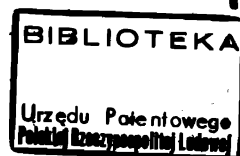




A23L 1/00



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 41948

Kl. 53 k, 1/30

Stefan Mrożewski

Warszawa, Polska

Sposób utrwalania witaminy C w świeżych owocach róży

Patent trwa od dnia 18 stycznia 1958 r.

Dotychczas witaminę C w owocach róży utrwalano na drodze suszenia w specjalnych warunkach lub chemicznie przez sulfitację całych owoców lub przecierów. Dotychczasowe sposoby dawały półprodukty nie nadające się do bezpośredniej konsumpcji.

Stwierdzono na podstawie doświadczeń, że w świeżych owocach róży można utrwalić witaminę C przy równoczesnym uzyskaniu produktu nadającego się do bezpośredniej konsumpcji, jeżeli postępuje się zgodnie ze sposobem stanowiącym przedmiot wynalazku.

Według tego sposobu świeże owoce róży kroi się na plasterki a następnie usuwa z nich nasiona i włoski przez wytrząsanie na sitach. Otrzymany miąższ blanszuje się we wrzącej wodzie zakwaszonej kwasem cytrynowym, a następnie poddaje obróbce za pomocą środków powlekających, najkorzystniej syropem cukrowym, czekoladą lub mieszaniną syropu z kakao lub kawą. Proces powlekania prowadzi się najkorzystniej metodą wielostopniową, na początku stosując roztwory cukru o stężeniu 65% a w końcu o stężeniu 70% (tak zwane glazuro-

wanie ostateczne). Otrzymany produkt podsusza się, przy czym produkt ten jest już na tyle zabezpieczony przed utratą witaminy C, że proces podsuszania można prowadzić w normalnych warunkach suszenia.

Sposobem według wynalazku otrzymuje się produkt nadający się do bezpośredniej konsumpcji, zawierający około 200 mg^o/o naturalnej witaminy C wraz z witaminami towarzyszącymi, jakie występują w owocach róży, przede wszystkim witaminą P.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób utrwalania witaminy C w świeżych owocach róży, znamieny tym, że świeże owoce róży kroi się na plasterki, usuwa z nich nasiona i włoski, poddaje blanszowaniu w gorącej wodzie zakwaszonej kwasem cytrynowym, a następnie powleka warstwą ochronną, najkorzystniej syropem cukrowym, czekoladą lub mieszaniną syropu z kakao lub kawą naturalną, a otrzymany produkt podsusza się.

Stefan Mrożewski