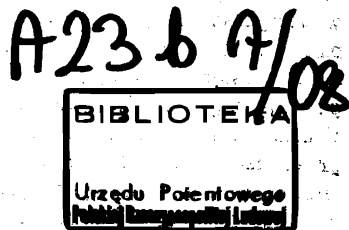


Opublikowano dnia 25 maja 1959 r.



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 41949

Kl. 53 k, 1/30

Stefan Mrożewski

Warszawa, Polska

Sposób otrzymywania wyciągu aromatycznych składników kwiatu róży, nadającego się do celów spożywczych

Patent trwa od dnia 17 lipca 1958 r.

Wynalazek dotyczy sposobu otrzymywania wyciągu aromatycznych składników kwiatu róży, nadającego się do celów spożywczych.

Znane są sposoby otrzymywania wyciągów aromatycznych składników kwiatu róży na drodze destylacji z parą wodną, przez ekstrakcję tłuszczem albo ekstrakcję rozpuszczalnikami. Z wyciągów tych otrzymuje się olejki nadające się do celów perfumeryjnych. W pewnych przypadkach olejki te lub wyciągi stosowano do celów spożywczych, jednakże okazało się, że aczkolwiek nadają one produktom spożywczym przyjemny aromat, to jednak pogarszają smak tych produktów.

Stwierdzono, że na pogorszenie smaku wpływa obecność substancji niearomatycznych, które wraz ze składnikami aromatycznymi przechodzą do wyciągów wytwarzanych znanymi dotychczas sposobami.

Sposób według wynalazku umożliwia otrzymanie z kwiatu róży wyciągu składników aromatycznych, wolnego od substancji ubocznych psujących smak wyciągów dotychczas znanych.

Stwierdzono, że jeśli płatki róży przed podaniem ich ekstrakcji za pomocą alkoholu, rozetrzeć dokładnie z cukrem, otrzymaną papkę pozostawić na pewien okres czasu w spokoju i następnie poddać ją ekstrakcji alkoholem, wówczas otrzymuje się wyciąg posiadający nie tylko lepsze właściwości aromatyczne ale również wybitnie lepsze właściwości smakowe aniżeli wyciąg otrzymany wprost z kwiatów róży sposobami dotychczas znanymi.

Należy przypuszczać, że w wyniku obróbki płatków róży z cukrem zachodzą procesy chemiczne polegające na selektywnym wiązaniu pewnych składników, które dotychczas wpływały ujemnie na zapach, a zwłaszcza smak otrzymywanych wyciągów.

Według wynalazku płatki róży rozciera się w dowolnych znanych urządzeniach, najkorzystniej w młynkach-wilkach z cukrem, wziętym w stosunku około 7 części wagowych cukru na 3 części wagowe płatków róży. W wyniku obróbki na młynku otrzymuje się jednorodną masę o konsystencji gęstej pasty, którą w odpowied-

nich naczyniach pozostawia się w spokoju w temperaturze poniżej 15°C, na okres co najmniej 1 miesiąca, najkorzystniej na okres około 3 miesięcy. Po upływie tego czasu masę tę poddaje się ekstrakcji za pomocą wodnego roztworu alkoholu, najkorzystniej około 50%-owego przez czas około 2 tygodni i odsącza. Otrzymany przesącz stanowi pożądaný wyciąg, z którego przez rozcieńczenie wodą otrzymuje się likier lub alkoholowe napoje typu Aperitif, dobierając w tym ostatnim przypadku odpowiedni skład dodatkami kwasów organicznych, sokiem owocowym itd.

Napoje te można konsumować zaraz, lepiej jednakże po upływie 2 tygodni.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób otrzymywania wyciągu aromatycznych składników kwiatu róży, nadającego się do celów spożywczych, znamienny tym, że płatki róży rozciera się z cukrem, najkorzystniej wziętym w stosunku 7 części wagowych cukru na 3 części wagowe płatków róży, na jednorodną masę, którą pozostawia się w spokoju na okres co najmniej 1 miesiąca, po czym poddaje się ją ekstrakcji za pomocą wodnego roztworu alkoholu, najkorzystniej około 50%-owego przez okres czasu około 2 tygodni i odsącza.

S t e f a n M r o ż e w s k i