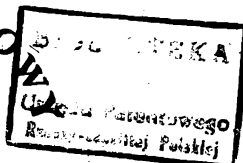


Opublikowano dnia 10 maja 1954 r.

A236 1/21

URZĄD PATENTOWY



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 36127

Kl. 53 k, 1/01

Florian Berezowski

(Warszawa, Polska)

Sposób wytwarzania pieprzu tureckiego

Udzielono patentu z mocą od dnia 26 maja 1952 r.

Dotychczas pieprz turecki wytwarzano z dojrzałych strączków rośliny Capsicum, poddając je suszeniu i mieleniu. Sposób ten posiadał wady, gdyż wytworzony produkt nie zawierał soli mineralnych. Sposób według wynalazku pozwala na wytwarzanie pieprzu tureckiego bogatego w sole mineralne, ubogiego natomiast w substancje o smaku ostro palącym, nie ustępującego pieprzowi dotychczas sprowadzanemu. Sadzonki mrozoodporne wysadza się w terenie wzbogacającym w różnych odstępach czasu solami mineralnymi w ciągu okresu wegetacji trwającego 90 dni.

Po około 60 dniach wegetacji po wykształceniu się strączków zielonych, około 20 % strączków zrywa się, poddaje procesowi pocenia, po czym wyciska się z nich sok w prasie hydraulicznej pod ciśnieniem 5 atmosfer. Sok zagęszcza się przez dodanie soli mineralnych, a makuch uzyskany suszy się, rozdrabnia na mączkę i skrapia wyciśniętym sokiem. Po około 70 — 80 dniach wegetacji gdy strączki nabierają zabar-

wienia żółtawego, część ich zrywa się, układa w oranżerii na matach i przykrywa matami nie dopuszczając aby nabrały koloru czerwonego, przez co stają się ubogie w kapsaicynę a bogacą się w sole mineralne. Następnie suszy się je w temperaturze 40° C, rozdrabnia i dodaje do masy uprzednio otrzymanej.

Wreszcie pozostałe dojrzałe i bogate w kapsaicynę strączki zbiera się, suszy i wyluszcza znajdujące się wewnątrz nasionka. Nasiona te moczy się w wodzie w ciągu godziny, poddaje kiełkowaniu w grubej warstwie w temperaturze 40° C w ciągu 48 godzin, a następnie suszy, rozdrabnia i miesza z poprzednio otrzymanym produktem.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób wytwarzania pieprzu tureckiego, znamienny tym, że strączki rośliny Capsicum wyhodowane w terenie wzbogaconym w sole mineralne, zebrane w stanie zielonym po około 60

dniach wegetacji poddaje się procesowi pocenia, po czym wyciska się z nich sok, a makuch suszy się, proszkuje i skrapia wyciśniętym sokiem wzbogaconym w sole mineralne, do tak przygotowanej masy dodaje się masy otrzymanej w analogiczny sposób ze strączków po 70 — 80 dniach

wegetacji, wreszcie z dojrzałych strączków po około 90 dniach wegetacji wyluszcza się nasiona, poddaje je kiełkowaniu i po wysuszeniu miele, po czym otrzymany proszek dodaje się do poprzedniej masy.

Florian Berezowski