



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 39967

Kl. 53k, 1/30

Barbara Prandecka

Warszawa, Polska

Sposób wytwarzania napojów gazowanych zawierających witaminę w postaci trwałej

Patent trwa od dnia 17 lipca 1956 r.

Znane są witaminizowane napoje orzeźwiające z dodatkiem syntetycznego kwasu askorbinowego, który jest bardzo nietrwały, szybko się ulatnia i przechodzi w związki biologiczne nieczynne, a następnie rozkłada się na kwas szczawowy i 1-treonowy.

W związku z tym producent nie może gwarantować na etykiecie trwałości i ilości kwasu askorbinowego w napoju. Stwierdzono, że kwas askorbinowy występujący w połączeniu kompleksowym z prowitaminą A, witaminą B₂, witaminą P oraz enzymami w soku owoców dzikiej róży i rokitnika, przy zachowaniu odpowiednich warunków w czasie procesu technologicznego wytwarzania soku, wykazuje nie spodziewaną trwałość.

Przedmiotem wynalazku jest sposób wytwarzania napojów gazowanych, w których zawartość witaminy C nie ulega zmianie przez długi okres czasu, przy czym zamiast nietrwałego, syntetycznego kwasu askorbinowego stosuje się wspomniany naturalny wyciąg z owoców dzikiej róży lub rokitnika, zawierający kompleksowy związek witamin C, B₂, P. Średnia

zawartość w wyciągu kwasu askorbinowego wynosi 1200—1800 mg^o%, prowitamina A 7—10 mg^o%, witaminy B₂—0,03 mg^o%, witaminy P—200—350 mg^o%.

Sposobem według wynalazku przygotowuje się najpierw znanymi metodami nalew owocowy, w skład którego wchodzi cukier biały, kwas cytrynowy i moszcz owocowy. Nalew taki umieszcza się w emaliowanym kotle, zaopatrzonym w rurki umożliwiające przepuszczanie przez niego dwutlenku węgla w postaci drobnych pęcherzyków. Dwutlenek węgla przepuszcza się do czasu zniszczenia oksydaz zawartych w nalewie. Średnio czas przepuszczania dwutlenku węgla trwa około 10 minut. Tak przygotowany nalew ochładza się do temperatury poniżej + 4°C, po czym dodaje się do niego podgęszczonego wyciągu z owoców dzikiej róży lub rokitnika w ilości zależnej od pożądanej zawartości witamin i doprowadza pH mieszaniny do wartości 3,4—4,4, przez ewentualne dodanie kwasu octowego. Tak otrzymanym witaminizowanym nalewem napełnia się butelki do połowy, przy zastosowaniu automatycznej sokownicy,

a następnie rozcieńcza się bez dostępu powietrza wodą silnie nasyconą dwutlenkiem węgla. W napoju otrzymanym sposobem według wynalazku wprowadzona ilość witamin czynnych biologicznie utrzymuje się przez długi okres czasu.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób wytwarzania napojów gazowanych zawierających witaminy w postaci trwałej, znamienny tym, że przez nalew owocowy otrzymany w znany sposób przepuszcza się dwutlenek

węgla w postaci drobnych pęcherzyków do czasu zniszczenia oksydaz zawartych w nalewie, następnie do tak przygotowanego nalewu, najkorzystniej oziębionego do temperatury poniżej $+ 4^{\circ}\text{C}$, dodaje się podgęszczonego wyciągu z owoców dzikiej róży lub rokitnika w ilości zależnej od pożądanej zawartości witamin i doprowadza pH mieszaniny do wartości 3,4—4,4 przez ewentualne dodanie kwasu octowego, po czym otrzymany witaminizowany nalew rozcieńcza się bez dostępu powietrza wodą silnie nasyconą dwutlenkiem węgla.

Barbara Prandecka