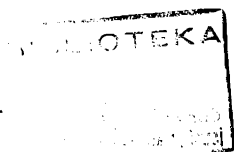


Warszawa, 27 lutego 1937 r.

URZĄD PATENTOWY



A21d 2/102 2



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 24357.

Kl. 2 c, 1/04.

Adolf Müller
(Monachium, Niemcy).

Sposób wypiekania pieczywa wyborowego.

Zgłoszono 5 sierpnia 1935 r.

Udzielono 28 grudnia 1936 r.

Pierwszeństwo: 17 grudnia 1934 r. (Niemcy).

Jest rzeczą znaną, że przy wypiekanii pieczywa wyborowego, do którego stosuje się dużą ilość tłuszczu (do 50%), wyrastanie pieczywa pozostawia wiele do życzenia. Także i przy zachowywaniu wszelkich środków ostrożności i najbardziej dokładnej pracy pieczywo nie osiąga nigdy takiej objętości, jakiejby można było się spodziewać według wydajności mąki. Przyczyną tego zjawiska jest to, że tłuszcz przy zagniataniu go w większej ilości do ciasta działa niekorzystnie na gluten oraz na rośnięcie ciasta. Ponadto wadą pieczywa wyborowego powodującą dla piekarzy ciągłe straty jest to, że już po kilku dniach leżenia towar staje

się niezdatny do sprzedaży. Skórka, początkowo świeża, staje się łykowata i lepka, pieczywo traci na wyglądzie, a także i jego smak staje się znacznie gorszy.

Tym szkodliwym i niepożądanym zjawiskom stosownie do wynalazku można zapobiec przez stosowanie przy wyrabianiu ciasta kwasu glicerynofosforowego lub jego soli, zwłaszcza fosforanu glicerynowapniowego. Te same wyniki osiąga się, gdy ciasta te całkowicie lub częściowo zastępuje się estrem butylowym kwasu stearynowego. Aczkolwiek środków tych można dodawać do ciasta bezpośrednio, korzystnie jest jednak zmieszać je przed dodaniem

do zaprawy ciasta ze stosowanym zwykle środkiem pomocniczym do pieczenia, przy czym najkorzystniejszym okazało się zmieszanie środków tych z wyciągiem słodowym. Ilości wymienionych substancji dodawanych do ciasta są bardzo małe. Już 0,05% substancji, a nawet mniejsza ilość, wystarcza do uzyskania znakomitego wyniku. Oczywiście dodawane ilości mogą być różne, zależnie od jakości mąki i składu ciasta.

Przykład. 500 g mąki, 20 g drożdży, 75 g masła, 190 g margaryny, 5 g soli, 20 g wyciągu słodowego, do którego dodano taką ilość fosforanu glicerynowapniowego, aby zawierał 0,9% tej substancji, względnie dodano taką ilość kwasu glicerynofosforowego, aby zawierał 1,3% tego kwasu, po czym masę tę zarabia się w sposób zwykły na ciasto, z którego następnie zostaje wypieczone różnego rodzaju pieczywo. Przy odpowiedniej pracy uzyskuje się pieczywo, którego objętość przy 100 g wagi wynosi mniej więcej 340 cm³. Ponadto pieczywo wykazuje doskonały układ warstwowy (tak zwane ciasto francuskie) i

może leżeć w ciągu trzech dni bez żadnego uszczerbku pod względem kruchości.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób wypiekania pieczywa wyborowego, znamieny tym, że do ciasta dodaje się kwasu glicerynofosforowego lub soli tego kwasu, zwłaszcza soli wapniowej.

2. Odmiana sposobu według zastrz. 1, znamienna tym, że kwas glicerynofosforowy lub sole tego kwasu dodawane do ciasta zastępuje się całkowicie lub częściowo estrem butylowym kwasu stearynowego.

3. Sposób według zastrz. 1 — 2, znamienny tym, że do kwasu glicerynofosforowego lub soli tego kwasu albo estru butylowego kwasu stearynowego dodaje się innych znanych środków pomocniczych do pieczenia, zwłaszcza znanego wyciągu słodowego.

Adolf Müller.
Zastępca: Inż. J. Wyganowski,
rzecznik patentowy.