



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

A23L 1/30

Nr 46432

Kl. 53 k, 4/10
Kl. internat. A 23 1 1/30

Stamicarbon N. V.

Heerlen, Holandia

Sposób przyrządzania środków spożywczych o polepszonym smaku

Patent trwa od dnia 1 sierpnia 1960 r.

Pierwszeństwo: 6 sierpnia 1959 r. (Holandia).

Wynalazek dotyczy sposobu przyrządzania środków spożywczych o polepszonym smaku, zwłaszcza przyrządzania środków spożywczych zawierających olej i (lub) tłuszcz.

Wiadomo, że przez dodatek L-lizyny zwiększa się wartość odżywczą środków spożywczych pochodzenia roślinnego, np. produktów przygotowywanych z mąki. Dodawanie L-lizyny do mąki, z której wypieka się chleb, suchary albo pieczywo jest niekorzystne, ponieważ ulega ona częściowemu rozkładowi podczas wypiekania.

Lizyna, związek aminowy, tworzy jak wiadomo sole z kwasami jak kwas solny, kwas kamforowy, kwas glutaminowy lub kwas cytrynowy.

Nadspodziewanie stwierdzono, że można otrzymać bardziej smaczne i odżywcze środki spożywcze, zwłaszcza zawierające olej i (lub)

tłuszcz, jeżeli do przygotowania tych środków zastosuje się dodatek soli lizyny, mianowicie L-glutaminianu-L-lizyny.

Sposób według wynalazku można stosować do środków spożywczych, takich jak środki do smarowania, zawierających olej i (lub) tłuszcz, jak np. masło, sztuczne masło, margaryna, pasty czekoladowe, masło z orzeszków ziemnych, bita śmietana, majonez i tym podobne produkty, a więc do produktów, których normalnie używa się razem ze środkami spożywczymi, otrzymanymi przez wypiekanie jak chleb, suchary, ciastka itp.

Ilość L-glutaminianu L-lizyny wprowadzaną do środków spożywczych można zmieniać. Najczęściej ilość ta wynosi 0,1—0,5% wagowych w stosunku do środka spożywczego (w odniesieniu do wyrobu suchego).

Jest samo przez się zrozumiałe, że według wynalazku możliwe jest również wprowadzanie L-glutaminianu L-lizyny do środków spożywczych poddawanych procesowi wypiekania, a tym samym poddawanych działaniu wyższej temperatury. Uwzględniając straty występujące w wyższych temperaturach na skutek rozkładu L-glutaminianu L-lizyny stosuje się wówczas odpowiednio większe ilości, ażeby zapewnić otrzymanie odżywczych o polepszonym smaku środków spożywczych.

Ilość L-glutaminianu L-lizyny wystarczająca do tego celu wynosi najczęściej 0,2—0,6% wagowych środka spożywczego poddawanego procesowi wypiekania (w odniesieniu do wyrobu suchego).

Rozprowadzanie L-glutaminianu L-lizyny w środkach spożywczych można prowadzić za pomocą walców, gniotowników oraz zwykle stosowanych urządzeń do mieszania.

Sposób według wynalazku posiada szczególne znaczenie przy przygotowywaniu bezsolnych potraw dietetycznych ze względu na polepszenie smaku i wartości odżywczej stosowanych środków spożywczych.

Przykład I. 0,5 L-glutaminianu L-lizyny rozprowadza się przez ugniatanie w 250 g bezsolnej margaryny, przy czym stwierdzono znaczne polepszenie smaku.

Przykład II. 0,4 g L-glutaminianu L-lizyny rozprowadza się przez ugniatanie w 100 g masła z orzechów ziemnych, otrzymanego przez rozcieranie orzechów, przy czym również stwierdzono znaczne polepszenie smaku.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób przyrządzania środków spożywczych o polepszonym smaku, znamienny tym, że do środków spożywczych, zawierających olej i (lub) tłuszcz, dodaje się L-glutaminianu L-lizyny w ilości 0,1—0,6% wagowych w stosunku do ciężaru wyrobu suchego.
2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tym, że stosuje się bezsolne środki spożywcze.

Stamicarbon N. V.

Zastępca: mgr inż. Adolf Towpik
rzecznik patentowy