

URZĄD PATENTOWY



A 238 1/14

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ OPIS PATENTOWY

Nr 25256.

Kl. 53 d, 4.01.

Salo Rosenzweig
(Wiedeń, Austria).

Sposób wytwarzania namiastki kawy.

Zgłoszono 20 listopada 1935 r.

Udzielono 20 lipca 1937 r.

Pierwszeństwo: 23 listopada 1934 r. (Austria).

Istnieją różne namiastki kawy, jednak żadna z nich nie ma tego zapachu i smaku, co kawa naturalna.

Przedmiotem wynalazku niniejszego jest sposób wytwarzania namiastki kawy, posiadającej smak i zapach kawy naturalnej, a jednocześnie wolnej od szkodliwych alkaloidów.

Tego rodzaju namiastkę otrzymuje się, jeśli jako zasadniczy składnik wyjściowy zastosuje się owoce względnie nasiona roślin z rodzaju *Galium* (przytulia), zwłaszcza gatunku *Galium aparinae*, lub też roślin z rodzaju *Asperula* (marzanka). Według wynalazku stosuje się owoce lub nasiona tych roślin podsuszane, a następ-

nie prażone w temperaturze równomiernej, najlepiej w temperaturze 150 — 250°C.

W wielu przypadkach jest rzeczą korzystną mieszanie otrzymanych w ten sposób produktów z innymi produktami, stosowanymi już oddawna do wyrobu namiastek kawy, np. z pestkami dyni lub ziarnami kukurydzy; w tych przypadkach najkorzystniej jest prażyć je razem po uprzednim ich wymieszaniu. W ten sposób otrzymuje się produkt, który obok wysokiej wartości odżywczej posiada również smak i zapach podobne do smaku i zapachu kawy naturalnej.

Prócz tego z produktu tak otrzymanego daje się łatwo uzyskiwać wyciąg trwa-

ły, który można odparować do suchości. Odparowywanie to najlepiej jest prowadzić w niskiej temperaturze względnie pod ciśnieniem zmniejszonym, w obecności cukru lub ciał zawierających cukier. Takie stałe wyciągi są dobrze rozpuszczalne w wodzie nawet zimnej, wskutek czego można z nich szybko i w sposób prosty przygotować wysoko wartościowy napój, co ma duże znaczenie w turystyce, wojsku i t. d.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób wytwarzania namiastki kawy, znamienny tym, że jako zasadniczy składnik nadający jej zapach i smak stosuje się owoce względnie nasiona roślin rodzaju *Galium* lub *Asperula* lub obydwu razem, najkorzystniej zaś *Galium aparinae*, wyprażone po podsuszeniu.

2. Sposób według zastrz. 1, znamien-

ny tym, że prażenie przeprowadza się w temperaturze 150 — 250°C.

3. Sposób według zastrz. 1 i 2, znamienny tym, że stosuje się mieszaninę owoców względnie nasion rodzaju *Galium*, np. *Galium aparinae*, z innymi owocami, np. pestkami dyni, ziarnami jęczmienia, które to składniki mieszaniny praży się razem.

4. Sposób według zastrz. 1 — 3, znamienny tym, że wyprażone i rozdrobione produkty ekstrahuje się wodą, a wyciąg ten po odfiltrowaniu odparowuje się do suchości w niskiej temperaturze, korzystnie pod ciśnieniem zmniejszonym.

5. Sposób według zastrz. 4, znamienny tym, że do wyciągu, korzystnie podczas jego odparowywania, dodaje się cukru.

Salo Rosenzweig.
Zastępca: Inż. M. Brokman,
rzecznik patentowy.