

4 stycznia 1929 r.

2

URZĄD PATENTOWY



A21d 2/26

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

## OPIŚ PATENTOWY

Nr 9465.

Kl. 2 c 1.

Bruno Zimmermann  
(Gdańsk, Wolne Miasto Gdańsk)  
i Leo J. König  
(Warszawa, Polska).

### Mieszanina proteinowo-witaminowa do pieczywa.

Zgłoszono 15 października 1927 r.

Udzielono 4 października 1928 r.

Pierwszeństwo: 21 września 1927 r. (Wolne Miasto Gdańsk).

Publiczność stale wymaga, żeby chleb codzienny był coraz jaśniejszy, skutkiem czego najbardziej wartościowe substancje w otrębach (pasza bydłęca) zostają zupełnie stracone jako środek odżywczy dla człowieka.

Wynalazca przeprowadził próby i w rezultacie w otrzymanym przez niego uzupełnionym chlebie witaminowym ilość trawionego białka wynosiła 92%, natomiast przy znanych gatunkach chleba wyniki trawienia ustalono od 68% do 72%.

Wynalazca otrzymał dalsze korzystne wyniki przez dodawanie do każdego gatunku mąki, a również i do mąki pszennej,

proteiny (białka roślinnego) oraz witamin, tudzież przez następne przerabianie mąki z takim dodatkiem na chleb, względnie pieczywo.

Połowy przygotowanego w powyższy sposób chleba wystarcza aby człowieka nasycić, a najważniejsze—to, że stan nasycenia utrzymuje się, a więc uczucie głodu nie powraca po krótkim czasie.

Przykład. Miesza się 100 kg mąki żytniej i 20 kg białka roślinnego z 30 g witamin; otrzymuje się chleb lub pieczywo o najwyższej sile sytowania przy łatwym trawieniu. Wypiek odbywa się normalnie.

### Zastrzeżenie patentowe.

Sposób czynienia łatwiej strawnym chleba i każdego innego pieczywa o najwyższej sile sycenia, znamienny tem, że do mąki dodaje się białko roślinne (proteina) do wysokości 25%, zmieszane z wita-

minami (sole odżywcze dla krwi) do 2% ilości proteiny, przyczem ilość uzależnia się od gatunku stosowanej mąki.

Bruno Zimmermann.  
Leo J. König.