



Patent tymczasowy dodatkowy
do patentu nr

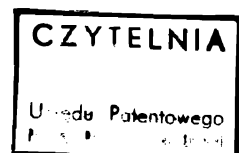
Int. Cl.² C12G 3/04

Zgłoszono: 19.10.78 (P. 210418)

Pierwszeństwo:

Zgłoszenie ogłoszono: 28.07.80

Opis patentowy opublikowano: 31.07.1982



Twórcy wynalazku: Adam Pizło, Jacek Naróg

Uprawniony z patentu tymczasowego: Łańcuckie Zakłady Przemysłu Spirytusowego „POLMOS”,
Łańcut (Polska)

Sposób otrzymywania likieru-kremu emulsyjnego jajowego

1

Przedmiotem wynalazku jest sposób otrzymywania likieru kremu emulsyjnego jajowego z białek lub białek i żółtek jaj.

Dotychczas w przemyśle spirytusowym wytwarza się kremy emulsyjne jajowe z użyciem tylko żółtek jaj.

Znany z literatury pt. „Domowy wyrób win” — Jana Cieślaka, wydanie 5, 1969 rok str. 434 sposób otrzymywania kremów jajowych o zawartości alkoholu od 25°–30° w % objętościowych polega na dokładnym oddzieleniu świeżych żółtek jaj od białka i roztarciu tych żółtek z cukrem lub zmieszaniu z syropem cukrowym oraz dodaniu do tej mieszaniny wódki z syropem cukrowym i dodatkami aromatycznymi w takiej ilości aby mieszanina uzyskała moc zwykle w przedziale 25°–30° w % obj. Po przesączeniu i oddzieleniu zbierającego się po kilku godzinach tłuszczu, otrzymuje się gotowy krem.

Celem wynalazku jest opracowanie sposobu otrzymywania likieru-kremu emulsyjnego jajowego, umożliwiającego zagospodarowanie odpadu jakim jest białko jaj w przemyśle spirytusowym, pozostałe po produkcji kremów jajowych.

Sposób według wynalazku polega na tym, że cukier biały miesza się dokładnie z białkiem jaj w proporcji korzystnie 2:1 oraz z roztworem wodnym 10% kwasu cytrynowego w ilości nie większej niż 1:30 w stosunku do użytego cukru, a otrzymaną mieszaninę pozostawia się na okres około 30 minut. Z kolei mieszaninę tę podgrzewa się ciągle mieszając do temperatury 75°C i dodaje wody w ilości 1:1 w stosunku do użytego cukru, a po

2

dokładnym wymieszaniu podgrzewa się ją do temperatury nie wyższej niż 98°C. Następnie mieszaninę tę chłodzi się do temperatury pokojowej i uzupełnia się ją surowym białkiem z wodą w stosunku 5:1, lub surowym białkiem, wodą i żółtkiem w stosunku korzystnie 5:1:4, a po wymieszaniu wszystkich składników otrzymaną mieszaninę miksuje się dodając syrop, spirytus i aromaty w takiej ilości, aby uzyskany produkt posiadał moc w granicach 25°–30° i ekstrakt nie mniejszy niż 450 g/dm³.

Sposób według wynalazku jest bliżej objaśniony w przykładzie wykonania, nie ograniczającym jego zakresu.

Przykład. Do 150 g cukru dodano 5 cm³ 10% wodnego roztworu kwasu cytrynowego i 65 cm³ surowego białka jaj i po wymieszaniu pozostawiono na okres 30 minut. Z kolei mieszaninę tę ogrzewano na łaźni wodnej, przy ciągłym mieszaniu do osiągnięcia temperatury 75°C, po czym dodano 150 cm³ wody dokładnie wymieszano i ogrzewano do temperatury 98°C stale mieszając. Następnie po ochłodzeniu do temperatury pokojowej do mieszaniny tej dodano mieszaninę zawierającą 10 cm³ białka surowego, 2 cm³ wody i 8 cm³ żółtka, mieszając wszystkie składniki ze sobą. Wreszcie otrzymaną mieszaninę miksowano dodając do niej porcjami mieszaninę, którą przygotowano w sposób następujący: 80 g cukru i 1 cm³ 10% wodnego roztworu kwasu cytrynowego ostrożnie upalono do koloru pomarańczowego, dodano 35 cm³ wody i po ochłodzeniu zmieszano z 50 cm³ spirytusu śliwkowego o mocy 70° i 120 cm³ rektyfikatu o mocy 96% uzyskując 250 cm³ aromatycznej mieszaniny o mocy 60%

objętościowych. Całość poddano homogenizacji przez okres 4 minut przy 8000 obr./min. uzyskując $500 \pm 10 \text{ cm}^3$ kremu owocowo-jajowego o barwie jasno brązowej i mocy 30° w % objętościowych.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób otrzymywania likieru-kremu emulsyjnego jajowego z białek lub białek i żółtek jaj, **znamienny tym**, że cukier biały miesza się z białkiem jaj w proporcji korzystnie 2:1 oraz z roztworem wodnym 10% kwasu cytrynowego w ilości nie większej niż 1:30 w stosunku do

użytego cukru, a otrzymaną mieszaninę pozostawia się na okres 30 minut, po czym ogrzewa się ją do temperatury 75°C i dodaje wody w ilości 1:1 w stosunku do użytego cukru a po wymieszaniu podgrzewa się ją do temperatury nie wyższej niż 98°C, i chłodzi do temperatury pokojowej, a następnie mieszaninę tę uzupełnia się białkiem surowym z wodą w stosunku 5:1 lub surowym białkiem, wodą i żółtkiem w stosunku korzystnie 5:1:4 względnie samym żółtkiem, a po wymieszaniu wszystkich składników otrzymaną mieszaninę miksuje się z syropem, spirytusem i aromatami, których ilość zależna jest od żądanej mocy gotowego kremu.