



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 42488

Kl. 53 k, 4/01

Michał Szadurski

Warszawa, Polska

Sposób wytwarzania przyprawy jarzynowo-zielonej

Patent trwa od dnia 4 maja 1959 r.

Przedmiotem wynalazku jest sposób wytwarzania przyprawy jarzynowo-zielonej w postaci proszku.

Znany jest sposób przyrządzania mieszanki jarzynowej przez suszenie świeżych jarzyn w niskich temperaturach, a następnie mielenie i mieszanie proszków w dowolnych proporcjach. Taki sposób postępowania nie daje produktu o dobrych właściwościach odżywczych i smakowych.

Podczas przygotowywania suchych przypraw jarzynowo-zielonych, może nastąpić obniżenie ich wartości odżywczych wskutek wypłukania składników i zmiany ich właściwości pod wpływem temperatury i działania tlenu powietrza.

Stwierdzono, że najważniejszym czynnikiem, który wpływa niszcząco na witaminy, zwłaszcza na witaminę C, jest utleniające działanie tlenu powietrza oraz enzymy zawarte w jarzynach.

Enzymy działają jednak tylko w określonych temperaturach, zwłaszcza w temperaturze 30—48°C. W temperaturach wyższych od 60°C białko enzymów ściąga się, wskutek czego szkodliwe ich działanie zostaje zahamowane. Powolne suszenie jarzyn w niskich temperaturach bardzo obniża ich wartość odżywczą, niż szybkie suszenie w temperaturach wyższych.

Sposobem według wynalazku, obrane, obmyte i rozdrobnione jarzyny i zioła przesypuje się solą (w ilości 10—20%). Wytworzony po kilku godzinach sok częściowo usuwa się, a jarzyny poddaje maceracji w ciągu 3—5 dni. Wilgotne jarzyny wraz z sokiem, zawierającym rozpuszczone sole mineralne oraz niektóre witaminy, poddaje się suszeniu w suszarce ogrzanej do temperatury około 60°C, przez krótki okres czasu, a następnie miele. Otrzymany proszek stosuje się jako przyprawę do zup, sosów i mięs.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób wytwarzania przyprawy jarzynowo-ziołowej, znamienny tym, że obrane, opłukane i rozdrobnione jarzyny i zioła pozostawia się na kilka godzin zasypać solą, w ilości 10—20% soli, wytworzony sok częściowo zlewa się, a jarzyny wraz z ziołami poddaje się maceracji

w ciągu 3—5 dni, po czym wilgotne jarzyny wraz z sokiem poddaje się suszeniu w suszarce ogrzanej do temperatury około 60°C i miele na proszek.

Michał Szadurski
Zastępca: mgr Wanda Żmigrodzka
rzecznik patentowy

