

Wydano 26 lutego 1941 r.

URZĄD PATENTOWY w WARSZAWIE OPIS PATENTOWY

Nr 28646.

~~Kl. 53 f; 1.~~

Ignacy Rieger, Kraków.

A23g1/00

Sposób uszlachetniania masy kakaowej lub mas jadalnych, zawierających kwas octowy lub kwasy garbnikowe, np. masy z orzeszków ziemnych, oraz urządzenie do wykonywania tego sposobu.

Zgłoszono 4 stycznia 1938 r.

Udzielono 17 czerwca 1939 r.

Jak wiadomo, masę kakaową uzyskuje się z ziarn kakaowych przez obróbkę mechaniczną i cieplną. W szczególności ziarna poddaje się rozdrabnianiu przez tarcie lub miażdżenie oraz, zależnie od rodzaju zamierzonego produktu końcowego, prasowaniu w celu oddzielenia masła kakaowego (przy wyrobie proszku kakaowego) względnie do otrzymanej masy dodaje się uzyskanego skądinąd masła kakaowego (przy wyrobie czekolady). W ostatnio wymienionym przypadku dodaje się ponadto do masy mniejsze lub większe ilości cukru, często także i innych substancji, np. orzechów i mleka kondensowanego. Ważnym czynnikiem przy fabrykacji, w szczególności czekolady, jest również

długotrwałe rozrabianie masy w specjalnych maszynach, tak zwanych konszach i melanżerach, co ma doniosłe znaczenie przy uzyskiwaniu dobrego gatunku produktu. Mimo jednak ważnego znaczenia wymienionych dodatków oraz zabiegów fabrykacyjnych, o dobroci uzyskanej czekolady decydować będzie przede wszystkim jakość użytych do fabrykacji ziarn kakaowych, których istnieje w handlu cały szereg gatunków o bardzo znacznej rozpiętości cen. W szczególności w Europie używa się ze względów kalkulacyjnych przeważnie ziarna „Accra” względnie ziarna „Forastero”. Wymienione gatunki mają tę właściwość, że uzyskana z nich masa kakaowa oraz produkty pochodne posiada-

ją posmak kwaskowaty, powodowany obecnością w ziarnach związków kwasu octowego, a zwłaszcza kwasu galasowego. Należy zauważyć, że gatunek ziarn kakao- wych jest tym szlachetniejszy, im mniej zawierają one substancji garbnikowych.

Według wynalazku masę kakaową, uzyskaną z ziarn poślednich gatunków, można uwolnić od przykrego posmaku substancji garbnikowych nadając dzięki temu masie tej zalety smakowe, właściwe tylko masom kakaowym, uzyskanym z ziarn wysokiego gatunku. Sposób według wynalazku polega na tym, że w którymkol- wiek z okresów fabrykacji, przez które przechodzi masa kakaowa, poddaje się ją działaniu dwutlenku węgla (CO_2). Pod działaniem tego czynnika niepożądane sub- stancje smakowe zostają usunięte z ma- sy, co daje się stwierdzić po przykrym zapachu wydobywającym się z masy w czasie tego zabiegu. Wynikiem opisanego zabiegu jest uzyskanie masy kakaowej lub czekoladowej znacznie lepszego gatun- ku w porównaniu z masą wyjściową; po- nadto uzyskana masa posiada bardzo czy- sty aromat kakaowy.

Przez zastosowanie obróbki masy ka- kaowej lub czekoladowej według wynalaz- ku osiąga się jeszcze i tę dodatkową ko- rzyść, że można zmniejszyć ilość dodawa- nego masła kakaowego, koniecznego do wyrobu czekolady, bez pogarszania jej ga- tunku; wiązanie się bowiem masy kaka- owej z dodatkami takimi, jak cukier, mle- ko i podobne, jest tak ścisłe, jak w masach o większej zawartości masła kakaowego. Zjawisko to należy przypisać prawdopo- dobnie rozkładowi dwutlenkiem węgla za- wartych w masie kakaowej substancji o charakterze estrów.

Jak wspomniano, działanie dwutlen- kiem węgla na masę kakaową można prze- prowadzać w każdym okresie fabrykacji, szczególnie jednak dogodne jest działanie dwutlenkiem węgla na masę podczas mie-

szania jej w zbiornikach używanych przy fabrykacji masy kakaowej, bądź też w przyrządach, w których masę poddaje się długotrwałemu rozrabianiu, to jest we wspomnianych już konszach. W celu za- tem przeprowadzenia obróbki sposobem według wynalazku można zaopatrzyć wy- mienione przyrządy w odpowiednie ruro- ciągi, umożliwiające łatwe doprowadzanie dwutlenku węgla do masy i dobre rozdzie- lanie go w zawartości zbiorników wymie- nionych przyrządów w celu uzyskania energicznego i równomiernego działania gazu na masę.

Sposób według wynalazku niniejszego może być z powodzeniem stosowany rów- nież do uszlachetniania innych mas jadal- nych, jak np. masy z orzeszków ziemnych, które w stanie naturalnym posiadają przy- kry posmak ziemi i posmak kwaskowaty. Działając według wynalazku dwutlenkiem węgla na masę, otrzymaną z orzeszków ziemnych, uzyskuje się masę wolną od wspomnianego przykrego posmaku.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób uszlachetniania masy ki- kaowej lub mas jadalnych, zawierających kwas octowy lub kwasy garbnikowe, np. masy z orzeszków ziemnych, znamien- ny tym, że na tę masę kakaową lub masę ja- dalną działa się dwutlenkiem węgla w do- wolnym okresie jej fabrykacji.

2. Urządzenia do wykonywania sposo- bu według zastrz. 1, znamienne tym, że konsze lub zbiorniki z mieszadłem, w któ- rych przerabiana jest masa kakaowa, po- siadają przewody, służące do wprowadza- nia dwutlenku węgla do zawartej w nich masy kakaowej.

I g n a c y R i e g e r.
Zastępca: inż. St. Głowacki,
rzecznik patentowy.