

URZĄD PATENTOWY



A21d 8/02

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 9176.

Kl. 2 c 1.

Włodzimierz Kurczyński
(Łódź, Polska).

Sposób wypieku chleba witaminowego.

Zgłoszono 9 listopada 1927 r.

Udzielono 14 lipca 1928 r.

Sposób wypieku chleba witaminowego podług niniejszego wynalazku polega na tem, że mąkę parzy się gorącym mlekiem naświetlanem poza-fiołkowymi promieniami (patent Nr 7265). Gdy rozczyń przestygnie, dodaje się letniego mleka i razowej mąki. Po wymieszaniu pozostawia się rozczyń na pół lub najwyżej 24 godziny. Następnie dosypuje się jeszcze mąki i soli i miesza się powtórnie. Wymieszany powtórnie rozczyń pozostawia się do czasu wyrośnięcia, po upływie którego wyrabia się bochenki i smaruje się je olejem roślinnym, naświetlanym poza - fiołkowymi promieniami. Następnie kładzie się te bochenki do form blaszanych, które wysmarowuje się wspomnianym olejem, następnie wysypuje się je siemieniem, zawierającym olej, a na koniec wykłada się liść-

mi roślinnymi. Wypiekany w ten sposób chleb na drożdżach lub bez nie czerstwieje tak prędko, nie pleśnieje, jest smaczny, zawiera nieprzepalone białko roślinne oraz znaczną ilość energii świetlnej, stanowi więc racjonalny artykuł spożywczy, odmienny od innych gatunków pieczywa tem, że w skład jego wchodzi artykuły spożywcze z witaminami, a wypiek powoduje zachowanie większej ilości witamin przyswajanych dzięki naświetlaniu poza - fiołkowymi promieniami mąki, mleka, olejów roślinnych, liści i ciasta i innych składni-

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób wypieku chleba witaminowego, znamienny tem, że na składniki je-

go bogate w witaminy działa się promieniami poza - fiołkowemi, oraz smaruje się chleb ten roślinnym olejem przed położeniem go na liście do formy.

2. Sposób wypieku pieczywa witaminowego według zastrz. 1, znamienne tem, że przez naświetlanie poza - fiołkowemi promieniami składników pieczywa zachowuje się witaminy pieczywa i po wypieku, podczas którego działa się również promieniami poza-fiołkowemi.

3. Urządzenie do sposobu według

zastrz. 1 i 2, znamienne tem, że składa się z foremek blaszanych, które przed wstawieniem do pieca nasmarowuje się tymże olejem roślinnym, naświetlanym temiż promieniami, poczem nasypuje się ziarenka roślin na dno foremki, a następnie przykrywa się denko i boki foremki liśćmi roślin, na które kładzie się nasmarowany tymże olejem bochenek chleba.

Włodzimierz Kurczyński.