

POLSKA
RZECZPOSPOLITA
LUDOWA



URZĄD
PATENTOWY
PRL

OPIS PATENTOWY

94306

Patent dodatkowy
do patentu _____

Zgłoszono: 30.11.74 (P. 176105)

Pierwszeństwo: _____

Zgłoszenie ogłoszono: 19.06.76

Opis patentowy opublikowano: 15.12.1977

MKP

A23j 1/12

Int. Cl².

A23J 1/12

CZYTELNIA

Urzedu Patentowego
Warszawa

Twórcy wynalazku: Henryk Piesiewicz, Tadeusz Jakubczyk

Uprawniony z patentu: Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego — Akademia Rolnicza,
Warszawa (Polska)

Sposób wytwarzania piany z glutenu

Przedmiotem wynalazku jest sposób wytwarzania piany z glutenu. Piana z glutenu może być używana w przemyśle piekarniczym, ciastkarskim i innych.

Znany jest sposób wytwarzania piany z frakcji białkowej glutenu zwanej gliadyną, którą otrzymuje się drogą ekstrakcji za pomocą alkoholu izopropylowego. Piana z gliadyny znajduje zastosowanie jako substytut masy jajecznej lub jako środek stabilizujący pianę. Wyżej wymieniony sposób wytwarzania piany z gliadyny nie pozwala na wykorzystanie wszystkich składników glutenu, ponadto jest niezadawalający z punktu widzenia zdrowia człowieka.

Celem wynalazku jest usunięcie powyższych wad i niedogodności przez opracowanie sposobu wytwarzania piany z glutenu mokrego. Cel ten został osiągnięty przez znalezienie takiego rozpuszczalnika glutenu, który pozwala na otrzymanie roztworu glutenowego o odpowiedniej lepkości.

Wytwarzanie piany z glutenu według wynalazku następuje przez homogenizowanie glutenu mokrego z 0,05 n kwasem octowym, mlekowym lub cytrynowym przy stosunku wagowym kwasu do glutenu jak 2,2 : 1, a następnie ubijanie otrzymywanego roztworu glutenowego za pomocą ubijarki mechanicznej.

Aby otrzymać pianę glutenową według wynalazku homogenizuje się np. 100 g mokrego glutenu z 220 ml 0,05 n kwasu octowego w czasie około 4 minut. Następnie ubija się roztwór glutenowy za pomocą ubijarki aż do uzyskania trwałej piany.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób wytwarzania piany z glutenu, z n a m i e n n y t y m, że gluten mokry homogenizuje się z 0,05 n kwasem octowym, mlekowym lub cytrynowym przy stosunku wagowym kwasu do mokrego glutenu jak 2,2 : 1, a następnie ubija się otrzymany roztwór glutenowy do momentu uzyskania trwałej piany.