

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12) **OPIS PATENTOWY** (19) **PL** (11) **238502**
(13) **B1**

(21) Numer zgłoszenia: **424238**

(51) Int.Cl.
A23G 1/48 (2006.01)
A23G 1/54 (2006.01)

(22) Data zgłoszenia: **09.01.2018**

(54) **Sposób wytwarzania wyrobu sezamkowego w postaci batona lub tabliczki**

(43) Zgłoszenie ogłoszono:
15.07.2019 BUP 15/19

(45) O udzieleniu patentu ogłoszono:
30.08.2021 WUP 22/21

(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 238502 B1

Opis wynalazku

Przedmiotem wynalazku jest sposób wytwarzania wyrobu sezamkowego w postaci batona lub tabliczki.

Sezam jest znakomitym źródłem wielu wartości odżywczych. Jest on dla organizmu źródłem miedzi, manganu, wapnia, fosforu, magnezu, żelaza, cynku, selenu, 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 pieczenia 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 prażonym ziarnem sezamowym sklejanym syropem glukozowym w plastry. Pakowany jest on po kilka w plastikowe opakowania. Plastry sezamowe są bardzo higroskopijne i łatwo pochłaniają wilgoć z powietrza. Wynikiem tego jest szybkie ich sklekanie 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 również na rynku spożywczym sezamki w postaci plastrów oblanych czekoladą. Produkt nie jest odporny na wyższe temperatury i powoduje rozplątanie 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, meltodekstryna, emulgator lecytyny (z soi) oraz aromat, mogący dodatkowo być powlekany czekoladą. Batony wytworzone przez krótkie mieszanie czekolady z dodatkiem sezamków, wylewanie na płaską tacę i krojenie lub wylewanie do foremek, wykazały w praktyce mankamenty opisane powyżej i z tych powodów nie znalazły zastosowania rynkowego.

W procesie produkcyjnym, w którym konieczne jest uformowanie wyrobu o kształcie batona lub tabliczki, który składa się z produktu sypkiego, konieczne jest zastosowanie substancji dodatkowych w celu połączenia suchej frakcji w określony kształt. Stosowane w przemyśle spożywczym lepiszcza są z reguły higroskopijne i wpływają na szybkie rozmiękczenie wyrobów. Dlatego też wyroby te pokrywa się zewnętrzną warstwą spajającą, często czekoladą. Ponadto typowe przemysłowe metody wytwarzania wyrobów czekoladowych takich jak tabliczki czy batony wymagają stosowania specjalistycznego urządzenia, w którym przebiega proces konszowania i temperowania czekolady.

Przedmiotem wynalazku jest sposób wytwarzania wyrobu sezamkowego w postaci batona lub tabliczki, który polega na tym, że tnie się sezamki do granulacji 3 mm do 7 mm a następnie 70–30% wagowych kruszu sezamkowego miesza się z 30–70% wagowych uprzednio wykonszowanej, długotrwale i intensywnie mieszanej płynnej czekolady, przy czym mieszanie składników połączone jest z przerzucaniem płynnej masy czekolady w temperaturze 45–55°C, składniki dokładnie miesza się często zmieniając kierunek i częstotliwość mieszania a po dokładnym wymieszaniu i uzyskaniu jednolitej masy formuje się film wyrobu sezamkowego po czym uzyskany ciągły film dozuje się do urządzenia formującego o następujących parametrach technologicznych:

- temperatura wałków 30°C ± 2°C (błąd pomiaru),
- szerokość szczeliny formowania 4 cm z tolerancją +/-1 cm,
- wysokość szczeliny formowania 10–20 mm,
- prędkość przesuwu filmu 0,8–1,2 m/s z tolerancją ± 0,3 cm.

Uzyskaną uformowaną masę po równomiernym ułożeniu na taśmie schładza się do temperatury 8–14°C, korzystnie 10°C, po czym tnie podłużnie i poprzecznie do wielkości końcowej wyrobu.

W konsekwencji stosowania sposobu według wynalazku wyeliminowano specjalistyczne urządzenie do temperowania czekolady i uzyskano wyrób sezamkowy z powstrzymanym procesem migracji tłuszczu inaczej zwanego wadą w postaci „kwiatu tłuszczowego”, wpływającego na pogorszenie walorów wizualnych i sensorycznych. Korzystnymi cechami są także o wiele bezpieczniejszy, łatwiejszy i wygodniejszy do spożycia produkt dla osób, które mogą mieć problemy ze spożywaniem twardych artykułów spożywczych. Wyrób w trakcie konsumpcji ma twardość akceptowalną dla osób starszych i nie łamie się na małe, twarde i ostre kawałki a więc jest bezpieczny dla dzieci. Równocześnie posiada wszelkie walory smakowe i nie posiada żadnych dodatków spajających.

P r z y k ł a d

Pocięto sezamki do granulacji 5 mm a następnie 70% wagowych kruszu sezamkowego z dodatkiem orzechów miesza się z 30% wagowych uprzednio wykonszowanej, długotrwale i intensywnie mieszanej płynnej czekolady, przy czym mieszanie połączone jest z przerzucaniem płynnej masy czekolady w temperaturze 45–55°C. Składniki dokładnie miesza się często zmieniając kierunek i częstotliwość mieszania. Po dokładnym wymieszaniu i uzyskaniu jednolitej masy formuje się film wyrobu sezamkowego. Uzyskany ciągły film dozuje się do urządzenia formującego o następujących parametrach technologicznych:

- temperatura wałków 30°C ± 2°C (błąd pomiaru),
- szczelina formowania 4 cm z tolerancją +/-1 cm
- wysokość korpusów 10–20 mm,
- prędkość przesuwu filmu 1 m/s z tolerancją +/-0,3 cm.

Uzyskaną uformowaną masę po równomiernym ułożeniu na taśmie schładza się do temperatury 10°C po czym tnie podłużnie i poprzecznie do wielkości końcowej wyrobu.

Otrzymano wyrób sezamkowy w postaci batona skleiony w całej masie czekoladą. Wyrób może zawierać w masie dodatek 5% wagowych orzechów. Otrzymany wyrób zachowywał swoje właściwości co najmniej przez 12 miesięcy.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób wytwarzania wyrobu sezamkowego w postaci batona lub tabliczki, **znamienny tym**, że tnie się sezamki do granulacji 3 mm do 7 mm a następnie 70–30% wagowych kruszu sezamkowego miesza się z 30–70% wagowych uprzednio wykonszowanej, długotrwale i intensywnie mieszanej płynnej czekolady, przy czym mieszanie składników połączone jest z przerzucaniem płynnej masy czekolady w temperaturze 45–55°C, składniki dokładnie miesza się często zmieniając kierunek i częstotliwość mieszania a po dokładnym wymieszaniu i uzyskaniu jednolitej masy formuje się film wyrobu sezamkowego po czym uzyskany ciągły film dozuje się do urządzenia formującego o następujących parametrach technologicznych:
 - temperatura wałków 30°C ± 2°C (błąd pomiaru),
 - szczelina formowania 4 cm z tolerancją +/-1 cm,
 - wysokość szczeliny formowania 10–20 mm,
 - prędkość przesuwu filmu 0,8–1,2 m/s z tolerancją +/-0,3 cma uzyskaną uformowaną masę po równomiernym ułożeniu na taśmie schładza się do temperatury 8–14°C, po czym tnie podłużnie i poprzecznie do wielkości końcowej wyrobu.
2. Sposób według zastrz. 1, **znamienny tym**, że uzyskaną uformowaną masę po równomiernym ułożeniu na taśmie schładza się do temperatury 10°C.