



Opublikowano dnia 30 czerwca 1955 r.

A 231 1/30



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 36688

Kl. 53 k, 2/01

Poznańskie Zakłady Środków Odżywczych *)

(Poznań, Polska)

Sposób wzbogacania w witaminy naturalnych produktów zbożowych, zwłaszcza płatków owsianych

Udzielono patentu z mocą od dnia 27 grudnia 1952 r.

Przedmiotem wynalazku jest sposób wzbogacania w witaminy, czyli tak zwanego witaminizowania dowolnych zbóż, a szczególnie owsa, przeznaczonego do wyrobu płatków owsianych.

Dotychczas płatki owsiane zawierały bardzo mało lub nie zawierały w ogóle witamin, a zwłaszcza witaminy C. Otrzymywane zwykłą metodą płatki owsiane wykazują, jeżeli chodzi o zawartość wody, białka cukrów i witamin, przeciętnie następujący skład:

wody	10,56 %
białka	15,10 %
glukozy	0,22 %
sacharozy	4,87 %

witamin, zwłaszcza witaminy C 0 %

Według wynalazku, owies po odpowiednim oczyszczeniu poddaje się procesowi biologicznej

go wzbogacania. Proces ten polega na zamoczeniu nieobłuszczonego ziarna, poddaniu go kiełkowaniu i wstrzymaniu tego kiełkowania w odpowiednim czasie. Po wysuszeniu i obłuszczeniu ziarna, wytwarza się z niego w zwykły sposób przez zgniecenie płatki owsiane. Płatki owsiane tak otrzymane mają przeciętny skład następujący:

wody	10,62 %
białka	16,30 %
glukozy	2,91 %
sacharozy	2,16 %
witamin, zwłaszcza witaminy C	14,14 mg %

Posiadają one smak wyraźnie słodki, w odróżnieniu od tylko lekko słodkiego smaku płatków zwykłych, przy czym smak ten jest swoisty. Zapach tych płatków jest przyjemny i odbiega od zapachu płatków zwykłych, zaś barwa ich jest intensywniejsza od płatków normalnie otrzymywanych.

Przykład. Owies pierwszego gatunku standardowego, przeznaczony do zgniecenia na płat-

*) Właścicielka patentu oświadczyła, że twórcami wynalazku są dr Józef Janicki, mgr Jan Piekarczyk i mgr Antoni Świerczyński

ki oczyszcza się na wialni i dalej na sortowniku sitowym. Tak oczyszczony nieobłuszczony owies zsypane się najlepiej do zbiorników wyłożonych płytkami glazurowanymi lub do kotłów najlepiej emaliowanych i zalewa nadmiarem wody o temperaturze 30°C. Zbiorniki te najkorzystniej jest umieścić w pomieszczeniach o temperaturze pokojowej, gdzie następują małe wahania temperatury. Po 8 godzinach wypuszcza się wodę ze zbiorników, a po odcieknięciu owies zalewa się ponownie wodą o temperaturze 20°C. Drugie moczenie przeprowadza się w czasie około 25—30 godzin, aż do chwili pobrania przez owies 45% wody. Tak namoczony owies po odcieknięciu nadmiaru wody, rozkłada się w pomieszczeniu o regulowanej temperaturze w warstwę o grubości około 25 cm. Kielkowanie prowadzi się przez 6 dni, regulując temperaturę pomieszczenia tak, aby temperatura ułożonego w warstwę owsa nie przekraczała 25°C. Tak skielkowany owies, posiadający kożuch, rozdrabnia się na możliwie małe kawałki i poddaje suszeniu do zawartości wody około 4—5%. Suszenie przeprowadza się najlepiej w suszarkach sitowych, np. taśmowych tunelowych, nakładając na sita stosunkowo cieniłą warstwę skielkowanego owsa. Wysuszony owies o zawartości wody 4—5% kieruje się do dowolnych łuszczarek najlepiej dolnobiegowych, po czym wyłuszczony owies przechodzi do skrzynek aspiracyjnych, gdzie oddzielone zostają łuski oraz kielki i korzonki. Obłuszczone ziarno poddaje się ewentualnej selekcji i polewowaniu w celu usunięcia włosków. Oczyszczone ziarno przechodzi przez parownik, a z parownika dostaje się do urządzenia gniotącego, dowolnego typu, np. walcowego. Zgniecione płatki sortuje się na sitach wstrząsowych, przy

równoczesnym chłodzeniu i przedmuchaniu w skrzynce aspiracyjnej w celu pozabawienia ich pyłu mącznego. Tak uzyskane płatki można workować lub paczkować.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób wzbogacania w witaminy naturalnych produktów zbożowych, zwłaszcza płatków owsianych, znamieny tym, że nieobłuszczone ziarno, np. owies poddaje się namoczeniu, kielkowaniu, po czym kielkowanie przerywa się, a po wysuszeniu i obłuszczeniu wyrabia się z niego znanym sposobem płatki owsiane.
2. Sposób według zastrz. 1, znamieny tym, że przed właściwym kielkowaniem owies moczy się w nadmiarze wody o temperaturze około 30°C w czasie około 8 godzin, a następnie po odpuszczeniu wody, ponownie w wodzie o temperaturze niższej, np. 20°C, w czasie około 25—30 godzin, aż do osiągnięcia przez moczony owies zawartości 40—50% wody.
3. Sposób według zastrz. 1 i 2, znamieny tym, że kielkowanie namoczonego owsa prowadzi się przez okres 5—7 dni zachowując temperaturę warstwy około 25°C.
4. Sposób według zastrz. 1—3, znamieny tym, że suszenie skielkowanego owsa uskutecznia się możliwie szybko, najlepiej na suszarkach sitowych, przy nakładaniu na sita możliwie ciennej warstwy.

Poznańskie Zakłady Środków
Odżywczych

Zastępca: Kolegium Rzeczników Patentowych