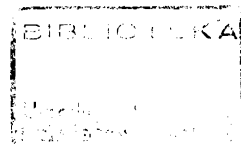


6 października 1932 r.

2

A 231 1/26

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 16459.

Kl. 53 k 1.

Paul Lindner
(Gdańsk - Oliwa, Wolne Miasto Gdańsk).

Sposób utrwalania aromatu potraw, zwłaszcza proszków budyniowych i podobnych artykułów spożywczych.

Zgłoszono 13 lutego 1930 r.

Udzielono 30 maja 1932 r.

Pierwszeństwo: 20 lutego 1929 r. dla zastrz. 1, 2; 9 listopada 1929 r. dla zastrz. 3 (Niemcy).

Do wielu środków żywnościowych, zwłaszcza do proszków budyniowych, galaretek i podobnych potraw dodaje się lotne lub łatwo psujące się środki.

Wiadomo, że np. do proszków budyniowych, galaretek i podobnych potraw dodaje się środki aromatyczne w stanie stałym lub sproszkowanym. Okazało się przytem, że aromat ułatwia się przy dłuższem przechowywaniu tych proszków przed użyciem. Odnosi się to zwłaszcza do aromatów owocowych, dodawanych do proszków spożywczych w łatwo ułatwiających się rozтворach. Wada ta nie może być usunięta przez dodanie większych ilości środków aromatycznych, gdyż sam proszek ulega zniszczeniu wskutek spowodowanego przez

to nadmiaru wilgoci. Nadmierna zawartość wilgoci utrudnia również napełnianie opakowań proszkiem zapomocą znanych maszyn do dawkowania.

Znane jest również dodawanie środków aromatycznych w osobnych buteleczkach tak, że aromat jest zachowany w całej pełni aż do chwili użycia go. Dodawanie środków aromatycznych w osobnych butelkach jest z powodu wysokich kosztów nieekonomiczne.

Według niniejszego wynalazku środki aromatyczne i łatwo psujące się nie psują się dzięki temu, że zostają dodawane do artykułów spożywczych, zwłaszcza proszków budyniowych, proszków galaretkowych i podobnych środków w osłonach z

żelatyny lub innej masy nieprzepuszczającej powietrza w postaci pigułek, które następnie rozgotowują się razem ze środkiem spożywczym. Osłona zachowuje aromat zupełnie niezmieniony i nieosłabiony. Potrawę gotuje się w znany sposób, przyczem osłona się rozgotowuje.

Dalszą zaletą osłon żelatynowych jest to, że rozpuszczają się one dopiero po pewnym ogrzaniu podczas gotowania potrawy, a środki aromatyczne aż do ukończenia gotowania ulatniają się w znacznie mniejszej ilości niż dotąd. Zależnie od grubości ścianki osłony środki aromatyczne uwalniają się podczas gotowania wcześniej lub później. Przez dobór składu żelatyny można regulować chwilę ich uwalniania się. Można również dodawać do środków wypełniających osłonę takie środki, które zapewniają rozpuszczenie się osłony we właściwym czasie podczas gotowania, przyczem rozpuszczenie osłony może służyć za wskazówkę, że potrawa jest należycie ugotowana.

Przez odpowiedni dobór składu lub przez częściowe wypełnienie osłony środkiem aromatycznym osiąga się to, że osłona pływa podczas gotowania na powierzchni i jest tak długo widoczna, aż się całkowicie rozpuści.

Wkładanie osłon w paczki ze środkami żywnościowymi odbywa się zapomocą znanych maszyn bez straty czasu i kosztów. Wewnątrz osłon żelatynowych można umieszczać środki aromatyczne w dowolnej postaci: stałej lub płynnej.

Osłony do środków aromatycznych według wynalazku nadają się zwłaszcza do proszków budyniowych i podobnych potraw. Mogą one oczywiście być również u-

żyte do galaretek i innych środków spożywczych.

Potrawa może być w postaci proszku lub bryłki. Gdy potrawa jest w postaci bryłki, osłona ze środkiem aromatycznym może być umieszczona w jej wydrążeniu. Gdy sproszkowaną potrawę stłacza się w bryłkę, można przy stłaczaniu proszku umieszczać w nim osłonę ze środkiem aromatycznym.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób utrwalania aromatu proszków budyniowych, potraw galaretkowych i t. d., znamienny tem, że środki aromatyczne umieszcza się w małych osłonach z żelatyny lub cukru, umieszczonych bezpośrednio w proszku, przyczem rozpuszczalna osłona rozpuszcza się powoli podczas gotowania potrawy i uwalnia środek aromatyczny.

2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tem, że do środków aromatycznych używa się osłon o większej grubości lub wytrzymałości w tym celu, żeby się rozpuściły i uwolniły środek aromatyczny dopiero wtenczas, gdy potrawa jest prawie zupełnie ugotowana.

3. Sposób według zastrz. 1 i 2, znamienny tem, że osłony żelatynowe są tylko częściowo wypełnione środkami aromatycznymi tak, iż podczas gotowania potrawy pływają na jej powierzchni i są widoczne aż do chwili całkowitego rozpuszczenia się.

Paul Lindner.

Zastępca: Dr. inż. M. Kryzan,
rzecznik patentowy.