

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 19141.

Kl. 53 k, 2/01.

„Salvis” Aktiengesellschaft für Nahrungsmittel und Chemische Industrie
(Salzburg, Austrija).

Sposób wyrobu pieczywa i preparat z drożdży do tego celu służący.

Zgłoszono 13 kwietnia 1932 r.

Udzielono 4 października 1933 r.

Pierwszeństwo: 18 stycznia 1932 r. (Austrija).

Przedmiotem wynalazku jest sposób wyrobu pieczywa i specjalnie do tego nadający się preparat z suchych drożdży.

Jest wiadomem, że do wyrobu ciasta oprócz drożdży dodaje się jeszcze diastycznych ekstraktów słodowych (np. Diastalt) w formie płynnej lub stałej. Maltoza ekstraktu słodowego służy przy zafermentowywaniu ciasta jako pożywka dla drożdży, podczas gdy diastaza ekstraktu słodowego przy wyższej temperaturze (na początku procesu pieczenia), przez tworzenie dekstryn wpływa dodatnio na kolor i smak pieczywa. Z powodu niedogodności w użyciu lepkich ekstraktów słodowych i ich dość wysokiej ceny nie mogły te dodatki jed-

nak znaleźć zastosowania u wszystkich piekarzy.

Wspomniane niedogodności można usunąć całkowicie, jeżeli stosownie do wynalazku, fermentację drożdżową ciasta prowadzić w obecności pankreatyny. Pod pankreatyną rozumie się grupę fermentów pochodzących z trzustki, przeważnie cieląt, wołów lub świń, a rozszczepiających białka, tłuszcze i węglowodany.

Pankreatyna działa scukrzająco na skrobię mąki już w nadzwyczaj małych ilościach i mianowicie już przy zagniataniu i mieszaniu ciasta przy temperaturze około 30° — 35°C, przyczem otrzymuje się pożądaną dla następującej fermentacji drożdżo-

wej maltozę. W ten sposób oszczędza się na dodatku ekstraktu słodowego drogiego i niedogodnego w użyciu przez swą lepkość (która utrudnia np. ważenie, przelewanie i t. d.). W piecu piekarskim diastaza pankreatyczna (amylaza) wpływa tak samo dodatnio na kolor i smak pieczywa jak diastaza ekstraktu słodowego.

Jednak sama pankreatyna działa jeszcze dodatkowo przez obecność trypsyny, wpływając dodatnio na ciała kleiste mąki. Pankreatynę można dodawać tak do drożdży wysuszonych jak i niewysuszonych.

Sposób wyrobu pieczywa według wynalazku prowadzi się najlepiej z preparatem suchych drożdży, który w myśl wynalazku składa się z mieszaniny suchych drożdży z pankreatyną. Jako szczególnie nadające się do tego celu okazały się suszone drożdże, otrzymane według patentu Nr 19122, które w mieszaninie z wyżej wymienionymi fermentami pankreatycznymi dają zadziwiająco dobre rezultaty. Otrzymanie tych preparatów z suchych drożdży skutecznia się w ten sposób, że dodaje się suchej pankreatyny wzgl. suchych fermentów pankreatycznych do suszonych drożdży w czasie ich suszenia, w końcowej fazie tego procesu, a więc wtedy, kiedy drożdże posiadają jeszcze na swojej powierzchni trochę wilgoci, dzięki czemu fermenty pankreatyczne wiążą się z drożdżami.

Sposób wyrobu pieczywa w szczególności przy użyciu opisanych preparatów z suchych drożdży, pozwala nie tylko na szybką i wygodną robotę, ale jest również znacznie tańszy w przeciwstawieniu do użycia innych dotychczas znanych i do tego celu służących środków. Szczególna korzyść polega jeszcze na tem, że preparatu z suchych drożdży, przygotowanego według wynalazku, dla tych samych ilości mąki, używa się tylko ułamek wagowych ilości w porównaniu ze świeżymi drożdżami i ekstraktem słodowym. W ten sposób oszczędza się na kosztach opakowania i przesyłki. Poniżej

objaśniają wynalazek dwa przykłady sposobu wykonania.

Przykład I. W celu otrzymania ciasta ze zwykłymi świeżymi drożdżami, postępuje się jak niżej.

Na każde 10 kg mąki bierze się jak zwykle około 300 g świeżych drożdży, które rozrabia się letnią wodą, poczem dodaje się około 1 — 3 g pankreatyny. Tę mieszaninę ugniata się z mąką i wodą w zwykły sposób na ciasto i dalej postępuje się z ciastem normalnie.

Należy tutaj zauważyć, że trochę mąki zostaje zużyte na wytworzenie maltozy przez działanie pankreatycznej diastazy.

Suche pankreatyczne fermenty można również bezpośrednio, zwykłym sposobem wymieszać z mąką, albo je rozpuścić w wodzie i dodać do ciasta.

Przykład II. W celu otrzymania preparatu z suchych drożdży zaleca się następujący sposób.

Suszone drożdże otrzymane według patentu Nr 19122 miesza się w ostatniem stadium procesu suszenia, a więc gdy drożdże posiadają jeszcze trochę wilgoci na swojej powierzchni, z suchą sproszkowaną pankreatyną, a następnie suszy się je do końca. Ilość pankreatycznych fermentów, dodawanych do drożdży określa się każdorazowo odpowiednio do ilości maltozy potrzebnej do fermentacji ciasta. Dla wielu sposobów pieczenia wystarczy już dodatek 2% i mniej, więcej niż 20% pankreatyny nigdy się nie stosuje.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób wyrobu pieczywa, znamieny tem, że fermentację drożdżową ciasta przeprowadza się w obecności pankreatyny.

2. Preparat z suchych drożdży do wykonywania sposobu według zastrz. 1, znamieny tem, że składa się z mieszaniny suchych drożdży z pankreatyną.

3. Preparat według zastrz. 2, znamien-
ny tem, że zawiera suche drożdże otrzyma-
ne według patentu Nr 19122.

4. Sposób otrzymywania preparatu z
suchych drożdży, według zastrz. 2 i 3, zna-
mienny tem, że suchą pankreatynę dodaje
się do drożdży w ostatniej fazie procesu
ich suszenia, a więc jeszcze wówczas, gdy
drożdże posiadają na swej powierzchni tro-

chę wilgoci, dzięki czemu pankreatyna wią-
że się z suszonymi drożdżami.

„Salvis”
Aktiengesellschaft
für Nahrungsmittel und Chemische
Industrie.

Zastępca: I. Myszczyński,
rzecznik patentowy.