of the used cooking oil or fat and the purifying material from the holding vessel to the filter apparatus, the purifying material becomes entrained in the filter apparatus. The used cooking oil or fat then is passed from the filter apparatus to the source. After the oil or fat is treated, residual oil or fat and the used purifying material may be removed from the filter apparatus by blowing gas through the filter apparatus

