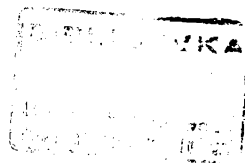




Warszawa, dnia 5 stycznia 1952 r.



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr. 34513

Casnera Aktiengesellschaft
(Glarus, Szwajcaria)

Kl. 53 d, 3

A23 f 1/08

Sposób wytwarzania suchego rozpuszczalnego ekstraktu kawowego

Udzielono z mocą od dnia 2 listopada 1948 r.

Pierwszeństwo: 10 listopada 1947 r. (Szwajcaria)

Proponowano już różne sposoby wytwarzania ekstraktów kawowych, doświadczenie wykazało jednak, że te sposoby posiadają różne niedogodności. Niektóre z nich są stosunkowo skomplikowane i tym samym są nie ekonomiczne. Jedne z ekstraktów kawowych, wytwarzanych według tych sposobów, zawierają jako nośniki aromatu domieszki, które nie są całkowicie zadowalające pod względem smaku, inne znowu ekstrakty kawowe nie wykazują pełnego aromatu kawy lub też są hygroscopijne i dają się przechowywać tylko w ciągu ograniczonego czasu.

Niedogodności te usuwa wynalazek, który podaje sposób wytwarzania suchego, rozpuszczalnego ekstraktu kawowego przez wylugowanie palonej, drobno mielonej kawy za pomocą wody, przy czym cechą wyróżniającą sposobu według wynalazku jest to, że jako nośników aromatu dodaje się stosunkowo małych ilości tłuszczu po czym mieszaninę suszy się w aparacie rozpyłowym.

Przykład I. 5 kg świeżo palonej i drobno

mielonej kawy umieszcza się w kolumnie ekstrakcyjnej, która jest również przystosowana do ekstrakcji pod ciśnieniem. Ekstrakcję za pomocą wody przeprowadza się w temperaturze 120° — 140°C do chwili kiedy zbierze się około 20 — 25 litrów płynnego ekstraktu kawowego o zawartości 5% substancji suchej. Ekstrakt ten miesza się następnie z wodną emulsją odwrotnego oleju arachidowego o zawartości oleju około 40%, przy czym na 20 litrów ekstraktu dodaje się 0,5 — 1 litra emulsji. Mieszaninę następnie homogenizuje się i suszy na proszek w urządzeniu rozpyłowym. Otrzymany proszek posiada przyjemny zapach i po rozpuszczeniu w gorącej wodzie substancje aromatyczne kawy przechodzą do roztworu. Jeżeli do 3 g tego proszku dodać 100 cm³ wody, wówczas otrzymuje się filiżankę mocnej czarnej kawy. Ciecz pokrywa się warstwą piany, w której zawieszona jest nieznaczna ilość oleju. Obecność tego oleju nie wpływa na smak kawy. Do wykonania sposobu według wynalazku można stosować tłuszcze zwierzęce lub roślinne.

Przykład II. W sposób opisany w przykładzie I wytwarza się wodny ekstrakt kawy o zawartości 5% substancji suchej. Oddzielnie przygotowuje się śmietankę pozbawioną kazeiny i pasteryzuje ją. Śmietanka zawiera około 40% tłuszczu i jedynie ślady kazeiny. Takiej wolnej od kazeiny śmietanki dodaje się około 10% do wodnego ekstraktu kawowego, po czym mieszaninę suszy się na proszek w urządzeniu rozpyłowym. Po rozpuszczeniu około 3 g tego proszku w około 100 cm³ gorącej wody otrzymuje się filiżankę czarnej kawy.

Suchy ekstrakt kawowy, otrzymywany sposobem według wynalazku, można w znany sposób pakować jako taki, bądź też prasować, nadając mu postać tabletek lub kostek.

Produkt, wytworzony sposobem według wynalazku, rozpuszcza się całkowicie w gorącej wodzie i posiada pełnowartościowy aromat kawowy, przy czym produkt ten nie jest hygroskopijny a tym samym daje się długo przechowywać.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób wytwarzania suchego rozpuszczal-

nego ekstraktu kawowego, otrzymywanego przez wylugowanie palonej, drobno mielonej kawy za pomocą wody i wysuszenie otrzymanego ciekłego ekstraktu, znamieny tym, że do ekstraktu ciekłego przed jego wysuszeniem dodaje się jako nośnika aromatu stosunkowo małych ilości materiałów tłuszczowych.

2. Sposób według zastrz. 1, znamieny tym, że materiały tłuszczowe stosuje się w postaci emulsji.
3. Sposób według zastrz. 1, 2, znamieny tym, że materiały tłuszczowe emulguje się w ciekłym ekstrakcie kawowym.
4. Sposób według zastrz. 1 — 3, znamieny tym, że jako materiały tłuszczowe stosuje się tłuszcze roślinne i (lub) zwierzęce.
5. Sposób według zastrz. 1 — 4, znamieny tym, że jako materiał tłuszczowy stosuje się śmietankę pozbawioną kazeiny.

Casnera Aktiengesellschaft

Zastępca: J. Felkner
rzecznik patentowy

