

2
Warszawa, 23 września 1933 r.

A 21 d 2/02 2

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ OPIS PATENTOWY

Nr 18375.

Kl. 2 c, 1/01.

Tritikum A. - G.
(Bazylea, Szwajcaria).

Sposób zwiększania wydajności pieczywa z mąki.

Zgłoszono 4 czerwca 1930 r.

Udzielono 29 kwietnia 1933 r.

Pierwszeństwo: 7 czerwca 1929 r. (Niemcy).

Zapomocą doświadczeń stwierdzono, że wypiekalność mąki i ciasta daje się zwiększyć przez dodatek niewielkich ilości nadsiarczanów razem z bromianami, np. bromianu potasowego i nadsiarczanu amonowego w dowolnej chwili, np. podczas albo po mieleniu albo przy wzroście ciasta albo przy dalszem jego przygotowaniu. Składniki mogą być przytem stosowane w rozmaitych stosunkach ilościowych w zależności od rodzaju ciasta albo mąki, np. w wielu przypadkach okazało się korzystne stosowanie 1 mola nadsiarczanu amonowego na 1 lub 2 mole bromianu potasowego.

Stwierdzono dalej, że w pewnych przypadkach bromian przez kwaśnienie ciasta przy częściowem odszczepieniu bromu rozkłada się. Zjawisko to jest niepożądane, po-

nieważ zmniejsza ono działanie środków, które mają ulepszać proces pieczenia.

Zapomocą dalszych doświadczeń stwierdzono, że powyższa niedogodność daje się usunąć, gdy obok kombinacji nadsiarczanów i bromianów stosuje się dalsze dodatki, zobojętniające kwas. Jako takie dodatki okazały się korzystne zwłaszcza tlenki metali albo związki metali ze słabymi kwasami, jak węglan magnezu. Dzięki temu wstrzymane zostaje odszczepienie się bromu, a zatem bromian działa jako taki, odszczepiając tlen, skutkiem czego ostatecznie występuje on w produkcie końcowym w postaci bromku. Specjalnie korzystną okazała się kombinacja nadsiarczanu potasowego i bromianu potasowego z węglanem magnezu, przyczem celowo stosuje się od-

powiednio do ilości innych materiałów dodatkowych stosunkowo dużą ilość magnezu, np. w ilości 1- do 8-krotnej. Tak np. można z doskonałym skutkiem zastosować mieszaninę, składającą się z 3 części bromianu potasu, 5 części nadsiarczanu potasu i 50 części węglanu magnezu na 100 części mąki, to znaczy, że na 100 kg mąki według przykładu stosuje się 58 g mieszaniny, składającej się z 3 g bromianu potasu, 5 g nadsiarczanu potasu i 50 g węglanu magnezu. Powyższe stosunki liczbowe są, oczywiście, podane tylko jako przykład i mogą być w szerokich granicach zmieniane bez przekroczenia zasady wynalazku.

Proponowano wprowadzić już traktowanie mąki bromianami i również już używano mieszaniny bromianu potasowego, siarczanu wapnia i chlorku amonowego jako środka do zaoszczędzenia drożdży przy wypiekaniu chleba, ale, w przeciwieństwie do powyższego, nigdy nie proponowano stosowania kombinacji jak według niniejszego wynalazku bromianów, nadsiarczanów i zobojętniających kwas substancji przy mieleniu i wytwarzaniu ciasta. Przy stosowaniu tego rodzaju kombinacji, które

sprzyjają jeszcze trwałości przy gotowym składzie, unika się wszelkiego zmniejszenia działania, jakie mogłoby wystąpić przy kwaśnieniu ciasta.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób zwiększania wydajności pieczywa z mąki przez traktowanie mąki albo ciasta bromianami, znamieny tem, że do mąki albo ciasta wprowadza się bromiany w kombinacji z nadsiarczanami i substancjami zobojętniającymi kwas, np. węglanem magnezu.

2. Sposób według zastrz. 1, znamieny tem, że składnik zobojętniający kwas dodaje się w ilości przewyższającej ilość dodawanych nadsiarczanów i bromianów.

3. Środek do polepszenia mąki, znamieny tem, że zawiera mieszaninę nadsiarczanów, bromianów i składnik zobojętniający kwas, np. węglan magnezu.

Tritikum A.-G.

Zastępca: Inż. M. Brokman,
rzecznik patentowy.