

URZĄD PATENTOWY

A 236 1/34



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 18551.

Kl. 53 k, 2/01.

Jan Triska
(Třebovice, Czechosłowacja).

Sposób otrzymywania bogatego w witaminy środka spożywczego.

Zgłoszono 18 kwietnia 1931 r.

Udzielono 7 czerwca 1933 r.

Służące jako środki spożywcze wyroby z ciasta, czekolada oraz wyroby cukiernicze są jak wiadomo ubogie w witaminy, wskutek czego nie zawierają wszystkich składników niezbędnych do rozwoju organizmu ludzkiego.

Niniejszy wynalazek polega na tem, że do ubogich w witaminy środków spożywczych dodaje się bogate w witaminy środki spożywcze, przez co otrzymuje się produkty, które prócz właściwej im wartości odżywczej zawierają również w odpowiedniej postaci witaminy niezbędne do rozwoju organizmu ludzkiego.

Jako bogate w witaminy środki spożywcze stosuje się wszelkiego rodzaju suszone lub zmielone odmiany jarzyn, korzeni, jak np. selery, marchew, pietruszkę, cebulę, ka-

pustę lub podobne, jak również wszelkiego rodzaju owoce. Wszelkie odmiany jarzyn, owoców lub korzeni, których zabarwienie wpływa ujemnie na wygląd odnośnego środka spożywczego, jak np. szpinak, można uprzednio w odpowiedni sposób chemicznie odbarwić.

Poniżej podano kilka przykładów otrzymywania środków spożywczych według niniejszego wynalazku.

Przykład I. 1 kg mąki zarabia się w zwykły sposób wodą lub mlekiem i jajami na odpowiednio gęste ciasto, do którego dodaje się następnie około $\frac{1}{4}$ kg lub w razie potrzeby więcej suszonej, zmielonej surowej jarzyny. Tak przygotowane ciasto ugniata się i kraje na kawałki odpowiedniej wielkości, które się następnie suszy tak

długo, aby zawierały najwyżej 6% wody. przez co dają się w dobrym stanie długo przechowywać. W ten sposób można wyrobić znany makaron, o ile tak przygotowanemu ciastu nadaje się następnie odpowiednią postać. Zamiast przytoczonych gatunków jarzyn można do niniejszego celu stosować oczywiście wszelkiego rodzaju owoce.

Przykład II. Powyższy sposób można również z korzyścią stosować do wyrobu sucharków, kruchego pieczywa, specjalnego chleba i keksów, a ponieważ to pieczywo ma być łatwostrawne, więc dodaje się do niego również łatwostrawne lub polepszające trawienie odmiany jarzyn, owoców lub podobne dodatki, które w tem suchem cieście konserwują się w ciągu długiego czasu, nie tracąc swej zawartości witamin. Takie pieczywo nadaje się zwłaszcza dla chorych, rekonwalescentów, dzieci i t. d.

Przykład III. Sposób według wynalazku można również z korzyścią zastosować do wyrobów z czekolady i do wyrobów cukierniczych. Suszoną jarzynę lub jej sok dodaje się w pożądaney ilości do ciasta kakaowego, względnie cukierniczego. Naprzykład przy wyrobie czekolady podczas suszenia ciasta kakaowego w suszarni walcowej następuje również suszenie i konserwowanie zawartej w niem jarzyny, która zachowuje przez to swą zawartość witamin i zostaje spożyta wraz z czekoladą. Ten sam sposób znaleźć może zastosowanie przy wyrobie artykułów cukierniczych i cukierków, przyczem w tym przypadku jarzyny lub ich soki stosuje się do nadziewania.

Otrzymywane w ten sposób środki spo-

żywcze posiadają tę zaletę, że razem z pożywem ale ubogiem w witaminy ciastem lub podobnym materiałem przyrządza się również bogate w witaminy surowe jarzyny, przez co oszczędza się oddzielnego przygotowania jarzyn, oraz że te bogate w witaminy jarzyny lub podobne materiały można spożywać o każdej porze, a więc również i w zimie. Niniejszy sposób nadaje się nie tylko do gospodarstwa domowego, lecz przede wszystkim dla szpitali, dla wojska oraz wszędzie tam, gdzie należy oszczędzać czas i pracę i gdzie musi być dostarczana przepisana ilość jarzyn.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób otrzymywania bogatego w witaminy środka spożywczego, znamienny tem, że wysuszone i zmielone w znany sposób surowe jarzyny, owoce lub podobne bogate w witaminy produkty dodaje się, nie poddając ich uprzednio wyługowaniu, bezpośrednio do ciasta lub podobnych materiałów, służących do wyrobu środków spożywczych.

2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tem, że przy wykonywaniu wyrobów z ciasta, które następnie poddaje się suszeniu, np. przy wyrobie makaronu, dodaje się do ciasta podczas jego przeróbki bogate w witaminy jarzyny lub podobne produkty, nie poddawane uprzednio suszeniu i wyługowaniu.

Jan Třiska.

Zastępcą: Inż. St. Pawlikowski,
rzecznik patentowy.