

Warszawa, 15 lutego 1938 r.

URZĄD PATENTOWY



BIBLIOTEKA

Urzędu Patentowego
Rzeczypospolitej Polskiej

A 239 1100

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 25855.

Kl. 53 f, 2.

Julius Meinl A. G.
(Wiedeń, Austria).

Sposób wytwarzania proszku kakaowego zawierającego sól.

Zgłoszono 21 września 1935 r.

Udzielono 6 grudnia 1937 r.

Pierwszeństwo: 17 listopada 1934 r. (Austria).

Wynalazek niniejszy dotyczy sposobu wytwarzania proszku kakaowego zawierającego sól.

Znane są sposoby wytwarzania kakao słodowego, polegające na mieszaniu drobno zmielonego słodu z gotowym proszkiem kakaowym lub też na mieszaniu mączki słodowej z masą kakaową przy dalszej wspólnej przeróbce w zwykły sposób na proszek.

Okazało się, że korzystnie jest mieszać sól z grubo zmielonymi ziarnami kakao (śrutem kakaowym), a dalszą przeróbkę ziarn kakaowych prowadzić w mieszaninie ze słodem.

Według wynalazku śrut kakaowy mie-

sza się z całym słodem w postaci ziarn, a następnie wspólnie rozmiękcza się mieszanek wodą, odprowadza się nadmiar wody rozmiękczej, po czym w znany sposób mieszanek praży się i przerabia dalej. Sposób ten jest bardzo ekonomiczny i pozwala na otrzymywanie produktu, z którego wytwarzany napój jest smaczny i tworzy jednorodną zawiesinę, to znaczy, że mieszanek zostaje bardziej ujednoliconą pod względem swego smaku oraz zdolności tworzenia zawiesiny. Otrzymany wynik jest tym bardziej nieoczekiwany, że jak wiadomo okresy czasu rozmiękania użytych składników są różne.

Czas prażenia śrutu kakaowego przy

użyciu dostatecznej ilości wody zmiękczającej zostaje przedłużony mniej więcej do czasu prażenia słoðu.

Mieszanke moczy się np. przez 2 — 2,5 godziny, korzystnie w temperaturze około 50°C, przy czym zachodzi równocześnie proces dekstrynowania słoðu; okazało się, że przy tym sposobie pracy sruu kakaowy wchłania taką ilość wody zmiękczającej, iż osiąga się pożądaną zgodność czasu prażenia obu składników. Następnie nadmiar wody zmiękczającej spuszcza się, a mieszanke traktuje odpowiednimi roztworami węglanu potasu lub innych węglanów potasowców i wapniowców lub ich mieszanin.

Obróbkę zasadami można zupełnie opuścić albo tylko skrócić ją przez skrócenie czasu oddziaływania zasadami albo też przez zastosowanie mniejszych ich stężeń. Zauważono, że zobojętnianie kwasów garbnikowych za pomocą węglanów wapniowców może być częściowo zastąpione dłuższym zmiękczeniem i odprowadzaniem wody zmiękczającej. Substancje wartościowe, znajdujące się w wodzie zmiękczającej, mogą być po usunięciu niepożądanych składników odzyskane przez całkowite lub częściowe odparowanie i z powrotem dodane do wody zmiękczającej późniejszych ładunków. W ten sposób uzyskać można pewne stężenie tych rozpuszczalnych składników w wodzie zmiękczającej, zapobiegające dalszemu ich ługowaniu.

Okazało się, że jeśli temperaturę prażenia (to jest temperaturę, w której osiąga się prawidłowy stopień prażenia) kakao osiągnie nieco wcześniej, niż słoð, zawarty w mieszanke, zawsze jeszcze otrzymuje się mieszanke dającą się mleć bez zarzutu; mieszanke ta nie sprawia trudności także i przy późniejszym wytlaczaniu.

Dalsza przeróbka wyprażonej mieszan-

ki na proszek odbywa się w sposób znany.

Przykład. 2 070 kg oczyszczonego z łusek sruu kakaowego miesza się z 925 kg słoðu pszennego i zadaje wodą o temperaturze 65°C, w której zawarta jest także część wody zmiękczającej z wcześniejszego ładunku, przy czym stosuje się taką ilość wody, aby mieszanke była dobrze nią pokryta. Po wymieszaniu temperatura spada do 55°C i w tej temperaturze utrzymuje się mieszanke w ciągu 2½ godzin w celu należytego zdeksrynowania słoðu, po czym odprowadza się wodę nie wchłoniętą przez mieszanke. Dobrze odsączoną mieszanke bez dalszych jakichkolwiek dodatków suszy się, a następnie praży ostatecznie. Otrzymuje się 2950 kg wyprażonej mieszan-ki, z której następnie, po zmieleniu w znany sposób na walcach stalowych i po usunięciu w znany sposób przez wyciskanie części masła kakaowego, otrzymuje się 2 200 kg gotowego kakao słodowego.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób wytwarzania proszku kakaowego, zawierającego słoð, przez mieszanie, zmiękczenie i odprowadzanie nadmiaru wody zmiękczającej oraz prażenie mieszan-ki, znamienny tym, że słoð w ziarnach miesza się z grubo zmielonymi ziarnami kakao, a następnie mieszanke poddaje dalszej przeróbce znanej.

2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tym, że skraca się lub całkowicie opuszcza obróbkę mieszaniny sruu kakaowego ze słoðem za pomocą cieczy zasadowych.

Julius Meinl A. G.
Zastępca: Inż. M. Brokman,
rzecznik patentowy.