



**URZĄD
PATENTOWY
PRL**

Patent tymczasowy dodatkowy
do patentu nr _____

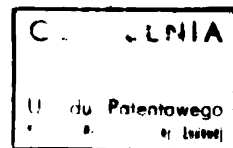
Int. Cl.³ A23G 3/00

Zgłoszono: 11.11.77 (P. 202092)

Pierwszeństwo _____

Zgłoszenie ogłoszono: 25.09.78

Opis patentowy opublikowano: 31.01.1984



Twórcy wynalazku: Danuta Maria Kwapińska-Koronowicz, Alicja Matusiewicz,
Zygmunt Kaczmarczyk, Wojciech Gruszecki, Andrzej Maria Jaeszke

Uprawniony z patentu tymczasowego: Zakłady Przemysłu Cukierniczego „Bałtyk”,
Gdańsk (Polska)

Sposób wytwarzania słodkiej galaretki dietetycznej bezcukrowej

Przedmiotem wynalazku jest sposób wytwarzania słodkiej galaretki dietetycznej bezcukrowej z żelu agarowego i organicznego wypełniacza. W znanych technologiach przemysłowego wytwarzania galaretek cukierniczych spożywczych używa się jako środka żelujących agaru, żelatyny i pektyny oraz sacharozy i syropu ziemniaczanego. Substancje żelujące w znanych sposobach są wprowadzane w postaci płynnej lub półpłynnej do uprzednio sporządzonego wodnego roztworu cukrowo-syropowego. Roztwór cukrowo-syropowy sporządza się rozpuszczając cukier w nadmiarze wody, a następnie mieszając go z syropem ziemniaczanym w odpowiednich proporcjach oraz zagęszczając tak otrzymaną mieszaninę, aż do uzyskania 75% suchej masy w drodze powolnego ogrzewania w łaźni lub otwartej budowy zbiorniku technologicznym.

Znane sposoby postępowania mimo, że powszechnie stosowane, wykazują szereg wad. Do najistotniejszych z nich należy konieczność wprowadzenia do receptury znacznej ilości sacharozy, która będąc wypełniaczem, nadaje wyrobowi bardzo wysoką słodkość, uniemożliwiając jednocześnie jego regulowanie smaku, przy jednoczesnej konieczności wprowadzenia do receptury dość znacznej ilości wody technologicznej, która jednak w następnym etapie procesu technologicznego w fazie zagęszczania musi być w drodze zabiegów termicznych usunięta.

W związku z powyższą niedogodnością, ze względu na konieczność zachowania w wyrobie odpowiedniej trwałości a przede wszystkim konsystencji, zawartość wody w wyrobie końcowym nie może być większa niż 24%. W znanych technologiach wykorzystujących jako środek żelujący agar, występuje niebezpieczeństwo spadku siły żelowania galaretki na skutek trudnej rozpuszczalności agaru w obecności znacznych ilości cukru oraz wrażliwości agaru na obecność kwasów i stosunkowo wysokie bo sięgające powyżej 60°C temperatury prowadzenia procesu. Przygotowanie znanych żelów do galaretek sporządza się przez obróbkę termiczną roztworu cukrowo-agarowego prowadzoną w temperaturze od 100°C do 112°C przez czas nie krótszy niż 15 minut w naczyniach technologicznych realizujących podwyższenie ciśnienia. Otrzymane w znany sposób technologiczny galaretki agarowe charakteryzują się zawartością agaru w ilości 1%, zawartością cukru od 50% do 65%, zawartością syropu ziemniaczanego od 20% do 25%, zawartością kwasu cytrynowego od 1% do 1,5%, a zawartość wody w wyrobie końcowym jest nie większa niż 24%.

W przypadku stosowania w znanych technologiach jako środka żelującego żelatyny, galaretki mają niezbyt dobrą konsystencję oraz są szczególnie podatne na rozwój kultur bakteryjnych. Otrzymane w znany sposób technologiczny galaretki pektynowe mają w swym składzie pektynę w ilości od 1% do 1,5%, cukier w ilości od 55% do 65%, syrop ziemniaczany w ilości od 25% do 30%, kwas cytrynowy w ilości od 0,5% do 1%, cytrynian sodu w ilości 0,4%, wody od 21% do 22%. W przypadku stosowania pektyny, gotowe galaretki wymagają zachowywania ilości cukru w ściśle określonym, dość wąskim przedziale procentowym, a ponadto są one wrażliwe na błędy w ustalaniu dla nich właściwej liczby kwasowej środowiska. Wszystkie ze znanych i opisanych technologii otrzymywania galaretek cukierniczych, prowadzą do otrzymania produktu nie zasługującego w pełni na miano dietetycznego, głównie ze względu na zbyt wielką ilość zawartej w nim sacharozy.

Wynalazek winien zrealizować zadanie opracowania sposobu wytwarzania galaretek słodkich całkowicie bezcukrowych w pełni dietetycznych, przy użyciu do ich wytwarzania konwencjonalnych surowców pochodzenia roślinnego lub syntetycznego dopuszczonych do spożycia. Dalszym celem wynalazku jest opracowanie sposobu postępowania umożliwiającego wiązanie w masie galaretki znacznej ilości wody w celu dalszego zmniejszenia jej wartości kalorycznej i poprawienia w związku z tym walorów dietetycznych.

Sposób wytwarzania słodkiej galaretki dietetycznej bezcukrowej według wynalazku, realizuje założone cele dzięki temu, że stosuje się w nim słodki wypełniacz organiczny z rodzaju aminokwasów, to jest kwas aminooctowy zwany glicyną w ilości od 7,0% do 7,5% lecz najkorzystniej 7,5%. Rozpuszcza się ją w wodnym roztworze najlepiej jednodziesięcionormalnym kwasu cytrynowego. Stosuje się roztwór zawierający od 1,82% do 1,50% lecz najkorzystniej 1,50% kwasu o temperaturze od 60°C do 69,5°C, lecz najkorzystniej nie więcej niż 68°C, i którą utrzymuje się przez czas nie dłuższy niż 5 min.

Bezpośrednio przed doprowadzeniem do temperatury 68°C do roztworu glicyny zawierającej co najmniej 7,0% glicyny lecz najkorzystniej 7,25% lecz nie więcej niż 7,5% o temperaturze od 60°C do 69,5°C, lecz najkorzystniej nie więcej niż 68°C, którą utrzymuje się przez czas 8 min. dodaje się przy stałym mieszaniu słodki dwupeptyd-L-aspartylo-1-fenylalaniny i w ilości od 0,05% do 0,01% lecz najkorzystniej 0,02%. Tak sporządzoną mieszaninę łączy się z uprzednio w znany sposób przygotowanym wodnym żelem agarowym w ilości od 1,3% do 0,7% lecz najkorzystniej 1,0%, który ma w momencie łączenia temperaturę nie przekraczającą 60°C.

Po ponownym wymieszaniu tak otrzymany pierwszy komponent galaretki, łączy się ze sporządzonym uprzednio, lekko słodkim żelem nośnym, zawierającym od 57,5% do 54,0% lecz najkorzystniej 55,0% nośnika wiążącego wodę w łącznej ilości utrzymanej w granicach 1,30%–0,70%. Ma on postać drobno sproszkowanej maltodekstrozy, o wartości wskaźnika dekstrozowego utrzymanej w przedziale od DE 15 do DE 25 lecz najkorzystniej DE 23.

Maltodekstroza czysta w sposobie według wynalazku jest mieszaniną zdepolimeryzowanych węglowodanów z hydrolizy skrobi ziemniaczanej i zawiera w każdej jednej części wagowej od 1% do 5% glukozy, od 5% do 16% maltozy i od 79% do 94% polisacharydów. Sproszkowaną, najkorzystniej mączkową maltodekstrozę, zasypuje się bardzo wolno równomiernym strumieniem na powierzchnię pozostającą w ruchu wirowym wody czystej o temperaturze pokojowej nie wyższej jednak niż 20°C. Po zasypaniu wskazanej ilości, poddaje się roztwór wodny powolnemu ogrzewaniu do temperatury 100°C i przetrzymuje się w tej temperaturze przez czas od 1 min. do 15 min., lecz najkorzystniej 5 min., aż do uzyskania lepkiej jednorodnej cieczy. Następnie poddaje się ją powolnemu, najlepiej naturalnemu schłodzeniu do temperatury nie niższej niż 60°C, po której osiągnięciu tak otrzymany drugi komponent galaretki dietetycznej łączy się niezwłocznie w opisany sposób z poprzednio sporządzonym i mającym wskazaną temperaturę komponentem pierwszym.

Otrzymuje się po ujednorodnieniu surową galaretkę dietetyczną, której końcowe walory organoleptyczne osiąga się po jej zadaniu na gorąco śladowymi ilościami barwników oraz dodatków zapachowych i smakowych. Stosowany do sporządzenia komponenta pierwszego galaretki żel agarowy, ma na 30 części wagowych wody, co najmniej jedną część wagową agaru. Utrzymuje się pH komponentu pierwszego galaretki dietetycznej jest w granicach od pH 3,5 do pH 3,2, lecz najkorzystniej 3,4. Ogrzewanie do wskazanych temperatur w poszczególnych operacjach technologicznych prowadzi się najkorzystniej w łaźni parowej. Energiczne mieszanie mechaniczne kompo-

nenta pierwszego galaretki z komponentem drugim galaretki jest realizowane w sposób zapewniający zatrzymywanie w masie galaretki jak najmniejszej ilości powietrza.

Do sporządzania galaretki stosuje się wodę technologiczną obrobioną bakteriostatycznie w znanych filtrach bakteriobójczych oraz obrobioną chemicznie w drodze filtracji w celu pozbywania jonów wapnia do poziomu nie przekraczającego 57 mg Ca ++/l l. Łączna ilość wody zużytkowanej w recepturze galaretki jest utrzymywana w granicach od 36,6% do 33,5%, lecz najkorzystniej wynosi 35%.

Sposób dzięki użyciu w nim niecukrowych środków słodzących oraz wypełniacza w postaci glicyny oraz nośnika organicznego w postaci maltodekstrozy, spowodował znaczne obniżenie wartości kalorycznej wyrobu gotowego, czyniąc go w pełni zasługującym na miano cukierniczej galaretki dietetycznej, przy jednoczesnym zachowaniu (w drodze specjalnie zaprogramowanych warunkach technologicznych) korzystnie walorów smakowych oraz odpowiedniej i dającej się w dość szerokich granicach regulować konsystencji. W sposobie postępowania według wynalazku, uzyskuje się produkt pozbawiony obcych posmaków, różniących się istotnie od znanych produktów, słodzonych sztucznie na przykład sacharyną. W znanych sposobach postępowania przy sporządzaniu galaretek cukierniczych praktycznie nie ma możliwości regulowania współczynnika ich wysłodzenia, podczas gdy w sposobie według wynalazku, regulacja słodkości jest możliwa w dość szerokich granicach, bez zmiany zasadniczych właściwości organoleptycznych wyrobu. W sposobie według wynalazu, wyeliminowany został całkowicie zabieg zagęszczania przez usuwanie wody, wskutek czego uzyskano znaczną oszczędność w zakresie energochłonności procesu, jak również wyeliminowany został bardzo niekorzystny występujący w znanych technologiach efekt osłabiania siły żelowania komponentów galaretki. Sposób według wynalazku jest szczegółowo opisany na przykładach jego wykonania.

Przykład I. Sposób otrzymywania słodkiej galaretki dietetycznej bezcukrowej o smaku pomarańczowym z żelu agarowego z wypełniaczem pochodzenia roślinnego, polega na tym, że stosuje się jako słodki wypełniacz glicynę w ilości najkorzystniej 7,5 kg, którą rozpuszcza się w wodnym roztworze 0,1 n kwasu cytrynowego, zawierającym najkorzystniej 1,50 kg kwasu w temperaturze najkorzystniej 68°C i utrzymuje się w tej temperaturze przez 5 min.

Bezpośrednio przed doprowadzeniem do tej temperatury, do opisanego roztworu dodaje się przy stałym mieszaniu słodku dwupeptyd-L-aspartylo-1-fenylalaniny w ilości najkorzystniej 0,02 kg, tak sporządzoną wodną mieszaninę w ilości 100 kg łączy się z uprzednio przygotowanym wodnym żelu agarowego w ilości najkorzystniej 1,0 kg w temperaturze nie przekraczającej 60°C. Jest to konieczny warunek otrzymania optymalnego bilansu cieplnego procesu (niebezpieczeństwo naruszenia barier żelowych). Po ponownym wymieszaniu tak otrzymany pierwszy komponent galaretki, łączy się przez energiczne mieszanie mechaniczne w mieszarce z mieszałem planetarnym ze sporządzonym uprzednio, lekko słodkim żelem nośnym. Żel ten dodaje się w ilości najkorzystniej 55,0 kg jako nośnik wiążący wodę.

W procesie stosuje się maltodekstrozę o wskaźniku dekstrozowym wynoszącym De 23 będącą mieszaniną zedpolimeryzowanych węglowodanów z hydrolizy enzymatycznej kwasowej skrobi ziemniaczanej, zawierającą na każde 100 części wagowych około 4 części wagowe glukozy, około 10 części wagowych maltozy i około 86 części wagowych polisacharydów. Sproszkowaną przez uprzednie zmielenie najkorzystniej w postaci mączki maltodekstrozę, zasypuje się bardzo wolno równomiernym płaskim lecz szerokim strumieniem na powierzchnię pozostającej w ciągłym wirowym ruchu wody czystej o temperaturze pokojowej nie wyższej jednak niż 20°C. Po zasypaniu wskazanej ilości maltodekstrozy, powoli ogrzewa się do temperatury 100°C i stale mieszając przetrzymuje się w tej temperaturze przez 5 min. Po uzyskaniu lepkiej jednorodnej cieczy poddaje się ją powolnemu, najlepiej naturalnemu schładzaniu do temperatury nie niższej niż 60°C. Po osiągnięciu tej temperatury drugi komponent galaretki dietetycznej w ilości 90 kg łączy się niezwłocznie przez wlanie do naczynia z mieszałem, zawierającego poprzednio sporządzony i mającym wskazaną temperaturę 60°C z komponentem pierwszym w ilości 10 kg. Otrzymuje się 100 kg po wymieszaniu surowej galaretki dietetycznej, której doprowadzenie walorów organoleptycznych, handlowych o jednolitej strukturze głównie smaku i koloru pomarańczowego, osiąga się po jej zadaniu na gorąco śladowymi ilościami barwników oraz dodatków zapachowych i smakowych pomarańczowych.

Stosowany do sporządzenia komponenta pierwszego galaretki żel agarowy, ma na 30 części wagowych wody, co najmniej jedną część wagową agaru. Utrzymuje się pH 3,4 komponentu pierwszego galaretki dietetycznej. Ogrzewanie do wskazanych temperatur w poszczególnych operacjach technologicznych jest realizowane najkorzystniej w łaźni parowej, jako zapewniającej najstabilniejsze warunki regulacji. Energiczne mieszanie mechaniczne komponenta pierwszego galaretki z komponentem drugim galaretki prowadzi się w sposób zapewniający zatrzymywanie w masie galaretki jak najmniejszej ilości powietrza. Do sporządzania galaretki stosuje się wodę technologiczną obrobioną bakteriostatycznie w znanych filtrach bakteriobójczych oraz obrobioną chemicznie w drodze filtracji w celu pozbawienia jonów wapnia do poziomu nie przekraczającego 57 mg Co⁺⁺/l, a łączna ilość wody zużytkowanej w recepturze galaretki najkorzystniej wynosi 35%.

Przykład II. Sposób otrzymywania słodkiej galaretki dietetycznej bezcukrowej o smaku cytrynowym z żelu agarowego z wypełniaczem pochodzenia roślinnego, realizuje się tak, że stosuje się opisany słodki wypełniacz glicynę w ilości limitującej jej punkt izoelektryczny, maksimum 7,5 kg, która rozpuszcza się w wodnym roztworze kwasu cytrynowego zawierającym nie więcej niż 1,82 kg kwasu w temperaturze do 69,5°C i utrzymuje się w tej temperaturze przez czas około 4 min. Bezpośrednio przed doprowadzeniem do tej temperatury do opisanego roztworu dodaje się przy stałym mieszanii słodki dwupeptyd L-aspartylo-1-fenylalaniny w ilości maximum 0,05 kg. Tak sporządzoną mieszaninę łączy się z uprzednio przygotowanym wodnym żelem agarowym, w ilości maximum 1,3 kg mającym w momencie łączenia temperaturę nie mniej niż 50°C. Po ponownym wymieszaniu tak otrzymany pierwszy komponent galaretki łączy się przez energiczne mieszanie mechaniczne w zbiorniku z mieszadłem pionowym ze sporządzonym uprzednio lekko słodkim żelem nośnym. Żel ten podaje się do naczynia technologicznego w ilości nie mniej niż 54 kg.

W procesie stosuje się maltodekstrozę o wskaźniku dekstrozowym DE 25 będącą mieszaniną zdepolimeryzowanych węglowodanów z hydrolizy enzymatycznej kwasowej lub enzymatyczno-kwasowej skrobi ziemniaczanej, zawierającą na 100 części wagowej do 5 części wagowej glukozy do 16 części wagowej maltozy i do 79 części wagowej polisacharydów. Sproszkowaną do granulacji 100 µm maltodekstrozę zasypuje się jak najwolniej, najlepiej mechaniczną dozownicą równomiernym płaskim strumieniem na powierzchnię pozostającą o ruchu wirowym wodą czystą o temperaturze pokojowej maksymalnie 18°C. Po zasypaniu wskazanej ilości maltodekstrozy, wodą poddaje się powolnemu ogrzewaniu w naczyniu z ogrzaniem płaszczyznowym do temperatury 100°C i przetrzymuje się przy słabym jej mieszanii w tej temperaturze przez czas do 15 min. Po uzyskaniu lekkiej jednolitej cieczy poddaje się ją w nawiewie oczyszczonego powietrza technologicznego studzeniu do temperatury nie niższej niż 60°C (uzasadnienie celowości takiego postępowania jak w przykładzie I.). Studzenie prowadzi się z szybkością nie większą niż 2° na minutę, po której osiągnięciu otrzymuje się drugi komponent galaretki dietetycznej w ilości 90,63 kg, łączy się go następnie niezwłocznie z poprzednio sporządzonym i mającym wskazaną temperaturę komponentem pierwszym wprowadzonym w ilości 9,37 kg, w naczyniu mieszalnikowym, otrzymując po wymieszaniu surową galaretkę dietetyczną w ilości 100 kg.

Końcowe walory organoleptyczne galaretki „cytryna” osiąga się po jej zadaniu na gorąco śladowymi ilościami barwników oraz dodatków zapachowych i smakowych cytrynowych o jednolitej strukturze i charakterystycznej żółtej barwie. Do sporządzenia pierwszego komponenta stosuje się żel agarowy, 30 części wagowych wody i maksimum 3 części wagowych agaru. Utrzymuje się pH komponentu pierwszego galaretki dietetycznej przed jego połączeniem z komponentem drugim, o wartości 3,5. Energiczne mieszanie mechaniczne komponenta pierwszego galaretki z komponentem drugim galaretki, prowadzi się w sposób zapewniający zatrzymywanie w masie galaretki jak najmniejszej ilości powietrza. Do sporządzania galaretki stosuje się wodę technologiczną jak w przykładzie I. Łączna ilość wody użytej w recepturze galaretki wynosi maksymalnie 36,6%.

Przykład III. Sposób otrzymywania słodkiej galaretki dietetycznej bezcukrowej o smaku owocowym z żelu agarowego z wypełniaczem pochodzenia roślinnego polega na tym, że stosuje się jako słodki wypełniacz glicynę w ilości nie mniej niż 7 kg, która rozpuszcza się w wodnym roztworze 0,1 n kwasu cytrynowego, zawierającym nie mniej niż 1,50 kg kwasu w temperaturze nie mniej niż 60°C i utrzymuje się w tej temperaturze przez 5 min. Bezpośrednio przed doprowadzeniem do tej temperatury, do opisanego roztworu, dodaje się przy stałym mieszanii słodki dwupeptyd L-aspar-

tylo-1-fenyloalaniny w ilości nie mniej niż 0,01 kg, tak sporządzoną wodną mieszaninę w ilości 100 kg łączy się z uprzednio przygotowanym wodnym żelem agarowym w ilości nie mniej niż 0,7 kg w temperaturze około 60°C. Po ponownym wymieszaniu pierwszy komponent galaretki łączy się przez energiczne mieszanie mechaniczne w znanej misie cukierniczej ze sporządzonym uprzednio, lekko słodkim żelem. Dodaje się go w ilości maximum 57,5 kg.

W procesie według wynalazku stosuje się maltodekstrozę o wskaźniku dekstrozowym DE 15, będącą mieszaniną zdepolimeryzowanych węglowodanów z hydrolizy enzymatycznej-kwasowej skrobi ziemniaczanej, zawierającą na każde 100 części wagowej nie mniej niż 1 części wagowej glukozy, nie mniej niż 5 części wagowej maltozy i nie więcej niż 96 części wagowej polisacharydów. Sproszkowaną przez uprzednie zmielenie do postaci średnioziarnistej mączki maltodekstrozę, zasypuje się mechanicznie dozownicą bardzo wolno równomiernym płaskim lecz szerokim strumieniem na powierzchnię pozostającej w ruchu wirowym wody czystej mającej temperaturę nie mniej niż 12°C.

Po zasypaniu wskazanej ilości maltodekstrozy powoli ogrzewa się najlepiej konwencyjnemu do temperatury 100°C i przetrzymuje się w tej temperaturze przez nie mniej niż 1 min. Po uzyskaniu lepkiej i jednorodnej cieczy, poddaje się ją naturalnemu studzeniu najlepiej w płaskich tacach do temperatury nie niższej niż 60°C. Po osiągnięciu tej temperatury drugi komponent galaretki dietetycznej w ilości 90,79 kg łączy się niezwłocznie przez powolne wlewanie do naczynia zawierającego poprzednio sporządzony i mający wskazaną temperaturę 60°C komponent pierwszy w ilości 9,21 kg. Otrzymuje się po krótkim wymieszaniu galaretkę w ilości 100 kg o jednolitej strukturze, której walory organoleptyczne głównie smak owocowy osiąga się po jej zadaniu na gorąco śladowymi ilościami barwników oraz dodatków zapachowych i smakowych oraz po oblewie kuwerturą.

Stosowany do sporządzania komponenta pierwszego galaretki żel agarowy, ma na każde 30 części wagowych wody, dwie części wagowe agaru. Utrzymuje się pH komponentu pierwszego galaretki dietetycznej o wartości minimum pH 3,2. Energiczne mieszanie mechaniczne komponenta pierwszego z komponentem drugim galaretki prowadzi się w sposób zapewniający zatrzymanie w masie galaretki jak najmniejszą ilość powietrza. Do sporządzenia galaretki stosuje się wodę technologiczną o walorach jak opisano w przykładzie I. Łączna ilość wody użytej w recepturze galaretki wynosi nie mniej niż 33,5%.

Z a s t r z e ż e n i a p a t e n t o w e

1. Sposób wytwarzania słodkiej galaretki dietetycznej bezcukrowej z żelu agarowego i słodkiego wypełniacza w temperaturach utrzymywanych poniżej 100°C, **znamienny tym**, że jako słodki wypełniacz stosuje się glicynę w ilości od 7,0% do 7,5% lecz najkorzystniej 7,5%, którą rozpuszcza się w wodnym roztworze kwasu cytrynowego, zawierającym od 1,82% do 1,50% i utrzymuje się w tej temperaturze przez czas nie dłuższy niż 5 min., przy czym bezpośrednio przed doprowadzeniem do tej temperatury, do tego roztworu dodaje się przy stałym mieszanii słodki dwupeptyd-L-aspartylo-1-fenyloalaninę w ilości od 0,05% do 0,01% i tak sporządzoną mieszaninę łączy się z wodnym żelem agarowym w ilości od 1,3% do 0,7% i otrzymany pierwszy komponent galaretki łączy się przez mieszanie mechaniczne ze sporządzonym uprzednio, lekko słodkim żelem maltodekstrozy w ilości od 57,5% do 54,0%, o wartości wskaźnika dekstrozowego utrzymanej w przedziale od DE 15 do DE 25 lecz najkorzystniej DE 23, będącej mieszaniną zdepolimeryzowanych węglowodanów z hydrolizy enzymatycznej kwasowej lub enzymatyczno-kwasowej skrobi ziemniaczanej, zawierającej w części wagowej od 1% do 5% glukozy, od 5% do 16% maltozy i od 79% do 94% polisacharydów, którą rozpuszcza się przez ogrzewanie do temperatury 100°C po zasypaniu bardzo wolno równomiernym strumieniem na powierzchnię pozostającej w ruchu wirowym wody czystej o temperaturze pokojowej nie wyższej jednak niż 20°C, po czym przetrzymuje się w temperaturze 100°C przez czas od 1 minuty do 15 minut lecz najkorzystnie 5 minut aż do uzyskania lepkiej jednorodnej cieczy i następnie poddaje powolnemu najlepiej naturalnemu schłodzeniu do temperatury nie niższej niż 60°C i drugi komponent galaretki dietetycznej łączy się niezwłocznie z poprzednio sporządzonym i mającym wskazaną temperaturę komponentem pier-

wszym, a po wymieszaniu komponentów do galaretki dietetycznej dodaje się po jej zalaniu na gorąco śladowe ilości barwników oraz dodatków zapachowych i smakowych.

2. Sposób według zastrz. 1, **znamienny tym**, że stosuje się do sporządzenia komponenta pierwszego galaretki żel agarowy z 30 części wagowych wody i co najmniej jednej części wagowej agaru.

3. Sposób według zastrz. 1, **znamienny tym**, że w pierwszym komponencie galaretki dietetycznej utrzymuje się pH w granicach od 3,5 do 3,2 lecz najkorzystniej 3,4.

4. Sposób według zastrz. 1, **znamienny tym**, że prowadzi się ogrzewanie do wskazanych temperatur w poszczególnych operacjach technologicznych w łaźni parowej.

5. Sposób według zastrz. 1, **znamienny tym**, że stosuje się energiczne mieszanie mechaniczne komponenta pierwszego galaretki z komponentem drugim galaretki, zapewniające zatrzymywanie w masie galaretki jak najmniejszej ilości powietrza.