

Warszawa, 14 października 1937 r.

URZĄD PATENTOWY



A 23 L 1/10

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 25371.

Kl. 53 c, 6/02.

Gebrüder Bühler
(Uzwil, Szwajcaria).

Sposób przerabiania pszenicy na produkt podobny do ryżu.

Zgłoszono 4 listopada 1935 r.

Udzielono 26 sierpnia 1937 r.

Pierwszeństwo: 12 stycznia 1935 r. (Szwajcaria).

Sposób według wynalazku niniejszego pozwala na otrzymywanie z pszenicy, nawet z pszenicy o niepozornym wyglądzie, produktu podobnego do ryżu.

Sposób według wynalazku wykonywa się następująco.

Ziarna pszenicy, bardzo dokładnie oczyszczone, np. przez przesiewanie, szczotkowanie i przedmuchiwanie, moczy się w wodzie w ciągu 50 — 70 godzin.

Napęczniałą pszenicę poddaje się następnie obróbce cieplnej, aż do zabicia enzymów proteolitycznych, zawartych w ziarnie, to jest aż poszczególne ziarna staną się przeświecające względnie mleczne. Obróbkę tę uskutecznia się w gorącej wodzie, bądź w kąpieli parowej w temperaturze 60 — 80°C w ciągu przynajmniej 2

minut. Po osiągnięciu tego stanu pszenicę suszy się. Suszenie uskutecznia się w strumieniu powietrza, najkorzystniej w temperaturze nie przekraczającej 50°C.

Proces suszenia przeprowadza się aż do zupełnego wysuszenia ziarna co uwidocznia się jego szklistym wyglądem. Wysuszone ziarna pszenicy po lekkim zwilżeniu i po krótkiej przerwie, wynoszącej około 5 minut, łuszczy się na znanego rodzaju łuszczarce, a następnie w celu nadania ziarnom pszenicy lepszego wyglądu — poleruje i ewentualnie rozdziela na gatunki według wielkości.

Tak obrobiona pszenica staje się podobna co do wyglądu i właściwości do ryżu; także i przy gotowaniu zachowuje się podobnie jak ryż i może go zastępować.

Przykład. Pszenicę moczy się w wodzie około 50 — 70 godzin, następnie w ciągu około 2 minut poddaje się ją działaniu pary o temperaturze około 80°, po czym w odpowiednim urządzeniu suszy się w przepływającym ciepłym powietrzu, aż zawartość wilgoci zmniejszy się do około 10%. Wysuszoną pszenicę łuszczy się i poleruje.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób przerabiania pszenicy na

produkt podobny do ryżu, znamienny tym, że ziarna pszenicy po dokładnym oczyszczeniu moczy się w wodzie, a następnie w ciągu przynajmniej 2 minut poddaje się obróbce cieplnej w temperaturze 60 — 80°C, po czym ziarna suszy się i łuszczy.

2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tym, że po procesie łuszczenia ziarna poleruje się.

Gebrüder Bühler.
Zastępca: Inż. M. Brokman,
rzecznik patentowy.