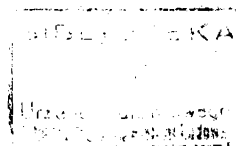


19 grudnia 1925 r.

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 2648.

Wacław Mileski
(Poznań, Polska).

Kl. 53 i 4.

MRP A 23 2 1110

Sposób wyrobu ekstraktu witaminowego.

Zgłoszono 9 stycznia 1925 r.

Udzielono 31 lipca 1925 r.

Nowość polega na przyrządzaniu ekstraktu witaminowego z otręb zbożowych, który się miesza z buljonem, przygotowanym z mięsa. Do buljonu dodaje się ekstraktu z zawartością witamin zbożowych (witamina „B”) i z tej mieszaniny przygotowuje się kostki, które następnie po rozpuszczeniu w przygotowanej wodzie dają pożywny buljon, lub też służą jako przyprawa do wszelkiego rodzaju zup, sosów i t. d.

Codzienna strawa nasza szwankuje jak wiadomo z uszczerbkiem dla zdrowia, z racji braku w nich witamin, które z powodu wadliwego przyrządzania pożywienia albo się niszczy albo poprostu eliminuje z potraw i artykułów spożywczych.

Jednym z największych grzechów z punktu widzenia normalnego odżywiania

jest spożywanie pieczywa białego, przyrządzonego z mąki, pozbawionej otręb, gdy tymczasem w plewach właśnie znajduje się całkowita lub przeważna zawartość witamin niezbędnych, jak to udowodniła nauka, dla prawidłowej przemiany materji i normalnego przyswajania pokarmów.

Witaminy zbożowe można wyciągnąć z otręb przy pomocy ekstrakcji wodą w warunkach wykluczających fermentację. Ekstrakt z otręb, zawierający prócz witamin i inne ważne dla przemiany materji ciała, jak np. zawarte w plewach zbożowych fermenty utleniające (oksydazy) miesza się z buljonem, przygotowanym z mięsa i po wyparowaniu wody otrzymuje się masę, która łatwo daje się krajać na kawałki. W ten sposób otrzymuje się preparat witamino-

wy w postaci łatwej do użycia w kuchni, jako przyprawę do potraw, w pierwszym rzędzie do zup.

Każda kostka wagi 4 g zawiera ilość witamin, odpowiadającą 70 g chleba razowego.

Nowość polega na tem, że do buljonu, który sam przez się nie posiada poważniejszej i mogącej wchodzić w rachubę wartości odżywczej, dodaje się witamin, przez co przyprawa ta nabiera wysokiej wartości odżywczej i może w razie rozpowszechnienia przyczynić się do wydatnej poprawy zdrowia szerokich warstw ludności, chroniąc je od degeneracji fizycznej, spowodowanej brakiem lub niedostatkami witamin w codziennej stravie.

Sposób przygotowania. Buljon przygotowuje się w zwykły sposób. Do płynnego jeszcze buljonu dodaje się odpowiednią ilość ekstraktu z otrębów zbożowych, najlepiej pszennych.

Ekstrakt przygotowuje się przez zalanie otrębów 4-krotną ilością wody, przyczem należy się starać zapobiec fermentacji. Po wyciśnięciu na prasie, oddziela się osad i

zgęszcza sok do syropu, który dodaje się do płynnego buljonu, poczem mieszaninę zagęszcza się do stanu stałego.

Po wysuszeniu, kraje się twardą masę w kostki, prócz tego dla smaku dodaje się selerów i innych przypraw dodatkowych. Duża zawartość soli działa konserwująco i chroni preparat od procesu gnilnego.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wyrobu ekstraktu witaminowego, znamienny tem, że do płynnego jeszcze buljonu z mięsa dodaje się odpowiednią ilość ekstraktu z otrębów zbożowych, który przygotowuje się przez zalanie otrębów 4-krotną ilością wody, unikając fermentacji, a po wyciśnięciu w prasie oddziela się osad i zgęszcza sok do syropu, który dodaje się do płynnego buljonu, poczem po zgęszczeniu i wysuszeniu kraje się twardą masę w kostki.

Wacław Mileski.
Zastępca: M. Kryzan,
rzecznik patentowy.