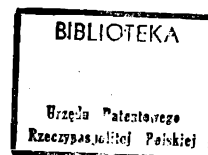


Warszawa, 24 maja 1939 r.

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 28222.

Szmul Lajb Halpern
(Łódź, Polska).

A23g, 1/12

Kl. 53 f, 2.

~~A23g 1/12~~

Sposób otrzymywania stałych produktów spożywczych z mielonej kawy palonej, kakao względnie czekolady, zmieszanych z bezbarwnym tłuszczem jadalnym oraz z cukrem i innymi dodatkami, w postaci proszku lub kształtek gotowych do bezpośredniego użytku.

Zgłoszono 15 kwietnia 1937 r.

Udzielono 22 marca 1939 r.

Przedmiotem wynalazku niniejszego jest nowy sposób otrzymywania stałych produktów spożywczych z kawy, kakao względnie czekolady, z cukrem i innymi dodatkami odżywczymi względnie zapachowymi, w postaci proszku lub kształtek gotowych do bezpośredniego użytku.

Stałe produkty spożywcze z kawy wraz z dodatkami odżywczymi względnie zapachowymi otrzymuje się według wynalazku w sposób następujący.

Zmieloną, paloną kawę miesza się z odpowiednią ilością bezbarwnego tłuszczu jadalnego i mieszaninę ogrzewa się w temperaturze 45° do 50°C w ciągu 12 godzin.

Tłuszcz pochłania na gorąco czynne składniki kawy (substancje zapachowe, smakowe i odżywcze). Masa, otrzymana tym sposobem, jest rozpuszczalna w gorącej wodzie.

Otrzymaną miękką mieszaninę miesza się z cukrem, sproszkowanym mlekiem i innymi dodatkami odżywczymi. Dodatek cukru powoduje pewne stwardnienie masy, dzięki czemu można ją następnie poddać prasowaniu w znanych maszynach oraz formowaniu na kostki i inne kształtki. Oczywiście sprasowaną masę można również sproszkować. Smak otrzymanego produktu można dowolnie zmieniać przez dodawanie

odpowiednich ilości cukru, mleka i olejków zapachowych względnie smakowych.

W sposób podobny do opisanego powyżej otrzymuje się stałe produkty spożywcze z połączenia kakao i czekolady z mlekiem, cukrem i innymi dodatkami odżywczymi w postaci proszku lub kształtek gotowych do bezpośredniego użytku.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób otrzymywania stałych produktów spożywczych z mielonej kawy palonej, kakao względnie czekolady, zmieszanych z bezbarwnym tłuszczem jadalnym oraz z cu-

krem i innymi dodatkami, w postaci proszku lub kształtek gotowych do bezpośredniego użytku, znamienny tym, że produkty te po zmieszaniu ich z tłuszczem jadalnym ogrzewa się w temperaturze 45° do 50°C w ciągu 12 godzin, po czym otrzymaną miękką masę miesza się z cukrem, sproszkowanym mlekiem i innymi dodatkami odżywczymi względnie zapachowymi, prasuje w znanych prasach i formuje na kostki lub kształtki względnie proszkuje.

S z m u l L a j b H a l p e r n.
Zastępca: Inż. M. Zmigryder,
rzecznik patentowy.