

Warszawa, 28 czerwca 1937 r.

URZĄD PATENTOWY

A 23 4 1/16



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 24950.

Kl. 53 d, 4/01.

Zjednoczone Fabryki Cykorii Ferd. Bohm & Co i Gleba
w Włocławku Spółka Akcyjna
(Włocławek, Polska).

**Sposób nadawania cykorii, namiastkom kawy i innym środkom spożywczym
zapachu wanilii.**

Zgłoszono 24 marca 1936 r.

Udzielono 7 maja 1937 r.

Jak wiadomo w łusce rośliny *Vanilla planifolia* z rodziny *Orchidaceae* znajduje się obok krystalicznej waniliny cały szereg związków pochodnych waniliny, jak etylowanilina, alkohol wanilinowy, kwas wanilinowy oraz aromatyczny olejek zwany olejkiem wanilinowym, który składa się z aldehydu cynamonowego, aldehydu anyżowego, alkoholu anyżowego, kwasu cynamonowego, estru amyłowego kwasu cynamonowego, estru amyłowego kwasu benzoosowego, piperonalu czyli heliotropiny, citralu czyli geraniolu i jego pochodnych; związki te uzupełniają aromat zasadniczy, pochodzący od waniliny, tak że sama krystaliczna wanilina nie posiada tego pełnego zapachu co łuska wanilii naturalnej.

Związki powyższe można otrzymać również syntetycznie, a przez odpowiedni ich dobór można uzyskać aromat zbliżony do aromatu wanilii naturalnej.

Przedmiotem niniejszego wynalazku jest sposób nadawania cykorii, namiastkom kawy lub innym środkom spożywczym zapachu podobnego do zapachu wanilii naturalnej, który polega na tym, że do cykorii i podobnych produktów dodaje się zwykłej krystalicznej waniliny lub etylowaniliny i olejku wanilinowego, zawierającego ester amyłowy kwasu cynamonowego, ester amyłowy kwasu benzoosowego, aldehyd anyżowy, alkohol anyżowy, kwas cynamonowy, piperonal, citral i acetanilid w odpowiednim stosunku.

W sposobie według wynalazku na 100 kg mąki cykoriowej względnie namiastki kawy lub innego środka spożywczego stosuje się 100 — 500 g waniliny, otrzymanej z eugenolu lub gwajakolu, i 1 — 50 g olejku wanilinowego, złożonego z: 2 — 10% benzoesanu amyłowego, 0,1 — 5% cynamonianu amyłowego, 1 — 2% piperanolu, 1 — 5% citralu, 1 — 5% aldehydu anyżowego, 1 — 10% alkoholu anyżowego, 0,1 — 0,5% kwasu cynamonowego i 0,1 — 0,5% acetanilidu, rozpuszczonych w alkoholu etylowym, w tłuszczach roślinnych, np. rafinowanym oleju roślinnym, w topionym maśle, bezwonnym oleju parafinowym, których to rozpuszczalników dodaje się w ilości np. od 0,5 — 2% na wagę cykorii, namiastki kawy lub innego środka spożywczego. Wanilina może być dodana wprost do olejku wanilinowego o wymienionym składzie i całą tę masę, rozpuszczoną w wymienionych rozpuszczalnikach, można dodać do środka spożywczego; można jednak wanilinę oddzielnie ucierać na sucho z odnośnym środkiem spożywczym, do którego oddzielnie dodaje się olejku wanilinowego rozpuszczonego w powyżej wymienionych rozpuszczalnikach.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób nadawania cykorii, namiastkom kawy i innym środkom spożywczym zapa-

chu wanilii, znamienny tym, że do każdego np. 100 kg mąki cykoriowej lub namiastki kawy względnie innego środka spożywczego dodaje się 100 — 500 g waniliny krystalicznej względnie etylowaniliny i 1 — 50 g olejku wanilinowego, składającego się z 2 — 10% benzoesanu amyłowego, 0,1 — 5% cynamonianu amyłowego, 1 — 2% piperanalu, 1 — 5% citralu, 1 — 5% aldehydu anyżowego, 1 — 10% alkoholu anyżowego, 0,1 — 0,5% kwasu cynamonowego i 0,1 — 0,5% acetanilidu, rozpuszczonych w alkoholu etylowym, w tłuszczach roślinnych, np. w rafinowanym oleju roślinnym, w topionym maśle albo bezwonnym oleju parafinowym, przy czym wanilina może być dodana wprost do olejku wanilinowego o wymienionym składzie i całość, łącznie rozpuszczoną w wymienionych rozpuszczalnikach, dodaje się do środka spożywczego, można jednak wanilinę oddzielnie ucierać na sucho z odnośnym środkiem spożywczym, do którego oddzielnie dodaje się olejku wanilinowego rozpuszczonego w powyżej wymienionych rozpuszczalnikach.

Zjednoczone
Fabryki Cykorji
Ferd. Bohm & Co i Gleba
w Wocławku
Spółka Akcyjna.
Zastępca: Inż. J. Wyganowski,
rzecznik patentowy.

1936
1057

