



Patent dodatkowy
do patentu nr _____

Zgłoszono: 01.04.80 (P. 223201)

Pierwszeństwo _____

Zgłoszenie ogłoszono: 02.10.81

Opis patentowy opublikowano: 31.12.1984

Int. Cl³ A23G 3/00

Twórcy wynalazku: Krzysztof Grzegorzczak, Jadwiga Kozłowska

Uprawniony z patentu: Instytut Krajowych Włókien Naturalnych,
Poznań (Polska)

Sposób otrzymywania wyrobów cukierniczych

1

Przedmiotem wynalazku jest sposób otrzymywania wyrobów cukierniczych, w którym praży się nasiona oleiste oraz dodaje się do wyrobów cukierniczych, lub miesza się uprażone nasiona z masą karmelową, podgrzewa się, następnie wałkuje się i formuje wyroby.

Znany jest sposób otrzymywania wyrobu cukierniczego zawierającego ziarna sezamowe. Ziarna sezamowe łuszczy się na żarnach i wysala się w solance. Następnie pozbawione łusek ziarna praży się oraz miesza z masą karmelową. Uzyskaną mieszaninę podgrzewa się, wałkuje i formuje w gotowe wyroby. Sposobem tym otrzymuje się również wyroby cukiernicze z zawartością arachidów.

Znane sposoby polegają na wykorzystaniu do wyrobów cukierniczych odłuszczonych i wyprażonych nasion roślin oleistych.

Sposobem według wynalazku nieodłuszczone nasiona lnu praży się od temperatury 110°C do 130°C korzystnie trzykrotnie. Prażenie nieodłuszczonych nasion lnu powoduje obniżenie zdolności nasion do słuzowania w stopniu umożliwiającym ich dalszy przerób i wykorzystanie. Następuje również zniszczenie linamaryny stwarzającej zagrożenie toksyczne, oraz charakterystycznego oleistego posmaku.

Wyprażone nieodłuszczone nasiona lnu dodaje się w całości lub w stanie rozdrobnionym do wyrobów cukierniczych. Wyprażone i nieodłuszczone nasiona lnu dodaje się również do masy karmelowej. Całość znany sposób miesza się i podgrzewa. Następ-

2

nie po częściowym ostudzeniu wałkuje się i formuje w gotowe wyroby.

Sposobem według wynalazku uzyskuje się nowe wyroby cukiernicze na bazie nasion lnianych, które tak spreparowane smakowo są zbliżone do ziarna sezamowego. Nasiona lnu ze względu na trudności związane z ich odłuszczaniem, wydzielaniem soku, oraz zawartością linamaryny nie były używane do wyrobów cukierniczych otrzymywanych dotychczas znanymi sposobami.

Uzyskane sposobem według wynalazku wyroby poza wartościami smakowymi charakteryzują się właściwościami leczniczymi, takimi jak stosowane w tych celach nasiona lnu.

Przykład I. Nieodłuszczone nasiona lnu praży się do osiągnięcia temperatury 120°C. Następnie w stanie nierozdrobnionym nieodłuszczone nasiona lnu miesza się z masą karmelową i podgrzewa się do około 130°C. Uzyskaną mieszaninę karmelu z nasionami lnu studzi się, wałkuje i formuje w gotowe wyroby.

Przykład II. Nieodłuszczone nasiona lnu praży się przez trzykrotne doprowadzenie ich do temperatury 110°C i kolejne studzenie. Uprażone nieodłuszczone nasiona dodaje się w ilości pięciu procent do surowego ciasta herbatnikowego. Ciasto formuje się i wypieka gotowe wyroby.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób otrzymywania wyrobów cukierniczych, w którym praży się nasiona oleiste oraz dodaje się

do wyrobów cukierniczych, lub miesza się uprażone nasiona z masą karmelową i podgrzewa się, następnie wałkuje się i formuje wyroby, **znamienny tym**, że nieodłuszczone nasiona lnu doprowadza się

do temperatury 110°C do 130°C korzystnie trzykrotnie, następnie dodaje się do wyrobów cukierniczych, albo miesza się znanym sposobem z masą karmelową.