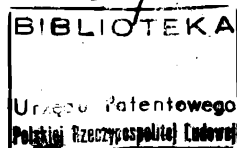


A23 1134



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 47465

Kl. 53 k, 6
Kl. internat. A 23 I

Franciszek Zawadzki

Warszawa, Polska

Sposób wytwarzania niskokalorycznego preparatu o właściwościach odchudzających

Patent trwa od dnia 2 czerwca 1961 r.

Przedmiotem wynalazku jest sposób wytwarzania niskokalorycznego preparatu o właściwościach odchudzających z mączki sojowej, otrzymanej z poekstrakcyjnych wytlóków sojowych oraz z sproszkowanego chudego i tłustego mleczka i pozostałych składników, zawierających niezbędne substancje odżywcze jak węglowodany, tłuszcze, białko, sole mineralne i witaminy.

Preparat według wynalazku nie jest czynnikiem dodatkowym do pożywienia, jak to ogólnie dotychczas stosowano przy przeprowadzaniu diety odchudzającej, lecz preparatem, który stosuje się zamiast normalnego pożywienia w czasie przeprowadzania kuracji odchudzającej, przy czym zawiera on wszystkie niezbędne składniki odżywcze, jego masa i objętość są niewielkie, zaś jego racja dzienna wynosząca około 250 gramów zawiera niezbędne składniki do utrzymania normalnych funkcji organizmu, a jednocześnie powoduje ubytek nadwagi oraz zapewnia właściwe odżywianie w czasie prowadzenia kuracji odchudzającej.

Mączkę sojową zawierającą wysokowartościowe białko roślinne stosuje się do wytwarzania środków żywieniowych z ograniczeniem, ponieważ napotyka się na duże trudności związane z jej przerobem i przygotowaniem do spożycia. I tak na przykład napotyka się na duże trudności w usunięciu specyficznego smaku i zapachu, wynikającego z obecności resztek rozpuszczalników takich jak benzyna, trójkloroetylen, dwusiarczki węgla używanych do ekstrakcji oleju oraz z natury zawartych w mączce resztek substancji oleistych. Trudności nastręcza również zdezynfekowanie mączki sojowej i zwiększenie zdolności przyswajania przez organizm białek zawartych w mączce.

Z tych to względów nie zawsze można było stosować mączkę sojową obok niezbędnych składników pokarmowych, takich jak węglowodany, tłuszcze, białko, sole mineralne i witaminy do celów żywieniowych.

Nieodczekiwanie stwierdzono, że jeżeli wytloki sojowe podda się odpowiedniej obróbce

to można wyeliminować wszystkie niedogodności wyżej wymienione.

Niskokaloryczny preparat według wynalazku o właściwościach odchudzających wytwarza się z poekstrakcyjnych wytlóków sojowych oraz z sproszkowanego chudego i tłustego mleczka i pozostałych składników niskokalorycznego preparatu, zawierających niezbędne substancje odżywcze jak węglowodany, tłuszcze, białko, sole mineralne oraz witaminy, składające się ze skrobi diastatycznie odbudowanej, z cukru przemysłowego, mączki słodowej, drożdży piwnych suszonych, oliwy karotenowej, kwasu askorbinowego, węgla miedzi, siarczanu żelazowego, siarczanu manganowego, jodku potasu oraz niewielkiej ilości substancji smakowych i zapachowych, przy czym wytloki sojowe o zawartości oleju do 10%, zawierające ślady najczęściej stosowanych rozpuszczalników do ekstrakcji oleju jak benzyna, trójchloroetylen, dwusiarczek węgla poddaje się działaniu pary wodnej aż do całkowitego usunięcia rozpuszczalników po uprzednim dodaniu 5% wagowych alkoholu etylowego w stosunku do masy wytlóków, po czym tak przygotowane wytloki suszy się a następnie miele na drobnoziarnistą mączkę, przesiewa przez sita i miesza z pozostałymi składnikami niskokalorycznego preparatu.

Przykład: Do 200 gramów wytlóków sojowych o zawartości 10% oleju, zawierających ślady rozpuszczalników dodaje się około 10 gramów bezwodnego alkoholu etylowego i poddaje działaniu pary wodnej przez dwie godziny, po czym suszy się je w temperaturze 70°C i miele na młynach kulowych na mączkę.

Do 22 części wagowych mączki sojowej dodaje się 26 części wagowych sproszkowanego mleczka pełnego, 31 części wagowych sproszkowanego mleczka chudego, 2,8 części wagowych skrobi diastatycznie odbudowanej, 10 części wagowych cukru przemysłowego, 2,5 części wagowych mączki słodowej, 1,6 części wagowych drożdży piwnych suszonych, 1,0 części wagowych oliwy karotenowej, 0,08 części wagowych kwasu askorbinowego, 0,002 części wagowych węgla

miedzi, 0,013 części wagowych siarczanu żelazowego, 0,004 części wagowych siarczanu manganowego, 0,001 części wagowych jodku potasu oraz 2,0 części wagowych substancji smakowych i zapachowych, po czym całość miesza się w mieszalniku przez okres około 30 minut, a następnie paczkuje w porcje po 250 gramów, stanowiące porcje dzienne.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób wytwarzania niskokalorycznego preparatu o właściwościach odchudzających z poekstrakcyjnych wytlóków sojowych oraz z sproszkowanego mleczka tłustego i chudego i pozostałych składników niskokalorycznego preparatu zawierających niezbędne substancje odżywcze jak węglowodany, tłuszcze, białko, sole mineralne i witaminy, znamienny tym, że wytloki sojowe o zawartości oleju do 10% zawierające ślady najczęściej stosowanych rozpuszczalników do ekstrakcji oleju jak benzyna, trójchloroetylen i dwusiarczek węgla poddaje się działaniu pary wodnej aż do całkowitego usunięcia rozpuszczalników, po uprzednim dodaniu 5% wagowych alkoholu etylowego w stosunku do masy wytlóków, po czym tak spreparowane wytloki suszy się a następnie miele na drobno ziarnistą mączkę, przesiewa przez sita i do 22 części wagowych mączki sojowej dodaje się 26 części wagowych sproszkowanego mleczka tłustego, 31 części wagowych sproszkowanego mleczka chudego, 2,8 części wagowych skrobi diastatycznie odbudowanej, 10 części wagowych cukru przemysłowego, 2,5 części wagowych mączki słodowej, 1,6 części wagowych oliwy karotenowej, 0,08 części wagowych kwasu askorbinowego, 0,002 części wagowych węgla miedzi, 0,013 części wagowych siarczanu żelazowego, 0,004 części wagowych siarczanu manganowego, 0,001 części wagowych jodku potasu oraz 2,0 części wagowych substancji smakowych i zapachowych.

Franciszek Zawadzki

Zastępca: mgr inż. Bolesław Grochowski
rzecznik patentowy