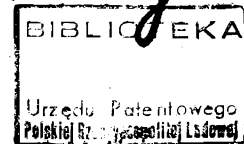


20 października 1926 r.

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 3941.

Kl. 53 i 2.

Ernestine Élisabeth Libersa née Libersa
(Paryż, Francja).

Udoskonalenie postępowania przy suszeniu i ścinaniu albuminy jaj.

Zgłoszono 20 lutego 1925 r.

Udzielono 15 stycznia 1926 r.

Pierwszeństwo: 22 lutego 1924 r. (Francja).

Wynalazek niniejszy ma na celu zachowanie w suszonej lub ściętej albuminie jaj tych własności, które posiada w jaju świeżym. Można w celu transportu lub przechowania (konserwowania) albuminy jaj, suszyć ją lub ścinać przez trzymanie jej, aż do chwili użycia w temperaturze poniżej 0° C.

Albumina przybiera w pierwszym wypadku wygląd łusek (pailletek), a w drugim sprzedawana jest w odpowiednich naczyniach. Analiza albuminy z jaj wykazała, że składa się ona z dwóch składników: albuminy zwanej właściwie ovoalbuminy i z ovoglobuliny, która jest odmianą globuliny.

Ovoglobulina nadaje białku jaj charakterystyczny wygląd ciągnący i jego cenne właściwości. Suszenie lub ścinanie powodu-

ją, że białko, a głównie ovoglobulina traci swe główne właściwości. Wynalazek niniejszy ma na celu zapobiec temu.

Stwierdzono, że przez dodanie bardzo małych ilości niektórych substancji ($\frac{1}{20}$ g na kg cieczy lub nawet ślad zaledwie) w formie stałej lub płynnej, jak metale ziem alkalicznych lub niektóre zasady ich (wapno, cukrzany wapnia i t. d.) albumina jaja zachowuje wszystkie zalety, nawet wtedy, gdy zostaje poddana dla celów przemysłowych słabemu lub silnemu ścięciu lub suszeniu (od 4° do 25° C) na wolnym powietrzu lub w próżni. Również i inne ciała o alkalicznej reakcji mogą być użyte do tego celu. Działanie to zawdzięczać prawdopodobnie należy tworzeniu się małych ilości alkaloalbuminy, a także temu, że dodane ciała o reak-

cji alkalicznej działają jak elektrolity, tego samego kierunku w koloidalnem otoczeniu albuminy.

Alkalja i sole alkaliczne dodane w bardzo małej ilości, a nawet tak małej, że nie daje się je oznaczyć, do albuminy jaja płynnego, zapewniają tej albuminie zachowanie wszystkich jej własności wtedy, gdy się ją poddaje następnie ścięciu lub suszeniu na powietrzu dla celów przemysłowych. Własności albuminy zachowane przez dodatek śladu choćby z jednej z powyższych soli są poszukiwane i niezbędne przy jej zastosowaniu odżywczem, ponieważ są to własności i zalety białka jaja świeżego. Dodane alkalja i ich sole (borany, węglany, krzemiany, fosforany, cukrzany) i wogóle wszystkie sole alkaliczne, które dają reakcję fioletową z fenolftaleiną, działają w stopniu niższym lub wyższym, nawet w bardzo słabych dawkach. Trzeba zaznaczyć, że węglany i krzemiany nie dałyby zadawalającego wyniku z albuminą, która ma być suszona. Dobre wyniki dają alkalja, które mają tę wyższość, że tworzą alkalo-albuminy, ciała nadzwyczaj pożywne i działają w ilościach nieskończenie małych; 0,0005 g dodanych do płynnej albuminy wystarcza, żeby mogła ona wytrzymać bardzo dobrze ścinanie się i suszenie.

W tym ostatnim wypadku korzystniej

jest działać pod ciśnieniem. W wypadku użycia soli ziem alkalicznych postępowanie jest następujące:

Do płynnych białek z jaj dodaje się 0,003 — 0,006 wagi wapna w formie wody wapiennej lub roztworu cukrzanu wapnia. Następnie otrzymany produkt suszy się. W ten sposób suszone białka z jaj rozpuszczają się z łatwością całkowicie i dają roztwór ciągnący, równający się z wyglądu, smaku i własności białku jaja świeżego. Tak samo rzecz się przedstawia, jeśli zamiast suszyć produkt ścina się go. Po rozpuszczeniu otrzymuje się również roztwór ciągnący, jak wyżej.

Zastrzeżenie patentowe.

Udoskonalenie postępowania przy suszeniu i ścinaniu albuminy jaj, znamienne dodaniem do białka jaja, przed suszeniem lub ścinaniem, w małej ilości ciał z grupy ziem alkalicznych lub ciał o reakcji alkalicznej, zabarwiających na fioletowo fenolftaleinę, np. wapna w postaci wody wapiennej lub roztworu cukrzanu wapnia, alkaliów lub soli alkalicznych.

Ernestine Élisabeth Libersa
née Libersa.

Zastępca: A. Bolland,
rzecznik patentowy.