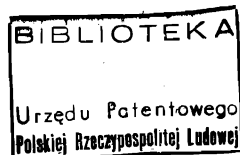


Opublikowano dnia 5 sierpnia 1963 r.



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 47183

Kl. 53 g, 4/04
Kl. internat. A 23 k 1/18

Alojzy Kalinowski

Błonie, Polska

Sposób wytwarzania pożywki dla pszczoł

Patent trwa od dnia 24 września 1962 r.

Patent dodatkowy do patentu Nr 45038

Przedmiotem wynalazku jest uzupełnienie sposobu wytwarzania pożywki dla pszczoł według opisu patentowego Nr 45038 przez użycie do wytwarzania pożywki daktyli, fig, rodzynków i innych owoców pokrewnych.

Według wynalazku daktyle, figi, rodzynki i inne owoce pokrewne o dużej zawartości cukrów rozgniata się między walcami lub w inny sposób, następnie po dodaniu wody poddaje się ługowaniu po czym wytłacza się w prasie filtracyjnej.

Po przefiltrowaniu soku zagęszcza się go przez odparowanie i podaje się pszczołom do przerobienia na miód.

Powstałe po wylugowaniu z cukru resztki owocowe stanowią cenny materiał stosowany jako karma dla zwierząt domowych.

Przy zagęszczaniu soku przez odparowanie w przypadku — zbyt dużego jego rozwodnienia po-

wstają duże straty, jeśli chodzi o skład chemiczny owoców. W celu uniknięcia tych strat przesączu nie poddaje się odparowaniu lecz rozcieńczony sok wzbogaca się wyciągami roślin leczniczych lub owoców, o dużej zawartości witamin i różnych składników chemicznych pochodzących ze świeżej i żywej tkanki liści pokrzywy lub innych roślin jak na przykład owoc maliny, czarnej porzeczki i inne owoce bogate w składniki chemiczne a następnie zagęszcza się sacharozą.

Dodawane do soków z daktyli, fig, rodzynków i pokrewnych im owoców soki pochodzenia ziołowego lub soki z jagód zagęszcza się sacharozą, a następnie podaje się pszczołom do dalszej przeróbki na miód.

Wytworzony w powyższy sposób miód charakteryzuje się dobrym smakiem, dużą zawartością

odżywczą i leczniczą wskutek bogatej zawartości składników leczniczych w soku roślinnym.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób wytwarzania pożywki dla pszczoł według opisu patentowego Nr 45038, znamienne tym, że do wytwarzania pożywki są używane świeże lub suszone daktyle, figi, rodzynki i inne owoce pokrewne, które rozgniata się między walcami lub w inny sposób, następnie po dodaniu wody poddaje się ługowaniu po czym wytłacza się w prasie filtracyjnej, otrzymując wzbogacony sok, a

następnie przefiltrowyduje się i odparowuje.

2. Sposób według zastrz. 1 znamienne tym, że w przypadku dużego rozwodnienia sok daktyli, fig, rodzynków i innych pokrewnych owoców o dużej zawartości cukrów wzbogaca się wyciągami z roślin leczniczych lub owoców o dużej zawartości witamin oraz innych składników chemicznych pochodzących z żywej tkanki roślinnej, a następnie zagęszcza się sacharozą.

Alojzy Kalinowski