

28 grudnia 1926 r.

URZĄD PATENTOWY



A234 1104

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY.

Nr 4272.

Kl. 53 k 1.

Douglas-Pectin Corporation
(Rochester, New York, Stany Zjednoczone Ameryki).

Sposób otrzymywania przetworu pektynowego.

Zgłoszono 26 maja 1920 r.

Udzielono 20 lutego 1926 r.

Pierwszeństwo: 1 września 1913 r. (Francja).

Przedmiotem niniejszego wynalazku jest otrzymywanie, jako nowego produktu, substancji przeznaczonej w szczególności do wyrobu galaret, nadającej się do zużytkowania czy to dla potrzeb domowych przez gospodynię, czy to przy fabrykacji na większą skalę, na sprzedaż, galaret, konfitur i konserw owocowych.

Wynalazek ma na celu otrzymywanie z owoców i jarzyn substancji do wytwarzania galarety, którą przygotowuje się w taki sposób, że może ona być doprowadzona lub zgęszczona do stanu płynnego, przyczem sama nie staje się ani stałą, ani galaretowatą. Ta, wytwarzająca galaretę, substancja może być otrzymywana z rozmaitych owoców lub jarzyn, i najbardziej wskazane jest używanie jabłek, jako wyjściowego materiału tego produktu, ze względu na ich ta-

ność, łatwość przerabiania i zawartość stosunkowo dużej ilości substancji pektynowych, stanowiących części składowe tego owocu. Owoc ten może być traktowany rozmaitemi sposobami dla wyciągnięcia z niego substancji pektynowej lub wytwarzającej galaretę, najlepiej działając na miąższ owocu, po wyciśnięciu soku z surowego owocu, dla otrzymywania soku cukrowego lub naturalnego cukru. Wydobywanie soku cukrowego może być także wykonywane przez zmieszanie z wodą. Miąższ owocu, spreparowany w taki sposób, podlega dalej traktowaniu odpowiednim roztworem, jak np. ciepłą wodą lub wrzątkiem, do którego można dodać w niewielkiej ilości jakiegokolwiek odpowiedniego kwasu. Dodanie kwasu nie zawsze jest niezbędne i zależy w znacznej mierze od stopnia dojrzałości owo-

cu lub jego kwasowości; użycie kwasu jest pożądané tylko w stosunkowo nieznacznej ilości, w celu ułatwienia oddzielenia z miąższu pierwiastków owocu. Traktowanie miąższu owocu może być wykonywane w odpowiednim naczyniu lub w kotle i może być uskutecznione pod ciśnieniem.

Ciecze pektynowe, otrzymywane z miąższu owocowego, są prawie całkowicie pozbawione naturalnego cukru. Zauważono, że usunięcie, lub oddzielenie składników cukrowych owocu z substancji pektynowej, lub wytwarzającej galaretę, czyni ją niezdolną do zsiadania się w galaretę, a ciecz staje się silnie zgęszczoną lub skoncentrowaną. W tym celu i dla otrzymania pożądanéj gęstości, wyparowuje się, najlepiej w próżni, nadmiar wody i wytwarza się lepki ekstrakt syropowy. W celu zużycowania tego ostatniego można dodać pewną jego ilość do zwyczajnego syropu z cukru i wody, zawierającego w odpowiednim stosunku wodę i cukier, zależnie od koncentracji produktu pektynowego; tworzenie galaret rozpoczyna się natychmiast.

Produkt spożywczy, otrzymywany według wynalazku, może być przygotowywany w rozmaitych stopniach koncentracji i, raz umieszczony w stosownych naczyniach, daje się przechowywać bardzo długo. Dzięki temu otrzymuje się substancję, wytwarzającą galaretę, która może być stosowana, jako czynnik galaretowania, przy wyrobie wielu produktów spożywczych.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób otrzymywania przetworu pektynowego, znamienny tem, że miąższ owocu lub jarzyny, dla oddzielenia z niej naturalnego cukru, poddaje się działaniu odpowiedniego roztworu, w celu wyciągnięcia z niego pierwiastków pektynowych.

2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tem, że otrzymaną ciecz doprowadza się do stanu syropu przez wyparowanie w próżni.

Douglas-Pectin Corporation.

Zastępca: M. Brokman,
rzecznik patentowy.