

Warszawa, 7 stycznia 1939 r.

URZĄD PATENTOWY

A23L 1100



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 27540.

Kl. 53 k, 1/01.

Géza Mansfeld
(Pécs, Węgry).

Sposób wytwarzania wolnych od cukru napojów dietetycznych podobnych do likierów.

Zgłoszono 22 lutego 1937 r.

Udzielono 12 listopada 1938 r.

Pierwszeństwo: 22 lutego 1936 r. (Węgry).

Wynalazek dotyczy sposobu wytwarzania wolnych od cukru napojów dietetycznych podobnych do likierów, odpowiednich zwłaszcza dla chorych na cukrzycę i nie fermentujących w żołądku i w jelitach.

Wytwarzanie wolnych od cukru napojów dietetycznych podobnych do likierów jest trudne, ponieważ przez dodawanie substancji o lepkości podobnej do lepkości syropu cukrowego nie można uzyskać takiej gęstości, jaką posiadają zwykłe likiery zawierające dodatek tego syropu. Substancje takie nie tworzą bowiem z alkoholem roztworów jednorodnych.

Okazało się, że przez zastosowanie

sztucznych substancji słodkich można uzyskać likiery, zupełnie równorzędne z likierami zwykłymi pod względem lepkości i smaku. Według wynalazku używa się pektyny w celu wywołania gęstości właściwej syropowi, przy czym zresztą postępuje się w sposób znany przy fabrykacji likierów. Likiery takie mogą pić diabetycy bez najmniejszego niebezpieczeństwa, gdyż nie zawierają one cukru. Poza tym likiery takie nie posiadają też żadnych właściwości tłuczących.

W razie zmieszania pektyny, rozpuszczonej w wodzie, z alkoholem powstaje żel, który następnie wskutek wstrząsania przechodzi do roztworu w postać trwałego

solu. Do tego koloidalnego roztworu wodno-alkoholowego można dodawać wszelkich esencji likierowych i syntetycznych substancji słodkich. Dalszą przeróbkę, jak przesączanie, dojrzewanie itd., wykonywa się w sposób znany w fabrykacji likierów.

Przykład. Do 150 cm³ pięcioprocentowego roztworu pektyny dodaje się 50 cm³ alkoholu. Tworzący się żel zamienia się w sól, do którego dodaje się pożądaną substancję zapachową oraz sztucznej substancji słodkiej.

Ilość dodawanego alkoholu (np. 20 do 50 procentów objętościowych) zależy od jakości względnie pożądaną zawartości alkoholu w likierze.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wytwarzania wolnych od cukru napojów dietetycznych podobnych do likierów, słodzonych wyłącznie sztucznymi substancjami słodkimi, znamienny tym, że miesza się wodny roztwór pektyny z alkoholem, zamienia powstały żel przez skłócenie w sol i następnie przerabia się ten sol z dodatkiem sztucznych substancji słodkich, poza tym jednak w sposób znany, na napój podobny do likierów, posiadający dowolny aromat.

G é z a M a n s f e l d.

Zastępca: Inż. W. Suchowiak,
rzecznik patentowy.

