

Warszawa, 18 maja 1935 r.

URZĄD PATENTOWY



## RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

# OPIS PATENTOWY

Nr 21366.

Kl. 53 k, 3.

Theodor Grethe  
(Hamburg, Niemcy).

**Sposób wytwarzania herbaty, pozbawionej teiny względnie ubogiej w teinę.**

**Patent dodatkowy do patentu Nr 18304.**

Zgłoszono 27 października 1933 r.

Udzielono 11 kwietnia 1935 r.

Pierwszeństwo: 17 listopada 1932 r. (Niemcy).

Najdłuższy czas trwania patentu do 21 kwietnia 1948 r.

Patent Nr 18304 dotyczy sposobu wytwarzania herbaty, pozbawionej teiny względnie ubogiej w teinę, według którego herbatę przed wyługowaniem teiny zapomocą rozpuszczalnika organicznego lub mieszaniny takich rozpuszczalników nasycy się wodą, a po usunięciu głównej ilości środka wyciągającego wraz z wyługowaną teiną suszy się herbatę zapomocą ciepłego powietrza lub ciepłego gazu obojętnego, ewentualnie pod zmniejszonym ciśnieniem, w taki sposób, iż obróbka herbaty odbywa się w temperaturze nieprzekraczającej 65°C, przyczem suszenie przerywa się jednokrotnie lub wielokrotnie, zwilżając wodą liście herbaciane.

Okazało się, że aromat herbaty, potraktowanej w ten sposób, polepsza się znacznie, gdy na liście herbaciane działa się oprócz wymienionych środków przez krótki czas, mniej więcej w ciągu 5 — 8 minut, parą wodną, przyczem należy uważać, aby temperatura, w jakiej pozostaje herbata, nie przekroczyła 65°C, a najlepiej wynosiła nie więcej niż 50 — 52°C.

Traktowanie herbaty parą wodną można skutecznie po usunięciu z niej rozpuszczalnika wraz z wyługowaną teiną przez przepuszczanie powietrza o temperaturze pokojowej lub ogrzanego powietrza albo innego gazu obojętnego.

Jeszcze jest lepiej, gdyż wtedy łatwiej

jest unikać ogrzewania herbaty do wysokiej temperatury, gdy środek wyciągający wraz z wyługowaną teiną oddziela się po ukończeniu wyługowania od herbaty (na 1 kg herbaty przypada mniej więcej 1 kg środka wyciągającego). Następnie herbatę poddaje się w ciągu 5 — 8 minut działaniu pary wodnej; większa część środka wyciągającego zostaje przytem usunięta zapomocą pary, a herbata pod działaniem pary zostaje zaromatyzowana.

Traktowanie parą wodną może się odbywać także w próżni.

Dalsze ulepszenie sposobu niniejszego osiąga się, gdy herbatę chłodzi się po wyługowaniu i działaniu parą wodną, przepuszczając chłodne powietrze w ciągu 5 — 10 minut. Wilgotną herbatę suszy się następnie w próżni w temperaturze 65 — 70°C. Suszenie herbaty trwa mniej więcej 1½ godziny.

Sposób według wynalazku niniejszego przeprowadza się np. jak następuje. Liście herbaciane, przesycone wodą, wyługowuje się, w temperaturze pokojowej lub przy słabem ogrzaniu rozpuszczalnika, zapomocą np. chlorku metylenu dopóty, aż zawartość teiny obniży się do mniej więcej 0,1%, co osiąga się po upływie 2½—3 godz. Rozpuszczalnik wraz z wyługowaną teiną oddziela się następnie od liści herbacianych i przepuszcza się przez nie w ciągu mniej więcej 5—8 minut parę wodną o temperaturze 100°C, tak iż temperatura pary przy jej wylocie z urządzenia wynosi 55°C. Wówczas przedmucha się w ciągu 5 — 10 minut powietrze o temperaturze pokojowej i suszy herbatę następnie w próżni, wobec czego temperatura ogrzewania herbaty nie przekracza

65 — 70°C. Po 1½ godziny suszenie herbaty jest skończone.

#### Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób wytwarzania herbaty, pozbawionej teiny względnie ubogiej w teinę, przez ługowanie przesyconej wodą herbaty rozpuszczalnikami teiny według patentu Nr 18304, znamienny tem, że herbatę po wyługowaniu poddaje się działaniu pary wodnej, ewentualnie w próżni, tak, iż nie przekracza się przytem temperatury mniej więcej 65°C.

2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tem, że środek wyciągający, zawierający teinę wyługowaną, usuwa się po wyługowaniu przez przedmuchiwanie powietrza o temperaturze pokojowej lub wyższej temperaturze, poczem poddaje się herbatę działaniu pary wodnej, a następnie przepuszcza chłodne powietrze w ciągu 5 — 10 minut.

3. Sposób według zastrz. 1, znamienny tem, że rozpuszczalnik, zawierający wyługowaną teinę, oddziela się po wyługowaniu herbaty, następnie herbatę poddaje się działaniu pary wodnej o temperaturze 100°C dopóty, aż temperatura pary przy jej wylocie zmaleje do mniej więcej 55°C, poczem przepuszcza się powietrze i wreszcie suszy herbatę w próżni, wskutek czego temperatura ogrzewania herbaty nie przekracza temperatury mniej więcej 65°C.

Dr. Theodor Grethe.  
Zastępca: Inż. F. Winnicki,  
rzecznik patentowy.