

3 lutego 1930 r.

A21d 2/08



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIŚ PATENTOWY

Nr 11157.

Kl. 2 c 1.

Augmentine Holding S. A.
(Lozanna, Szwajcaria).

Sposób wyrobu chleba.

Zgłoszono 21 czerwca 1927 r.

Udzielono 22 października 1929 r.

Pierwszeństwo: 25 czerwca 1926 r. (Wielka Brytania).

Przedmiotem niniejszego wynalazku jest sposób wyrobu chleba znacznie korzystniejszy od znanych sposobów, bo z tej samej ilości mąki otrzymuje się chleb lepszy i w większej ilości. Nowy sposób polega na dodawaniu do ciasta stosunkowo małej ilości emulsji, składającej się z obojętnego tłuszczu mineralnego, gliceryny i wody. Emulsję dodaje się w czasie robienia ciasta z mąki.

Proponowano już używanie proszku piekarskiego zmieszanego z gliceryną, olejem prowansalskim i alkoholem, przy czym ilość tej domieszki miała wynosić 25 — 35 g na 0,5 kg mąki, to znaczy 5 — 7%. Dodatek gliceryny miał utrzymywać chleb w stanie świeżym przez kilka dni.

W niniejszym wynalazku nie chodzi o dodawanie oddzielnie gliceryny, oleju i alkoholu, lecz zasada wynalazku polega na dodawaniu do przyrządzanego ciasta emulsji obojętnego tłuszczu mineralnego, gliceryny i wody. Jako tłuszcz nadaje się bardzo dobrze olej parafinowy, który przy temperaturze panującej zwykle w piekarni jest jeszcze płynny, lecz przy małej niższej temperaturze przechodzi w stan półstały.

Poza tem wyrób chleba odbywa się jak zwykle i nie wymaga więcej czasu.

Przykład. 100 kg mąki zarabia się 66,5 litrami wody i dodaje się około 2 kg soli i 1 kg drożdży. W celu zapobieżenia zbytniemu wysuszaniu się chleba przy pie-

czeniu dodaje się do 300 g emulsji zawierającej 55 części oleju parafinowego, 35 części gliceryny i 10 części wody. Poszczególne składniki miesza się tak dokładnie, aby stanowiły jednolitą masę. Jeżeli mieszaninę przyrządzono wcześniej, to przed użyciem trzeba ją silnie potrząsać. Wyrób ciasta odbywa się normalnie przy temperaturze 38 — 40°C.

Emulsja spełnia rzeczywiście swój cel, to znaczy utrudnia parowanie wody, wskutek czego wydajność wyrobu chleba nowym sposobem jest o 4 — 5% większa od wydajności znanych sposobów wypieku chleba. Zważywszy, że chleb jest środkiem odżywczym, zużywanym w wielkich ilościach, stwierdza się doniosłość korzyści, jakie można osiągnąć dzięki niniejszemu wynalazkowi, zapomocą małej (stosunkowo) domieszki emulsji. Ciasto wyrobione z dodatkiem emulsji obrabia się przez 12—15 minut (ręcznie lub maszynowo) przy temperaturze około 38°, poczem pozosta-

wia się je w spokoju przez 10 — 15 minut, aby glutyna i inne ciała białkowe mogły się rozpuścić. Potem formuje się ciasto i przed włożeniem do pieca krótko ochładza się je.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób wyrobu chleba, znamieny tem, że wyrabiając ciasto zwykłym sposobem dodaje się domieszkę emulsji z oleju parafinowego, gliceryny i wody.

2. Emulsja do przeprowadzenia sposobu według zastrz. 1, znamienna tem, że składa się z 55 części oleju parafinowego, 35 części gliceryny, oraz 10 części wody, przyczem na 100 kg mąki i 66,5 kg wody dodaje się tej emulsji 300 g.

Augmentine Holding S. A.

Zastępca: Dr. inż. M. Kryzan,
rzecznik patentowy.