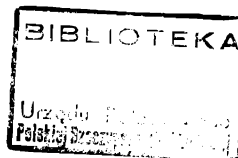


Warszawa, 9 grudnia 1937 r.

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ OPIS PATENTOWY

Nr 25538.

Kl. 53 k, 2/01.

Willy Seck
(Berlin, Niemcy).

Sposób wytwarzania pomocniczego środka wypiekowego z ziemniaków.

Zgłoszenie 5 września 1935 r.

Udzielono 24 września 1937 r.

Pierwszeństwo: 5 września 1934 r. (Niemcy).

Znaną jest rzeczą dodawanie do mąki wypiekowej niewielkich ilości tak zwanej walcowej mąki ziemniaczanej, która korzystnie wpływa na przebieg pieczenia. Taka walcowa mąka ziemniaczana jest wytwarzana z reguły w ten sposób, że wyparzone uprzednio ziemniaki są przepuszczane przez gorące walce, a otrzymane w ten sposób płatki zostają rozdrobnione. Aby otrzymać szczególnie czyste wyroby, ziemniaki przeznaczone do przeróbki najpierw obiera się. Taka walcowa mąka ziemniaczana zawiera wszystkie składniki ziemniaka surowego, a więc skrobię, białka i składniki nieskrobiowe, to znaczy włókna i ewentualnie składniki łupiny oraz sole. Jednocześnie mąka ta zawiera wszystkie substancje zapachowe i smakowe, jednak zabarwia się w sposób niepożądany na ciemno przy gnieceniu z wodą i po-

siada wybitny zapach i smak ziemniaka. Wobec tego proponowano, żeby ziemniaki przed przetworzeniem na płatki uwolnić od soku, a więc najważniejszego nośnika substancji zapachowych i smakowych, obrabiając ewentualnie pozostałą masę odpowiednimi chemikaliami. Oddzielanie substancji niepożądanych uskutecznia się w znany sposób przez odcisnięcie lub odstanie masy ziemniaczanej zmieszanej z wodą. Tak wytworzone wyroby zawierają pomimo to znaczną ilość pozostałych substancji zapachowych i smakowych. Aby otrzymać wyroby całkowicie wolne od smaku i zapachu, proponowano już stosowanie zamiast walcowanej mąki ziemniaczanej tak zwanej skrobi pęczniejącej. Skrobię tę wytwarza się w podobny sposób, jak opisaną walcową mąkę ziemniaczaną, ale jako materiał wyjściowy stosuje

się czystą odosobnioną skrobię ziemniaczaną. Takie wyroby są oczywiście znacznie droższe niż walcowa mąka ziemniaczana.

Stwierdzono, że unikając kosztownego i trudnego odosobnienia skrobi można otrzymać wysokowartościowy pomocniczy środek wypiekowy, jeżeli obrane i grubo roztarte surowe ziemniaki wypłucze się na sitach, a pozostałość na sicie wysuszy w znany sposób na gorących walcach cienką warstwą i zmiele. W ten sposób uzyskuje się znacznie dokładniejsze usunięcie niepożądanych substancji zapachowych i smakowych, aniżeli to było możliwe dotychczas przez odcisnięcie soku. Pomocniczy środek wypiekowy, otrzymany według wynalazku, jest pod względem koloru, zapachu i smaku nadzwyczaj wysokowartościowym wyrobem, który zachowuje się podobnie jak skrobia pęczniejąca, przy czym jednak, jak przy otrzymywaniu skrobi pęczniejącej, nie ma potrzeby odosobniania skrobi czystej. Przy płukaniu rozdrobnionych ziemniaków przechodzi co prawda pewna część oswobodzonej skrobi do wypłuczyn, z których można otrzymać w znany sposób mączkę ziemniaczaną, jednak nie obniża to technicznie wartości wyrobu, gdyż nie sama tylko skrobia, lecz również i pozostałe składniki nieskrobiowe posiadają korzystne właściwości wypiekowe.

Proponowano już co prawda, aby podczas przeróbki ziemniaków rozdrabniać je z grubsza tylko w postaci pasków, krążków lub kłaczek, to znaczy dość grubo, jednak dalsza obróbka odbywała się w ten sposób, że rozdrobniony materiał zadawano niewielką ilością wody, jednak nie płukano go, po czym przetwarzano przez wysuszenie na konserwy ziemniaczane, natomiast sok odcisnięty służył do otrzymywania alkoholu i wywaru.

Sposób według wynalazku różni się zasadniczo od sposobu płukania znanego w przemyśle skrobiowym, według którego

surowe ziemniaki rozdrabnia się bardzo silnie w kolejnych zabiegach tak, iż skrobia może być wypłukana w bardzo znacznym stopniu, a pozostaje możliwie uboga w skrobię pozostałość, to jest papka. Natomiast w sposobie według wynalazku rozdrabnianie surowych ziemniaków wykonywa się w jednym zabiegu i proces płukania przeprowadza się umyślnie tylko w takim stopniu, aby wypłukane zostały substancje smakowe i zapachowe z jak najmniejszą ilością skrobi, a pozostałość zawierała jak najwięcej skrobi.

Ekonomiczna wartość sposobu według wynalazku polega zwłaszcza na tym, że daje możliwość przetwarzania ziemniaków na wysokowartościowe wyroby bez reszty pomijając stratę na łupiny.

Przykład. 100 kg surowych ziemniaków obiera się z łupin i przy pomocy krajalnicy walcowej rozdrabnia się na paski o szerokości około 2 mm i grubości 1 mm. Rozdrobnioną masę płucze się na sitach 10 — 15-krotną ilością wody, a otrzymaną pozostałość wygniata się i przepuszcza przez gorące walce. Suchy wyrób miele się w znany sposób. Gotowy pomocniczy środek wypiekowy w zależności od zawartości użytych ziemniaków surowych zawiera około 60 — 70% skrobi w stosunku do substancji suchej.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wytwarzania pomocniczego środka wypiekowego z ziemniaków, znamienny tym, że surowe ziemniaki, obrane i umiarkowanie rozdrobnione, płucze się wodą tylko w sposób niezupełny w porównaniu ze znanym sposobem otrzymywania skrobi, po czym pozostałość zawierająca skrobię przepuszcza się w znany sposób przez gorące walce i rozdrabnia się.

Willy Seck.

Zastępca: I. Myszczyński,
rzecznik patentowy.