

Warszawa, 3 października 1936 r.

URZĄD PATENTOWY



A23L, 1/00

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 23550.

Kl. 53 k, 1/01.

Jaroslav Baur
(Modrany, Czechosłowacja).

Sposób wytwarzania preparatu, służącego do otrzymywania napojów słodzonych.

Zgłoszono 25 stycznia 1934 r.

Udzielono 28 lipca 1936 r.

Pierwszeństwo: 30 stycznia 1933 r. (Czechosłowacja).

Od pewnego czasu w przemyśle żywnościowym istnieje dążenie do dostarczania na rynek konserw skondensowanych, które, po rozpuszczeniu w wodzie (ewentualnie ciepłej), mają służyć do przygotowania napojów słodzonych. Wyroby te posiadają jednak te wady, że zawierają wyciągi (np. tak zwane kostki herbaty) albo stanowią połączenie rozmaitych składników zmielonych (jak np. konserw kawy), przyczem spożywający nie posiada możliwości przekonać się o jakości lub ilości składników tych wyrobów. Poza tem przy wytwarzaniu wymienionych wyciągów dany surowiec traci na smaku i zapachu.

Wynalazek niniejszy usuwa te braki i polega na tem, że cukier, użyty za podsta-

wę do słodzenia odpowiednich napojów, stosuje się w kształcie kostki, która jest zaopatrzona w wydrążenie względnie w otwór, w którym umieszcza się cieczę, nadającą zapach i smak i potrzebne do przygotowania napojów w postaci cukierków, napełnionych cieczą odpowiednią, jak rumem, koniakiem, ponczem, syropem owocowym albo esencją owocową i t. d. Wielkość otworów lub wydrążeń należy dostosować do objętości umieszczanych w nich cukierków tak, aby zostały one wypełnione całkowicie. W razie potrzeby można do kostki dodać również i innych znanych produktów, jak herbaty, kawy, mleka wysuszonego, kakao, kwasu cytrynowego i t. d. Otwór względnie wydrążenie w kostce cukru za-

krywa się ewentualnie zapomocą kapsla, wykonanego z papieru, celofanu i t. d. W ten sposób składniki preparatu stykają się jak najmniej z powietrzem i wskutek tego prawie nie ulegają utlenianiu, nie jełczeją, nie ulatniają się, przyczem nie zachodzą w nich ani zmiany zapachu, ani zmiany substancyj, nadających smak. Preparat, wykonany w myśl wynalazku, oprócz powyżej wymienionych posiada dwie ważne zalety, a mianowicie posiada małą objętość i jest łatwy do przechowywania.

Jako szczególnie ważną okoliczność należałoby przytem podkreślić, że spożywający ma możność skontrolowania ilości, jak również i jakości użytych surowców, szczególnie, gdy otwór w kostce jest przykryty materiałem przezroczystym, np. transparytem, celofanem i t. d.

Wynalazek niniejszy stanowi przeto istotne ulepszenie w sposobie otrzymywania konserw do przygotowywania napojów słodzonych.

Tytułem przykładów można przytoczyć preparaty, otrzymane sposobem według wynalazku niniejszego.

Kostka do przyrządzenia herbaty z rumem: Do czworokątnej kostki z rafinady cukru o wymiarach $45 \times 45 \times 15$ mm, wagi 33 g, posiadającej okrągłe wydrążenie o średnicy 32 mm i głębokości 8 mm, wkłada

się cukierek, zawierający 4 g rumu, i 2 g herbaty. Otwór przykrywa się wówczas kapslem z transparytu.

Kostka do przyrządzania napoju z sokiem malinowym: Do kostki z cukru o wadze 25 g, posiadającej wydrążenie o wymiarach $45 \times 45 \times 10$ mm, wkłada się cukierek, napełniony 5 g esencji soku malinowego.

Kostka do przyrządzania napoju cytrynowego: Do otworu kostki cukru o wadze 25 g wkłada się 1-gramową pastylkę kwasu cytrynowego wraz z cukierkiem, zawierającym 5 g roztworu olejku cytrynowego w spirytusie.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wytwarzania preparatu, służącego do otrzymywania napojów słodzonych przy zastosowaniu kostek z cukru, znamieny tem, że w otworach, utworzonych w kostkach cukru, umieszcza się oprócz znanych środków żywnościowych (jak herbaty, kawy, kakao i t. d.) cukierki, napełnione substancjami zapachowymi i środkami, nadającymi smak.

Ja r o s ł a v B a u r.

Zastępca: Inż. J. Waliszewski,
rzecznik patentowy.