

URZĄD PATENTOWY



A 21 d 2/00

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 24328.

Kl. 2 c, 1/01.

Józef Niedźwiedź
(Pruszków, Polska).

Sposób wytwarzania chleba.

Zgłoszono 30 czerwca 1934 r.

Udzielono 28 grudnia 1936 r.

Według najnowszych badań naukowych, dotyczących odżywiania ludzi, pożywienie to powinno zawierać nadmiar zasad, aby jego składniki odżywcze i witaminy mogły być całkowicie zużytkowane przez organizm ludzki (reakcja krwi i żywej plazmy jest zasadowa).

Chleb zwykły, sporządzony przy użyciu drożdży lub kwaśnego ciasta, nawet z całego ziarna, staje się wskutek fermentacji kwaśny, ponadto wytwarzające się gazy i produkty rozkładu powstają kosztem pożywnych składników mąki.

W sposobie według wynalazku niniejszego porowatość i spulchnienie chleba oraz wszelkich innych gatunków pieczywa z dowolnej mąki osiąga się przez użycie zamiast drożdży lub ciasta kwaśnego (zakwa-

su) świeżego soku owocowego względnie konserwowanego, lecz niefermentowanego, oraz dwuwęglanu sodu ($Na HCO_3$) albo dwuwęglanu dowolnego innego metalu, pożytecznego dla organizmu ludzkiego, np. Ca , Fe , Mg i t. d., lub mieszaniny takich dwuwęglanów (dwuwęglany są dogodniejsze do stosowania od węglanów dzięki podwójnej zawartości CO_2 i łatwej rozpuszczalności w wodzie). Wskutek tej reakcji wydziela się CO_2 , kwas owocowy zostaje zobojętniony i metal (Na , Ca i metale podobne) zamienia się na sól organiczną, odpowiednią do strawienia przez organizm ludzki. Czyni się to w celu nadania pieczywu naturalnego nadmiaru zasad, wzbogacenia go w składniki odżywcze niefermentowanych soków owocowych, wpro-

wadzenia do pieczywa żadanego metalu w postaci związku organicznego, jako też spowodowania porowatości pieczywa, wynikłej wskutek wydzielania się dwutlenku węgla CO_2 przy reakcji dwuwęglanów z sokiem owocowym.

Wszystkie składniki owoców, jak sole odżywcze (nadmiar zasad), cukier owocowy i t. d. zostają w ten sposób zachowane i w zupełności uzyskane.

Wszelkie owoce, włączając jagody i t. d., nadają się do tego celu, udzielając chlebowi swego charakterystycznego smaku, zapachu i wartości spożywczych; można więc wytwarzać wiele gatunków pieczywa o różnym smaku i zapachu w zależności od rodzaju użytych owoców (soku).

Sposób sporządzania chleba z całego ziarna jest następujący. Ziarno oczyszcza się, myje i grubo miele, a następnie grubo zmieloną mąkę zagniata się z wodą i zostawia pod przykryciem w ciągu jednej do dwóch godzin. Rozpoczyna się działanie diastazy, zamieniającej skrobię na dekstrynę, a następnie na cukier, jak to ma miejsce przy kiełkowaniu zboża, gdyż wskutek grubszego przemiału ziarna całe grupy żywych komórek zostają nienaruszone.

Do ciasta dodaje się podczas gniecenia: soku owocowego (jak wyżej), Na HCO_3 albo dwuwęglanu innego metalu, np. Ca i t. d. w ilości 2,5 grama wyżej wymienionych dwuwęglanów na $\frac{1}{2}$ kg chleba.

Z $\text{Ca (HCO}_3)_2$ otrzymuje się chleb o szczególnej wartości dla dzieci, wymagających wapnia w postaci związku organicznego.

Soków owocowych dodaje się do ciasta w ilości zależnej od ich równoważników chemicznych, a więc np. przy stosowaniu 27,5 g soku cytrynowego należy dodać soku pomarańczowego 75,0 g i t. d. Należy też dodać trochę oliwy i soli.

Do ciasta dodaje się wpięrs soku owocowego, a następnie dopiero roztworu dwuwęglanu w celu wytworzenia CO_2 in statu nascendi wewnątrz masy ciasta.

Na tej samej zasadzie oparty jest sposób wytwarzania białego chleba i innych gatunków pieczywa.

Bochenki piecze się w ciągu 2-ch godzin prawie w formach zamkniętych. Chleb jest wtedy dostatecznie wypieczony, substancje aromatyczne i możliwie największa ilość witamin zostają zachowane (ponieważ puszki są hermetycznie zamknięte bez dostępu powietrza), przyczem składniki pożywne ziarna zostają wydzielone, co umożliwia łatwe ich strawienie.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wytwarzania chleba, znamieny tem, że zamiast drożdży lub zakwasu przy wyrobie chleba i wszelkich innych gatunków pieczywa z dowolnej mąki używa się świeżych względnie konserwowanych, lecz niefermentowanych soków z owoców wszelkiego rodzaju z dodatkiem dwuwęglanów lub węglanów różnych metali, pożytecznych lub nieszkodliwych dla organizmu ludzkiego (np. sodu, wapnia, żelaza i t. d.).

Józef Niedźwiedź.