

Warszawa, 5 maja 1939 r.

URZĄD PATENTOWY



A23L

1/02

BIBLIOTEKA

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 28134.

Kl. 53 k, 1/01.

Jarosław Curkowski
(Katowice, Polska).

Sposób wytwarzania napoju jarzynowo-ziołowego.

Zgłoszono 5 lipca 1937 r.

Udzielono 14 marca 1939 r.

Wynalazek niniejszy dotyczy sposobu wytwarzania trwałego odżywczego i orzeźwiającego witaminowego napoju naturalnego.

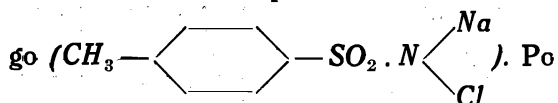
Sposób wytwarzania napoju według wynalazku jest następujący. Oczyszcza się mechanicznie przez mycie, skrobanie względnie łuszczenie jarzyny surowe, np. marchew, rabarbar, chrzan, rzodkiew zimową, cebulę, głąby kapuściane, czosnek, ponadto cytryny, z których oprócz tego należy usunąć pestki itd., rozciera się tę mieszaninę na miazgę i dodaje się do niej rozdrobionych na miazgę kiszonych jarzyn, np. ogórków kiszonych i kapusty kiszonej. Ponadto poddaje się wymyciu i posiekaniu warzywa liściaste, jak np. szpinak, oraz świeże zioła lecznicze, jak

szczaw, brodawnik mleczny, mięta pieprzna i t. d. Gdy się chce uzyskać smak winny, nie należy stosować kiszonych ogórków, czosnku ani też cebuli.

Tak otrzymaną mieszaninę wprowadza się do kadzi fermentacyjnej, w której miesza się ją z ciepłą wodą przegotowaną i dodaje się soli kuchennej. Po dwóch dniach wyciska się fermentującą mieszaninę, po czym uzyskany sok pozostawia się przez jedną dobę w zbiorniku osadowym w celu osadzenia grubszych zawiesin. Sklarowany sok zlewa się do kadzi, do której wlewa się przegotowanej wody, zmieszanej uprzednio z dwuwęglanem sodu. Sok zaprawia się kminkiem, liśćmi bobkowymi, zielonym koprem i poddaje się dalszej fermentacji przez 4 — 8 dni w temperaturze

do 7°C. W drugim lub w piątym dniu fermentacji soku dolewa się doń wyciągu z wyciśniętych żurawin względnie czarnych porzeczek, zależnie od tego czy się chce uzyskać smak kwaskowaty, czy winny. Wyciąg ten uzyskuje się w ten sposób, że żurawiny względnie porzeczki ługuje się ciepłą wodą przegotowaną w ciągu 1 — 2 dni, po czym się je wytłacza. W 8-y dniu fermentacji zadaje się sok naparami mieszaniny tymianku, imbiru, korzenia *Liquiritiae*, korzenia ślazowego, mięty pieprznej, liści estragonowych, koniczyzny zajęczej (*Hepatica triloba* Gil), goździków, gałki muszkatowej, jałowca i rumianku, osobno zaś szczawiu, koperku włoskiego, liści pokrzywy i korzeni brodawnika mlecznego. Zadawanie soku naparami wymienionych ziół odbywa się w ten sposób, że w szczelnych naczyniach zaparza się zioła gorącą wodą przy stałym podgrzewaniu, przy czym powstałą parę wodną wraz z olejkami eterycznymi odprowadza się do kadzi z sokiem, gdzie skrapla się ją w celu uzyskania wartościowych substancji.

Tak potraktowany sok, w celu oddzielenia go od pozostałego osadu, zlewa się i filtruje. Przefiltrowany sok wprowadza się do zaopatrzonego w mechaniczne mieszadło zbiornika, w którym przerywa się dalszą fermentację soku wyjaławiając go przez utlenianie za pomocą soli sodowej chloroamidu kwasu paratoluenosulfonowe-



wyjałowieniu soku dodaje się do niego mieszając 0,5% gliceryny oraz — na każde 4 litry soku — 3 g pepsyny sproszkowanej, rozpuszczonej w 10 kroplach chemicznie czystego kwasu solnego (pięcioprocentowego). Prócz tego można w celu pewniejszej konserwacji soku dodać benzoesu sodowego ($\text{C}_6\text{H}_5 \cdot \text{COO Na}$).

W dalszym ciągu sok aromatyzuje się przez przeprowadzanie go pod ciśnieniem

przez filtr z sukna przesyconego rozpuszczoną w eterze mieszaniną olejku geraniowego, cytrynowego, kminkowego, ananasowego i pomarańczowego lub też geraniowego, cytrynowego, malinowego i wiśniowego. Po jednodniowym odstaniu się tak aromatyzowany sok poddaje się odwirowaniu w celu wydzielenia z niego nierozpuszczonego osadu oleistego, po czym nasycy się go dwutlenkiem węgla i jako napój gotowy butelkuje się. Napój tak uzyskany można stężyć lub naświetlać promieniami ultrafioletowymi albo też dodać jeszcze do niego glicerynofosforanu wapniowego $[\text{CH}_2\text{OH} \cdot \text{CH OH} \cdot \text{CH}_2 \cdot (\text{O PO}_3) \cdot \text{Ca} + 2\text{H}_2\text{O}]$ oraz obojętnego winianu potasowego $[\text{COOK} \cdot (\text{CH OH})_2 \cdot \text{COOK} + \frac{1}{2} \text{H}_2\text{O}]$ lub węglanu żelaza. Związków tych nie można dodawać w procesie wytwarzania napoju, lecz już po utlenieniu go.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób wytwarzania napoju jarzynowo-ziołowego, znamienny tym, że oczyszczone i roztarte na miazgę surowe i kiszzone jarzyny z domieszką przegotowanej ciepłej wody oraz soli kuchennej i dwuwęglanu sodu poddaje się, po zaprawieniu tej mieszanki korzeniami, fermentacji, aż do uzyskania odpowiedniego zakiszenia mieszanki i usunięcia z niej cukrów.

2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tym, że w celu przerwania procesu fermentacji przefiltrowany sok wyjaławia się przez utlenianie za pomocą soli sodowej chloroamidu kwasu paratoluenosulfonowego.

3. Sposób według zastrz. 1 — 2, znamienny tym, że do wyjałowionego soku dodaje się mieszając 0,5% gliceryny oraz — na każde 4 litry soku — 3 g pepsyny sproszkowanej, rozpuszczonej w 10 kroplach chemicznie czystego 5%-owego kwasu solnego i małą domieszkę benzoesu sodowego ($\text{C}_6\text{H}_5 \cdot \text{COO Na}$).

4. Sposób według zastrz. 1 — 3, znamieny tym, że wyjałowiony i zaprawiony sok aromatyzuje się przez przeprowadzanie go pod ciśnieniem przez filtr z sukna przesyconego rozpuszczoną w eterze mieszaniną olejków eterycznych.

5. Sposób według zastrz. 1 — 4, znamieny tym, że zaromatyzowany sok poddaje się odwirowaniu w celu wydzielenia z niego nierozpuszczonego osadu oleistego, po czym nasycza się sok dwutlenkiem węgla.

6. Odmiana sposobu według zastrz. 1 — 5, znamienna tym, że otrzymany napój jarzynowo-ziółowy stęża się lub nasświetla promieniami ultrafioletowymi albo też dodaje się do tego napoju po utlenieniu go węglanu żelaza względnie glicerynofosforanu wapniowego $[CH_2 OH . CH OH . CH_2 . (O PO_3) . Ca + 2H_2O]$ oraz obojętnego winianu potasowego $[COOK . (CH OH)_2 . COOK + \frac{1}{2} H_2O]$.

Jarosław Curkowski.