

5 marca 1925 r.

URZĄD PATENTOWY



A23f, 1/10

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

№ 1048.

Kl. 53 d4.

Herman Constant Everard Lombaers,
Amsterdam (Niderlandy).

Sposób usuwania kofeiny z ziaren kawy.

Zgłoszono: 29 marca 1921 r.

Udzielono: 22 listopada 1924 r.

Pierwszeństwo: 13 czerwca 1919 r. (Niderlandy).

Usuwanie kofeiny osiąga się obecnie zapomocą traktowania kawy naprzód parą, a następnie rozpuszczalnikiem kofeiny; wszelako wraz z kofeiną ginęły bezpowrotnie i cenne substancje nadające kawie aromat.

Straty te uważano za nieuniknione, mniemano bowiem, że zależą one od roztwarzania się odnośnych substancyj w rozpuszczalniku.

Okazało się jednak, że rzeczone straty wywołuje skraplanie nieznacznych ilości pary przy traktowaniu nią ziaren albo stosowaniu jej do usunięcia rozpuszczalnika i że wytwarzanie się wody po ekstrakcji kofeiny jest nader szkodliwe.

Zgodnie z niniejszym wynalazkiem zapobiegamy tworzeniu się wody przez podniesienie ciepłoty ziaren kawy przed traktowaniem parą oraz przed parowaniem, po dokonanej ekstrakcji kofeiny, do temperatury samej pary. W tym wypadku można bez szkody poddać kawę działaniu pary.

Również i po dokonanej ekstrakcji należy nagrzać produkt do temperatury pary. Sporządzony w ten sposób wolny od kofeiny produkt nie wykazuje, jak to ma miejsce obecnie, czarnych plam lub pstrokacizny i różni się od kawy naturalnej jedynie tem, że nie zawiera kofeiny.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób usuwania kofeiny z ziaren kawy zapomocą traktowania parą a następnie rozpuszczalnikiem kofeiny, tem znamieny, że podczas całkowitego przebiegu ekstrakcji zapobiega się powstawaniu wody.

2. Sposób według zastrz. 1 tem znamieny, że zapobiega się kondensacji pary ogrzaniem ziaren do temperatury pary przed wszelką obróbką ich parą.

Herman Constant Everard Lombaers.

Zastępca: M. Skrzypkowski,
rzecznik patentowy.