

3 listopada 1924 r.

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

No 285.

Kl. 53d4.

Meininger-Getreide-Verwertungs-Gesellschaft m. b. H.,
Meiningen (Niemcy).

Sposób wyrobu surogatu kawy z jęczmienia.

Zgłoszono: 28 października 1918 r.

Udzielono: 13 czerwca 1924 r.

Pierwszeństwo: 18 września 1917 r. (Niemcy).

Zdawna już znany jest sposób przetwarzania jęczmienia na tak zwaną kawę jęczmienną. Zachodziła przytem wszakże ta niedogodność, że zewnętrzna powłoka komórkowa, dzięki swemu składowi, powodowała przy paleniu znany, nieprzyjemny zapach, przypominający spaloną słomę, który to zapach udzielał się palonemu jęczmieniowi wzgl. kawie jęczmiennej i wskutek tego niekorzystnie wpływał na smak gotowego napoju. Do tego dodać należy jeszcze jedną okoliczność, która stoi na przeszkodzie szerokiemu zastosowaniu jęczmienia jako surogatu kawy. Mianowicie, aczkolwiek palony jęczmień posiada zapach, zbliżony do zapachu kawy, to jednak brakuje mu swoistego smaku gorzkiego kofeiny, charakterystycznego

dla kawy. Tymczasem stwierdzono, że po cienkim odłuszczeniu jęczmienia tak, aby usunąć orkisz i łuskę, następnie zaprawieniu tegoż wyciągiem pewnych gorzkich roślin lub ich części składowych, i nareszcie upaleniu, osiąga się z jednej strony znaczne polepszenie smaku zrobionego z niego napoju, z drugiej zaś strony usuwa się nadzwyczaj przykry smak spalonej słomy. Niniejszy wynalazek polega więc na tem, że cienko odłuszczony jęczmień zaprawia się wyciągiem z gorzkich roślin, przy czem najodpowiedniejszym do tego celu okazał się odwar chmielu. Stwierdzono również, że najlepiej jest postępować w ten sposób, iż w pierw moczy się odłuszczony jęczmień w odwarze chmielu, aby ziarno napęczniało, a potem, po

napęcznieniu, suszy się i pali w znany sposób. Zamiast odwaru chmielu można również stosować roztwór tworzącego się przy fermentacji osadu drożdżowego z wodą. Moczenie odłuszczonego jęczmienia w tym roztworze osadu z wodą ma skutek ten sam, jak moczenie w wyżej wymienionym odwarze chmielu.

Najważniejszym warunkiem jest odłuszczenie jęczmienia przed zaprawieniem, gdyż inaczej gruba i twarda warstwa orkiszu zupełnie uniemożliwia nasycenie ziarna gorzkim roztworem. Gorzyc ta musi bowiem przeniknąć do samego jądra ziarna jęczmienia, ponieważ ulatnia się przy paleniu. Również waż-

na jest rzeczą usunięcie słodkawego smaku jęczmienia, a to osiąga się tylko wtedy jeżeli w ziarnie bezwarunkowo wszędzie znajduje się i gorzka zaprawa, jęczmień bowiem posiada tę właściwość, że wchłania dość znaczne ilości gorzycy.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wyrobu surogatu kawy z jęczmienia, tem znamieny, że w celu dostatecznego zaprawienia, jęczmień, po uprzednim, cienkiem odłuszczeniu, moczy się dłuższy czas w odwarze chmielu lub roztworze osadu drożdżowego z wodą, a po napęcznieniu ziarna, suszy się i wreszcie pali w zwykły sposób.