

POLSKA
RZECZPOSPOLITA
LUDOWA



URZĄD
PATENTOWY
PRL

OPIS PATENTOWY

64129

Patent dodatkowy
do patentu _____

Zgłoszono: 18.VI.1969 (P 134 266)

Pierwszeństwo: _____

Opublikowano: 30.X.1971

Kl. 2 c, 5

MKP A 21 d, 15/00

UKD

Współtwórcy wynalazku: Alina Gwiszczyńska, Helena Kałuziak

Właściciel patentu: Centralne Laboratorium Chłodnictwa, Łódź (Polska)

Sposób zabezpieczenia wafli, zwłaszcza do lodów przed przemakaniem

1

Przedmiotem wynalazku jest sposób zabezpieczenia wafli zwłaszcza do lodów przed przemakaniem oraz roztwór impregnacyjny do stosowania tego sposobu.

Dotychczas wytwarzane wafle suche niesłodkie i słodkie w zetknięciu z masą lodową szybko przemakają i z tych względów nie nadają się jako osłona do lodów, przeznaczonych do długookresowego przechowywania.

Przeprowadzone próby zmniejszenia higroskopijności wafli przez zmiany recepturowe ciasta oraz jednostronne powlekanie powierzchni wafli środkami nieprzepuszczającymi wodę również nie dało zadowalających wyników (chrupkość wafli utrzymywała się przez okres nie dłuższy niż 1 miesiąc).

Stosowano powlekanie wafli tłuszczem utwardzonym i olejami z różną zawartością wosku — nie uzyskując pożądanych wyników. Powlekano wafle cienką warstwą czekolady, białkiem jaja kurzego i roztworem 2%-ym i 1%-ym stabilizatora duńskiego (stosunek cukru, stabilizatora i wody jak 63:2:35 i 64:1:35). Spośród wymienionych środków impregnacyjnych roztwór stabilizatora duńskiego i czekolady zabezpieczał wafle przed przemakaniem na przeciąg jednego do dwóch miesięcy.

Celem wynalazku jest opracowanie sposobu zabezpieczenia wafli przed przesiąkaniem w zetknię-

2

ciu z masą lodową, przy zastosowaniu roztworu impregnacyjnego, który by utrzymywał wafle w stanie chrupkości przez możliwie długi okres przechowywania chłodniczego, zapewniał dobry smak wafli, zapewniał klarowność roztworu i łatwość jego w zastosowaniu, nie stanowił źródła zakażenia dla masy lodowej oraz był tani.

Cel ten osiąga się zgodnie z wynalazkiem przez całkowite pokrycie wafli na drodze powlekania lub natryskiwania po obu stronach i krawędziach roztworem impregnacyjnym o temperaturze 45—50°C, składającym się z cukru, agaru i wody. Dobre wyniki uzyskano przy zawartości poszczególnych składników roztworu w proporcji 63:2:35. Roztwór przygotowuje się w ten sposób, że agar rozpuszcza się w połowie ilości wody i pozostawia na około 1/2 godziny do napęcznienia, po czym doprowadza do wrzenia. Do pozostałej ilości wody wsypuje się cukier i zagotowuje. Po usunięciu piany z powierzchni syropu łączy się oba płyny, uzyskując klarowną ciecz.

Wafle impregnowane wyżej wymienionym roztworem i załadowane masą lodową zachowują w temperaturze —25°C chrupkość przez okres 5 miesięcy. Są one smaczne, a roztwór impregnacyjny nie stanowi źródła zakażenia dla masy lodowej, jest tani i łatwy w zastosowaniu. Osłona z wafli impregnowanych pozwala na zachowanie kształtu kostki i ułatwia konsumpcję lodów.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób zabezpieczenia wafli, zwłaszcza do lodów przed przemakaniem, **znamienny tym**, że ca-

łą powierzchnię wafli pokrywa się roztworem impregnacyjnym, złożonym z cukru, agaru i wody, najkorzystniej w stosunku 63:2:35.