

Warszawa, 24 sierpnia 1937 r.

URZĄD PATENTOWY



A238 1114

BIBLIOTEKA

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 25119.

Kl. 53 d, 4/01.

Obuka Aktiengesellschaft
(Bern, Szwajcaria).

Sposób wyrobu namiastki kawy z jabłek i gruszek.

Zgłoszono 3 grudnia 1935 r.

Udzielono 17 czerwca 1937 r.

Przedmiotem wynalazku jest sposób otrzymywania zastępującego kawę produktu z jabłek i gruszek, zwłaszcza opadniętych, które trudno zużytkować w inny sposób.

Cechą znamionową sposobu według wynalazku niniejszego jest to, że owoce powyższe po ich wysuszeniu na powietrzu i zmieleniu poddaje się prażeniu w temperaturze nie przekraczającej 130°C w obecności tłuszczu, którego ilość nie przewyższa 5% wagi wysuszonego owocu.

Kilka przykładów bliżej zobrazuje niniejszy sposób.

Przykład I. 15 kg suszonych zmielonych jabłek miesza się z 300 g oliwy i poddaje następnie prażeniu w palarni w ciągu godziny. Uzyskuje się ciemnobru-

natną masę, która po ostygnięciu staje się krucha; z produktu tego sporządza się bardzo smaczny napój.

Przykład II. 15 kg. suszonych gruszek miele się i stopniowo wprowadza do palarki, w której znajduje się uprzednio roztopiony czysty uwodorniony tłuszcz jadalny w ilości 400 g. Mieszaninę praży się w 130°C. Palony produkt wykazuje takie same właściwości jak produkt opisany w przykładzie I.

Przykład III. 7,5 kg mielonych wysuszonych gruszek i 7,5 kg tak samo jak w przykładach poprzednich przygotowanych jabłek zwilża się równomiernie 100 g mieszaniny złożonej z równych części oliwy i oleju arachidowego a następnie praży aż do osiągnięcia temperatury 110°C.

Palony produkt wykazuje takie same właściwości jak produkt opisany w przykładzie I.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wyrobu namiastki kawy z jabłek i gruszek, znamienny tym, że zmielone wysuszone na powietrzu owoce podda-

je się prażeniu w temperaturze nie przekraczającej 130°C w obecności tłuszczu w ilości nie przekraczającej 5% wagi wysuszonego owocu.

Obuka Aktiengesellschaft.

Zastępca: Inż. W. Tymowski,
rzecznik patentowy.