



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 41133

Kl. 53 k, 1/01

Stanisław Wąsowicz

Warszawa, Polska

Sposób otrzymywania bezalkoholowego napoju orzeźwiającego

Patent trwa od dnia 29 stycznia 1957 r.

Przedmiotem wynalazku jest sposób otrzymywania bezalkoholowego napoju orzeźwiającego, w skład którego wchodzi wodny napar oraz alkoholowy wyciąg z ziół, alkoholowy wyciąg z szyszek świerkowych, dodatek teobrominy i kofeiny oraz olejki aromatyczne. Zamiast teobrominy i kofeiny można dodać do napoju ekstraktu z orzeszków Cola. Wymienione wyżej składniki odpowiednio przygotowane wprowadza się następnie przy ciągłym mieszaniu do syropu cukrowego, rozlewa do butelek i dopełnia wodą gazowaną.

Wodny napar z ziół sporządza się z korzenia ślazu, korzenia pokrzywy, kwiatu głogu, ziela męczennicy, kwiatu bratka, korzenia mydlika i liści maliny. Pocięte części tych roślin wrzuca się do wrzącej wody i gotuje przez 10—15 minut. Otrzymany roztwór wodny po oziębieniu filtruje się a następnie zagęszcza pod próżnią w temperaturze nie przekraczającej 60°C.

Równocześnie przygotowuje się alkoholowy wyciąg z ziela jemioli i roszarki przez zalanie tych roślin 95%-owym alkoholem etylowym na

okres 7 dni, w temperaturze 10—12°C. Po upływie tego czasu wyciąg odsadza się, zagęszcza do połowy objętości, po czym dodaje wody destylowanej w stosunku 1:1 i przesadza.

Wodny napar oraz wyciąg alkoholowy z ziół miesza się następnie razem, ogrzewa do temperatury 40°C, dodaje benzoenu sodowego i pozostawia na 4 godziny do odstania. Po tym czasie roztwór ponownie ogrzewa się do temperatury 40°C i dodaje gorącego wodnego roztworu kofeiny a po 24 godzinnym odstaniu podgrzewa do temperatury 60°C i następnie pozostawia do ostygnięcia. Do tak przygotowanego roztworu dodaje się wyciągu z szyszek świerkowych. Wyciąg ten sporządza się przez zalanie, w temperaturze 20°C, szyszek zdrowych, o wyraźnie widocznym nalocie żywicy i wilgotności do 20%, 95%-owym alkoholem etylowym. Szyszki pozostawia się w alkoholu na okres 7 dni, po czym otrzymany wyciąg zlewa się i odpędza niepożądane olejki eteryczne na drodze destylacji. Pozostałość, po odpędzeniu olejków, rozcieńcza się wodą destylowaną w stosunku 1:1,

chłodzi do temperatury 15°C i trzykrotnie filtruje. Do klarownego przesączu, uprzednio ogrzanego do temperatury 40°C, dodaje się mieszając, benzoesanu sodowego i odstawia na 5 godzin. Po tym czasie roztwór ogrzewa się ponownie, dodaje teobrominy, odstawia znowu na 24 godziny, po czym jeszcze raz ogrzewa do temperatury 40°C, następnie schładza do temperatury 30°C i dodaje olejku aromatycznego, np. cynamonowego, rozpuszczonego w trzykrotnej objętości 70%-ego alkoholu etylowego.

Do wyciągu z szyszek świerkowych zmieszanego z naparem wodnym i wyciągiem alkoholowym z ziół, dodaje się następnie syropu cukrowego, po czym otrzymany produkt rozlewa się do butelek i dopełnia wodą gazowaną.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób otrzymywania bezalkoholowego napoju orzeźwiającego, znamienny tym, że do roztworu otrzymanego przez zmieszanie pod-

gęszczonego naparu z ziół z podgęszczonym wyciągiem alkoholowym z ziół, dodaje się wyciągu alkoholowego z szyszek świerkowych, sporządzonego przez zalanie szyszek 95%-owym alkoholem etylowym na okres 7 dni w temperaturze 20°C, następnie przez oddestylowanie z wyciągu olejków eterycznych, ochłodzenie pozostałości, przefiltrowanie i zadanie benzoesanem sodowym, a z kolei zmieszanie z teobrominą, karmelem i olejkiem aromatycznym np. cynamonowym rozpuszczonym w trzykrotnej objętości 70%-ego alkoholu etylowego, a otrzymany produkt dodaje się do syropu, po czym rozlewa do butelek i dopełnia wodą gazowaną.

2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tym, że zamiast kofeiny i teobrominy stosuje się ekstrakt z orzeszków Cola, który dodaje się do naparu z ziół.

Stanisław Wąsowicz

