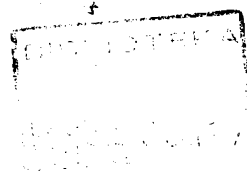


25 października 1932 r.

A23f 3/02

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 16556.

Kl. 53 k 3.

Eduard Orno Ornfeldt
(Berlin-Charlottenburg, Niemcy)
i Makoto Loew
(Berlin, Niemcy).

Sposób uszlachetniania herbaty południowo-amerykańskiej, tak zwanej Maté.

Zgłoszono 4 lipca 1930 r.

Udzielono 13 czerwca 1932 r.

Suszone liście rośliny zwanej „Ilex paraguayensis” rosnącej w krajach Ameryki Południowej używa się do otrzymywania znanej herbaty paragwajskiej Maté, która, zarówno jak i herbata chińska, zawiera pewną ilość teiny i dzięki temu wykazuje działanie pobudzające, przyczem smak i zapach jej jest niemiły.

Wynalazek niniejszy podaje sposób wstępnej obróbki tych liści, w celu usunięcia powyższych niemiłych właściwości herbaty.

Wiadomo, że smak herbaty, kawy i podobnych produktów można w znacznym stopniu uszlachetnić przez traktowanie ich olejami eterycznymi. Do tego celu nadają

się nie wszystkie olejki eteryczne, oprócz tego do uszlachetniania smaku i zapachu można skutecznie stosować tylko takie ciała chemiczne, które zawierają ruchliwą albo łatwo reagującą dwuwartościową grupę karbonylową $=C=O$, która w aldehydach związana jest z jednym atomem wodoru, natomiast w ketonach z rodnikiem węglowodorowym np. $(X-C \begin{smallmatrix} =O \\ -CH_3 \end{smallmatrix})$.

Chemiczne działanie aldehydów i ketonów polega na ich łatwości oddziaływania na ruchliwe atomy wodoru, bądźto związane z węglem, bądźto z azotem, przyczem albo zostaje odczepiona woda, albo też wytwarza się alkoholowa grupa $CHOH$. Jako

przykłady mogą służyć: wytwarzanie aldehydo-amonjaku z aldehydu i amonjaku względnie amin, albo wytwarzanie aldehydu krotonowego z aldolu powstałego z dwóch cząsteczek aldehydu octowego. W ten sposób można związek o niemiłym smaku lub zapachu zmienić tak, że smak i zapach albo znikają całkowicie, albo też zupełnie się zmieniają.

Jeśli herbatę paragwajską poddaje się działaniu z jednej strony oleju eterycznego bez aldehydu lub ketonu, jak np. oleju Wintergreen'owego, t. j. estru metylowego kwasu salicylowego, a z drugiej strony czystego aldehydu albo ketonu, jak np. aldehydu octowego lub acetonu, to okazuje się, że substancje zapachowe i smakowe pod działaniem oleju Wintergreen'owego nie ulegają prawie żadnej zmianie, natomiast aldehyd octowy albo aceton dają wynik niespodziewany, usuwają bowiem w zupełności nieprzyjemny smak i zapach. Tak samo działają olejki eteryczne zawierające aldehydy i ketony.

Środki te można stosować w roztworze wodnym albo też w postaci zawiesiny, a nawet w postaci pary. Ogrzewanie znacznie wzmacnia działanie aldehydów i ketonów na substancje smakowe i zapachowe herbaty paragwajskiej Maté.

Znaczna zawartość teiny w herbacie paragwajskiej nie ulega zmianie pod działa-

niem aldehydów i ketonów zgodnie z wynalazkiem. Nie występują też żadne inne zmiany w działaniu fizjologicznym herbaty paragwajskiej, poddanej obróbce według wynalazku, ani też nie zmienia się jej skład przez ekstrakcję.

Handlową herbatę paragwajską Maté miesza się z 1,5-krotną ilością 1%-go wodnego roztworu aldehydu octowego, poczem ogrzewa się z zamkniętym naczyniu przez 3 godziny do 100°C. Następnie tak potraktowaną herbatę suszy się.

Oczywiście sposób według wynalazku można zmieniać w szczegółach, nie przekraczając zakresu wynalazku.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób uszlachetniania herbaty paragwajskiej Maté, znamienny tem, że herbatę poddaje się działaniu aldehydów lub ketonów, albo też zawierających je materiałów.

2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tem, że liście herbaty poddaje się działaniu tych materiałów na gorąco.

Eduard Orno Ornfel dt.

Makoto Loew.

Zastępca: Inż. Cz. Raczyński,
rzecznik patentowy.