

Opublikowano dnia 10 maja 1956 r.



A 234 1/14

POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 38706

Kl. 53 d, 4

Główny Instytut Przemysłu Rolnego i Spożywczego*)

Namiastka ekstraktu kawowego

Patent trwa od dnia 20 grudnia 1954 r.

Znane są różne namiastki kawy naturalnej, lecz dotychczasowe próby aromatyzacji ekstraktów z palonych materiałów pochodzenia roślinnego, które by mogły zastąpić ekstrakty kawy naturalnej nie dawały zadowalających wyników, ani pod względem smaku, ani też odnośnie zapachu kawy.

Stwierdzono obecnie, że przez nadanie namiastce ekstraktu kawowego poniżej wskazanego składu uzyskuje się namiastkę o smaku kawy naturalnej.

Ekstrakt soi palonej	170 części wagowych		
„ słoju palonego	170	„	„
„ dębowy (tanina)	17	„	„
„ bobru trójlistnego	1,75	„	„
Glutaminian sodowy	1,75	„	„
Kofeina	8,5	„	„

Sacharoza	502 części wagowych
Alkoholowy roztwór merkaptalu ewentualnie stabilizowanego (1 : 200)	4 ml
Kawa naturalna zmielona na bardzo subtelny pył	125 części wagowych
Razem	1000 części wagowych

Zastrzeżenia patentowe

1. Namiastka ekstraktu kawowego, znamienna tym, że stanowi ją mieszanina 170 części wagowych ekstraktu soi palonej, 170 części wa-

*) Właściciel patentu oświadczył, że twórcami wynalazku są: inż. mgr Włodzimierz Daniewski, inż. mgr Aleksander Reinhercs i dr Antoni Rutkowski.

gowych ekstraktu siodu palonego, 17 części wagowych ekstraktu dębowego, 1,75 części wagowych ekstraktu borbku trójlistnego, 1,75 części wagowych glutaminianu sodowego, 8,5 części wagowych kofeiny, 502 części wagowych sacharozy, 4 ml alkoholowego roztworu merkaptalu 1:200, ewentualnie stabilizowanego i 125 części wagowych kawy naturalnej zmielonej na pył.

2. Namiastka według zastrz. 1, znamienna tym, że zawiera merkaptal stabilizowany, na 1 część wagową merkaptalu 0,2 części wagowej mocznika i 0,1 części wagowej hydrochinonu.

Główny Instytut Przemysłu
Rolnego i Spożywczego

Zastępca: Kolegium Rzeczników Patentowych