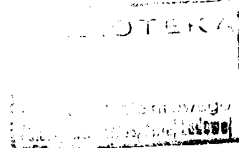


URZĄD PATENTOWY



A 216 2/36



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 24483.

Kl. 53 c, 6/02.

Erich Hauff
(Berlin, Niemcy).

Sposób zwiększania wartości wypiekowej mąki i ciasta.

Zgłoszono 1 maja 1934 r.

Udzielono 28 stycznia 1937 r.

Pierwszeństwo: 2 maja 1933 r. (Niemcy).

Przedmiotem wynalazku jest sposób zwiększania wartości wypiekowej mąki i ciasta.

Stwierdzono, że można znacznie zwiększyć wartość wypiekową mąki i ciasta, jeżeli doda się do nich produktów odbudowy białka, jak peptonów, albumoz, kiryn, peptydów i t. d. Szczególnie korzystnymi okazały się albumozy i peptydy otrzymywane w znany sposób z kazeiny.

Jak wykazały liczne doświadczenia, wymienione produkty posiadają zdolność znoszenia szkodliwego działania fermentów proteolitycznych zawartych w wielu mąkach, zwłaszcza w mąkach ze zrośniętego zboża, na składniki glutenowe mąki.

İnna korzyść stosowania sposobu we-

dług wynalazku polega na tym, że dodatek produktów odbudowy białka umożliwia równoczesne stosowanie z tymi ciałami również produktów słodowych bez obawy wywołania szkodliwego działania fermentów proteolitycznych, zawartych w tych produktach, na składniki glutenowe mąki. Przez równoczesne stosowanie produktów odbudowy białka i produktów słodowych wyzyskuje się cukier słodowy zawarty w produktach słodowych a ulegający łatwo fermentacji oraz fermenty diastatyczne sŁodu przyspieszające fermentację, unikając przy tym szkodliwego działania fermentów proteolitycznych sŁodu.

W sposobie według wynalazku, praktycznie biorąc, dodaje się ciał białkowych

poddanych uprzednio odbudowie na drodze biologicznej lub chemicznej tak, aby 2 — 20% białka uległo odbudowie.

Taki produkt białkowy dodany nawet w ilości bardzo nieznacznej, np. w ilości około 1%, powoduje w wielu razach zupełnie wyraźne przyspieszenie fermentacji, doskonałe spulchnienie ciasta i zwiększenie objętości pieczywa. Korzystne działanie produktów odbudowy białka uwidocznia następujące doświadczenie.

70%-ową mąkę z czystej pszenicy zarabia się na ciasto bez dodatku produktów odbudowy białka. Fermentacja przebiega wolno. Uformowane ciasto jest płaskie i nawet po wprowadzeniu do pieca nie wyrasta odpowiednio. Z 400 g ciasta uzyskuje się 920 cm³ pieczywa. Pieczywo jest płaskie, ma duże pory i jest mało elastyczne.

Taką samą mąkę zarabia się z dodatkiem 1%-owym preparatu białkowego, uzyskanego z mleka, o zawartości 20% produktów odbudowy białka. Ciasto ładnie wyrasta i utrzymuje ten swój stan również po wsunięciu go do pieca. Wypiek jest znacznie większy, gdyż z 400 g ciasta otrzymuje się 1120 cm³ pieczywa. Pieczywo posiada kształt wypukły. Wnętrze jest bardzo pulchne i posiada drobne pory.

Ilość produktów odbudowy białka dodawana do mąki lub ciasta może być zmieniana w szerokich granicach w zależności między innymi od pochodzenia i sposobu przerobu mąki. Przy równoczesnym stosowaniu produktów odbudowy białka i produktów słodowych można dodawać ich do mąki i ciasta oddzielnie lub razem; można

również dodawać ich w postaci stałych mieszanek, przy czym korzystnie jest dobrać ilościowe stosunki składników mieszanki tak, aby ich działanie wzajemnie się uzupełniało. Obok produktów odbudowy białka z dodatkiem produktów słodowych lub bez tego dodatku można stosować również inne zwykle stosowane dodatki do ciasta.

Produkty odbudowy białka mogą być dodawane do mąki lub ciasta w postaci proszków lub w postaci roztworów w dowolny sposób i w dowolnym okresie wytwarzania mąki i ciasta.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób zwiększania wartości wypiekowej mąki i ciasta, znamienny tym, że dodaje się do nich produktów odbudowy białka, jak peptonów, albumoz, kiryn, peptydów i t. d.

2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tym, że oprócz produktów odbudowy białka dodaje się produktów słodowych zmieszanych razem lub oddzielnie.

3. Sposób według zastrz. 1 i 2, znamienny tym, że produktów białkowych względnie i słodowych dodaje się w postaci proszku lub w postaci roztworu do mąki lub ciasta w dowolny sposób i w dowolnym okresie ich wytwarzania.

Erich Hauff.

Zastępca: Inż. J. Wyganowski,
rzecznik patentowy.