

URZĄD PATENTOWY



A232 1/00

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

## OPIS PATENTOWY

Nr 2069.

Kl. 53 k 1.

Carl Freytag  
(Magdeburg, Niemcy).**Sposób wyrobu sztucznego miodu, wyrobów czekoladowych i cukrowych.**

Zgłoszono 11 grudnia 1924 r.

Udzielono 14 maja 1925 r.

Przedmiotem wynalazku jest sposób wyrobu sztucznego miodu, wyrobów czekoladowych i cukrowych. Dodatek syropu skrobiowego do sztucznego miodu i wyrobów cukrowych bywał już stosowany, lecz dodatek ten mógł być tylko stosunkowo niewielki, bo w przeciwnym wypadku sztuczny miód nie był dość twardy, to znaczy niedostatecznie skryształizowany. Nie można było zapobiec tej wadzie przez dodanie dowolnej ilości stałego cukru gronowego (skrobiowego), bo to osłabiałoby do pewnego stopnia krystalizację sztucznego miodu, a oprócz tego występował też łatwo gorzki posmak, który wpływał bardzo niekorzystnie na smak produktu.

Niniejszy wynalazek umożliwia stosowanie dowolnie dużego dodatku cukru gronowego do sztucznego miodu, czekolady

lub cukru, bez obawy zmniejszenia zdolności krystalizacyjnej lub smaku tych produktów.

W myśl wynalazku dodaje się do masy sztucznego miodu (czekolady lub innych mas cukrowych) bezwodnik cukru gronowego i otrzymuje się w ten sposób dobrze krystalizujący sztuczny miód o żądanej trwałości i bardzo dobrym smaku. Używanie bezwodnika cukru gronowego ma tę szczególną zaletę, że masa wchłania dowolną ilość wody, co jest pożądane przy wyrobie wielu produktów cukrowych. Poza tem ilość cukru dodawanego w postaci bezwodnika cukru gronowego może być stosunkowo duża, a mimo to gotowy produkt nie jest nadmiernie słodki. Ma to znaczenie przy wyrobie pewnych wyrobów czekoladowych, tabliczek, pastylek i t. d.,

które powinny być stosunkowo mało słodkie, jak np. tak zwana „gorzka” czekolada, pralinki napełniane likierem i najrozmaitsze pastylki.

Bezwodnik cukru gronowego można wytwarzać w najrozmaitszy sposób, np. sposobem Behr'a, ogłoszonym w niemieckim patencie 21401.

W pewnych wypadkach można bezwodnik cukru gronowego, przed dodaniem go do masy cukrowej, częściowo lub całkowicie nasycić wodą, poczem otrzymaną w ten sposób masę, podobną do cukru gronowego, można rozdrobnić w razie potrzeby i dodać do masy sztucznego miodu, czekolady lub t. p.

## Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób wyrobu twardego sztucznego miodu, wyrobów czekoladowych lub cukrowych, zawierających cukier gronowy, znamienny tem, że stosuje się jako domieszkę bezwodnik cukru gronowego.

2. Sposób podług zastrzeżenia 1, znamienny tem, że bezwodnik cukru gronowego, zanim go się użyje jako dodatku, nasycy się częściowo lub całkowicie wodą.

Carl Freytag.  
Zastępca: M. Kryzan,  
rzecznik patentowy.