



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 40950

Kl. 30 h, 2/20

Stefan Mrożewski

Warszawa, Polska

Sposób otrzymywania produktu o dużej zawartości witaminy C z owoców róży

Patent trwa od dnia 18 października 1957 r.

Najbogatszym źródłem naturalnej witaminy C są owoce róży dziko rosnących, z których otrzymuje się koncentraty naturalnej witaminy C oraz przetwory C-witaminowe, jak np. soki pitne, syropy itd.

Okres zbioru owoców róży jest dość krótki, dlatego koniecznym jest magazynowanie ich.

Owoce róży suszy się w całości w suszarkach przemysłowych różnego systemu i przechowuje w hermetycznych zbiornikach. Przed suszeniem owoce poddaje się blanszowaniu wrzącą wodą z dodatkiem SO_2 , w celu zmniejszenia strat witaminy C.

Według literatury straty witaminy C podczas suszenia owoców róży wynoszą 30—60%.

Badania przy ustaleniu optymalnych warunków suszenia owoców róży potwierdziły powyższe dane. Podczas suszenia owoców całych, metodą dotychczas stosowaną, straty witaminy C wynosiły 45 — 50%, a z zastosowaniem blanszowania 35 — 40%.

Sposób według wynalazku pozwala na otrzymywanie z owoców róży produktu o wysokiej zawartości witaminy C, dochodzącej do 90—95% ilości występującej w świeżych owocach.

Według wynalazku suszeniu poddaje się owoce rozdrobnione lub tylko miąższ owoców, przy czym proces suszenia prowadzi się w takich warunkach, aby zawarte w owocach enzymy, utleniające witaminę C, uległy w bardzo krótkim okresie czasu inaktywacji. Osiąga się to przez bardzo szybkie doprowadzenie poddawanych suszeniu owoców do temperatury, w której następuje niszczenie enzymów utleniających, najkorzystniej w granicach 85—90°C. Proces suszenia prowadzić należy najkorzystniej przy ograniczonym przepływie powietrza.

Owoce róży o miąższu twardym, jak np. odmiana Rosa canina, rozdrabnia się na szarpaku mechanicznym, a następnie oddziela się miąższ od nasion i włosków przez odsianie na wstrząsowych sitach mechanicznych.

Owoce o miąższu miękkim, jak np. odmiana Rosa rugosa, lub owoce innych odmian przejrzałe, albo nadmrożone (miękkie) suszy się po rozdrobnieniu razem z nasionami, a następnie usuwa się z nich nasiona i włoski przez odsiewanie na sitach.

Przy suszeniu owoców rozdrobnionych i zastosowaniu przez cały okres suszenia temperatury około 100°C następuje szybsze przekroczenie optymalnych temperatur działania enzymów utleniających oraz skrócenie czasu suszenia o około 50%. Wskutek skrócenia czasu suszenia i inaktywacji enzymów, straty witaminy C są minimalne, a wartość C-witaminowa wysuszonego miąższu jest wyższa o około 40% w stosunku do wartości C-witaminowej owoców wysuszonych w postaci całości.

Suszony miąższ po sproszkowaniu zajmuje 1/3 objętości w stosunku do suszonych w całości owoców róży. Może on być stosowany do produkcji koncentratów witaminy C, do wi-

taminizacji przetworów owocowych, warzywnych i innych produktów spożywczych.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób otrzymywania produktu o dużej zawartości witaminy C z owoców róży na drodze suszenia, znamienny tym, że owoce róży przed suszeniem rozdrabnia się, po czym w bardzo krótkim okresie czasu doprowadza je do temperatury, w której następuje zniszczenie enzymów utleniających najkorzystniej 85—90°C i suszy, a z uzyskanego suszu odsiewa się nasiona i włoski.
2. Odmiana sposobu według zastr. 1, znamienna tym, że w przypadku owoców róży o miąższu twardym, nasiona i włoski usuwa się z owoców przez odsianie po rozdrobnieniu owoców, a przed poddaniem ich procesowi suszenia.

Stefan Mrożewski