

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12) **OPIS PATENTOWY**

(19) **PL**

(11) **236895**

(13) **B1**

(21) Numer zgłoszenia: **423667**

(22) Data zgłoszenia: **30.11.2017**

(51) Int. Cl.

A23G 3/48 (2006.01)

A23G 1/54 (2006.01)

A23G 3/42 (2006.01)

A23G 3/54 (2006.01)

(54)

Drażetka sezamkowa i sposób wytwarzania drażetki sezamkowej

(43) Zgłoszenie ogłoszono:

03.06.2019 BUP 12/19

(45) O udzieleniu patentu ogłoszono:

22.02.2021 WUP 04/21

(73) Uprawniony z patentu:

ROLA-PODCZASKI ŁUKASZ, Warszawa, PL

(72) Twórca(y) wynalazku:

ŁUKASZ ROLA-PODCZASKI, Warszawa, PL

(74) Pełnomocnik:

rzecz. pat. Joanna Bocheńska

PL 236895 B1

Opis wynalazku

Przedmiotem wynalazku jest kompozycja spożywcza sezamu i czekolady w postaci drażetki sezamkowej oraz sposób wytwarzania drażetki sezamkowej.

Sezam jest znakomitym źródłem wielu wartości odżywczych. Jest on dla organizmu źródłem miedzi, manganu, wapnia, fosforu, magnezu, żelaza, cynku, seleniu, błonnika i witaminy B1. Udział sezamu w diecie dzięki obecności miedzi ma wpływ antyoksydacyjny i wpływa na ograniczenie stanów zapalnych. Dzięki swym składnikom wpływa także na układ oddechowy zapobiegając spazmom oddechowym przy astmie. W przypadku układu krwionośnego wpływa na zawały, udary i choroby serca związane z cukrzycą. Sezam znany jest także z ograniczenia objawów raka okrężnicy, osteoporozy, migren i PMS.

Spożycie sezamu jest ograniczone gdyż występuje on w produktach spożywczych w niewielkim wyborze.

Olej sezamowy jest tłustym produktem i może być używany jedynie w niewielkich ilościach głównie do sałatek.

Sypki sezam wykorzystany do pieczywa znajduje się na nim w minimalnej ilości nie wystarczającej do uzupełnienia potrzeb biologicznych organizmu.

Spożywanie większych ilości sezamu odbyć się może w postaci produktu występującego pod nazwą „sezamki”, które są sklejanym syropem glukozowym w plastry sezamem. Pakowany jest on po kilka w plastikowe opakowania. Plastry sezamowe są bardzo higroskopijne i łatwo pochłaniają wilgoć z powietrza. Wynikiem tego jest szybkie ich sklejanie się w krótkim czasie po otwarciu opakowania. Ponadto jest to produkt twardy i trudny do spożycia przez osoby starsze, które są od strony prozdrowotnej grupą docelową. Z kolei walory smakowe sezamków predestynują je do spożywania przez dzieci, a to z kolei stanowi zagrożenie poprzez łamanie się sezamków na duże kawałki, którymi dziecko może się zadławić.

Znane są na rynku spożywczym sezamki. Mają one postać plastrów oblaných czekoladą. Mankamentem sezamków oblewanych czekoladą jest narastająca w krótkim czasie tendencja do występowania szarobiałego nalotu czyli migracji tłuszczu i powstawanie tzw. kwiatu tłuszczowego na powierzchni wyrobu. Zjawisko to wynika z dużej zawartości tłuszczu w sezamie jak i w czekoladzie. Ponadto produkt nie jest odporny na wyższe temperatury i powoduje rozpływanie się czekolady w opakowaniu. Dodatkowo mankamentem oblewanych czekoladą artykułów zawierających sezam jest ich skłonność do brudzenia palców w trakcie ich trzymania.

Znane są z opisu polskiego zgłoszenia P.415 932 batony sezamkowe z kruszonych sezamków 20% (ziarno sezamowe 49%, syrop glukozowy, cukier), sezamu prażonego 17%, syropu glukozowego, substancji utrzymujących wilgoć w tym sorbitole, glicerol, maltodekstryna, emulgator lecytyny (z soi) oraz aromat mogący dodatkowo być powlekany czekoladą. Tak wytworzone batony wykazały w praktyce mankamenty opisane powyżej i z tych powodów nie znalazły zastosowania rynkowego.

Przedmiotem wynalazku jest drażetka sezamkowa, której rdzeń stanowi pojedynczy płatek sezamkowy o wymiarach $3,5(+/-0,5)$ cm x $1,8(+/-0,2)$ cm x $0,8(+/-0,2)$ cm otoczony i nasączony czekoladą a jego warstwę zewnętrzną stanowi glazura z gumy arabskiej.

Drażetki sezamkowe otrzymuje się poprzez upłynnienie czekolady do nawarstwiania w zakresie temperatury od 40°C do 45°C . Czekolada powinna być stale emulgowana tak by w całej masie pozostała jednolita i dokładnie wymieszana.

Rdzenie drażetek sezamkowych będące płatkami sezamkowymi o wymiarach $3,5(+/-0,5)$ cm x $1,8(+/-0,2)$ cm x $0,8(+/-0,2)$ cm umieszcza się w czaszy bębna drażetkarskiego. W trakcie obracania się czaszy bębna przystępuje się do nawarstwiania płatków sezamkowych czekoladą. Operację podlewania czekolady dostosowuje się do tempa zastygania i gęstnienia czekolady regulując podawanie ciepłej, ciekłej czekolady. W fazie początkowej stosowany jest nawiew powietrza o temp $8-12^{\circ}\text{C}$ by uniknąć powstawania zlepieńców poszczególnych płatków. Rdzenie nawarstwiane są czekoladą o temp. $45\pm 5^{\circ}\text{C}$ aż do całkowitego pokrycia rdzeni. W trakcie nawarstwiania następuje nie tylko pokrywanie rdzenia sezamowego warstwą czekolady, ale również gorąca czekolada wnika w strukturę płatka sezamkowego powodując jego lekkie zmiękczenie.

W fazie końcowej nawarstwiania czekolady prowadzi się wygładzanie powierzchni płatków poprzez mieszanie w czaszy bębna drażetkarskiego na przemian z użyciem nawiewania i bez nawiewania powietrza.

Oblane rdzenie przez 2 do 6 godzin kondycjonuje się w temperaturze 18°–20°C oraz wilgotności powietrza nie większej niż 75%. Następnie prowadzi się glazurowanie i polerowanie rdzeni w czaszy bębna drażetkarskiego dodając roztwór glazurowy z gumy arabskiej w ilości 0,05–1% wagowych w stosunku do masy drażetek sezamkowych. Po zakończeniu procesu glazurowania prowadzi się polerowanie drażetek z użyciem zimnego strumienia powietrza o temp. 9–11°C i wilgotności powietrza 50–60% w temperaturze otoczenia 20–23°C przez okres 15–25 minut do uzyskania gładkiej i suchej powierzchni. Przed pakowaniem produkt należy kondycjonować co najmniej 1–2 godziny, dzięki czemu pakowane produkty są suche i nie lepzące się.

Korzystnym jest by drażetki pakowane były w folię polipropylenową pozwalającą na utrzymanie parametrów jakościowych oraz trwałość wyrobu gotowego przez okres 300 dni.

W konsekwencji stosowania sposobu według wynalazku uzyskuje się drażetkę sezamkową z powstrzymanym procesem migracji tłuszczu inaczej zwanego wadą w postaci „kwiatu tłuszczowego”, wpływającego na pogorszenie walorów wizualnych i sensorycznych. Korzystnymi cechami drażetki są także o wiele bezpieczniejszy, łatwiejszy i wygodniejszy do spożycia produkt dla osób, które mogą mieć problemy ze spożywaniem twardych artykułów spożywczych.

Draże – płatki sezamkowe w czekoladzie polerowane zachowują dłużej świeżość i połysk, są zabezpieczone przed wpływami środowiska, w trakcie konsumpcji nie rozpuszczają się w dłoni, mają twardość akceptowalną dla osób starszych i nie łamią się na małe, twarde i ostre kawałki, a więc są bezpieczne dla dzieci. Równocześnie posiadają wszelkie walory smakowe.

P r z y k ł a d. Drażetki sezamkowe otrzymuje się poprzez upłynnienie czekolady do nawarstwiania w temperaturze 42°C. Czekolada jest stale emulgowana tak by w całej masie pozostała jednolita i dokładnie wymieszana. Rdzenie drażetek sezamkowych będące płatkami sezamkowymi o wymiarach 3,5(+/-0,5) cm x 1,8(+/- 0,2) cm x 0,8(+/-0,2) cm umieszcza się w czaszy bębna drażetkarskiego. W trakcie obracania się czaszy bębna przystępuje się do nawarstwiania płatków sezamkowych czekoladą. Operację podlewania czekolady dostosowuje się do tempa zastygania i gęstnienia czekolady regulując podawanie cieplej, ciekłej czekolady. W fazie początkowej stosowany jest nawiew powietrza o temp. 10°C by uniknąć powstawania zlepieńców poszczególnych płatków. Rdzenie nawarstwiane są czekoladą o temp. 42°C aż do całkowitego pokrycia rdzeni. W trakcie nawarstwiania następuje nie tylko pokrywanie rdzenia sezamkowego warstwą czekolady, ale również gorąca czekolada wnika w strukturę płatka sezamkowego powodując jego lekkie zmiękczenie.

W fazie końcowej nawarstwiania czekolady prowadzi się wygładzanie powierzchni płatków poprzez mieszanie w czaszy bębna drażetkarskiego na przemian z użyciem nawiewania i bez nawiewania powietrza.

Oblane rdzenie przez 6 godzin kondycjonuje się w temperaturze 18°C oraz wilgotności powietrza 70%. Następnie prowadzi się glazurowanie i polerowanie rdzeni w czaszy bębna drażetkarskiego dodając roztwór glazurowy z gumy arabskiej w ilości 0,08 wagowych w stosunku do masy drażetek sezamkowych. Po zakończeniu procesu glazurowania prowadzi się polerowanie drażetek z użyciem zimnego strumienia powietrza o temp. 10°C i wilgotności powietrza 55% w temperaturze otoczenia 23°C przez okres 20 minut do uzyskania gładkiej i suchej powierzchni. Przed pakowaniem produkt kondycjonuje się przez 3 godziny, dzięki czemu pakowane produkty są suche i nie lepzące się.

Gotowe drażetki pakowane były w folię polipropylenową pozwalającą na utrzymanie parametrów jakościowych oraz trwałość wyrobu gotowego przez okres 300 dni.

Zastrzeżenia patentowe

1. Drażetka sezamkowa, **znamienna tym**, że jej rdzeń stanowi pojedynczy płatek sezamkowy o wymiarach 3,5(+/-0,5) cm x 1,8(+/- 0,2) cm x 0,8(+/-0,2) cm otoczony i nasączony czekoladą a jego warstwę zewnętrzną stanowi glazura z gumy arabskiej.
2. Sposób otrzymywania drażetki sezamkowej, **znamienny tym**, że upłynnia się czekoladę w zakresie temperatury od 40°C do 45°C, poddaje ją emulgowaniu w sposób ciągły tak by w całej masie pozostała jednolita i dokładnie wymieszana, a następnie rdzenie drażetek sezamkowych będące płatkami sezamkowymi o wymiarach 3,5(+/-0,5) cm x 1,8(+/-0,2) cm x 0,8(+/-0,2) cm umieszcza się w czaszy bębna drażetkarskiego i w trakcie obracania się czaszy bębna nawarstwia się płatki sezamkowe czekoladą, przy czym podlewanie czekolady dostosowuje się do

tempa zastygania i gęstnienia czekolady regulując podawanie ciepłej, ciekłej czekolady, ponadto w fazie początkowej stosuje się nawiew powietrza o temperaturze 8–12°C i nawarstwia się rdzenie czekoladą o temp. 45+/-5°C aż do całkowitego ich pokrycia, przy czym w fazie końcowej nawarstwiania czekolady prowadzi się wygładzanie powierzchni płatków poprzez mieszanie w czaszy bębna drażetkarskiego na przemian z użyciem nawiewania i bez nawiewania powietrza, a oblane rdzenie kondycjonuje się w temperaturze 18°C–20°C oraz wilgotności powietrza nie większej niż 75% przez 2 do 6 godzin, po czym prowadzi się glazurowanie i polerowanie rdzeni w czaszy bębna drażetkarskiego dodając roztwór glazurowy z gumy arabskiej w ilości 0,05–1% wagowych w stosunku do masy drażetek sezamkowych i po zakończeniu procesu glazurowania prowadzi się polerowanie drażetek z użyciem zimnego strumienia powietrza o temperaturze 9–11°C i wilgotności 50–60% w temperaturze otoczenia 20–23°C przez okres 15–25 minut do uzyskania gładkiej i suchej powierzchni, a następnie uzyskany produkt kondycjonuje się co najmniej 1–2 godzin i pakuje.

3. Sposób według zastrz. 2, **znamienny tym**, że drażetki pakuje się w folię polipropylenową.