

30 marca 1925 r.

URZĄD PATENTOWY



A 239, 3/00

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 1057.

Kl. 53 f 3.

Eduard Polak,
Weener (Niemcy).

Sposób przyrządzania proszku puddingowego w tabliczkach lub t. p. postaci.

Zgłoszono: 23 listopada 1921 r.

Udzielono: 24 listopada 1924 r.

Pierwszeństwo: 1 kwietnia 1919 r. (Niemcy).

Przedmiot niniejszego wynalazku stanowi sposób przygotowywania proszku puddingowego w kształcie tabliczek lub w innej postaci i ma na celu usunięcie wad, które wykazują znane proszki puddingowe.

Przy sporządzania puddingów z proszków wyłania się ta niedogodność, że gotowy pudding zawiera mniejsze lub większe grudki. Niedogodności tej nie usuwa naklewanie na opakowaniu dokładnych przepisów użycia. Wskazówki sprowadzają się do tego, że proszek puddingowy musi być zmieszany z jakimkolwiek płynem, wodą, mlekiem lub t. p., a następnie utworzona masa ma być ogrzana. Tylko bardzo dokładne zmieszanie proszku z płynem może dać takie połączenie części składowych, że gotowy pudding uzyska strukturę jednolitą. Przytem należy zazna-

czyć, że proszki puddingowe są hygroskopijne i już podczas pakowania wykazują grudki, których rozrobienie w płynie jest uciążliwe, a często niemożliwe.

Powyższe niedogodności usuwa sposób następujący. Gotowy w swoim składzie proszek puddingowy zanurza się w kąpeli roztopionego płynnego cukru, który uprzedniem ogrzewaniem uwalnia się w zupełności od wilgoci, poczem mieszaninę ogrzewa się tak długo przy ciągłym mieszaniu, aż całkowita wilgoć z proszku wyparuje. Tak otrzymanej masie nadaje się kształt tabliczek. W ten sposób uzyskujemy produkt, który po ostudzeniu łatwo rozpuszcza się w wodzie lub płynie wodnym, stosownym do przygotowania puddingu.

Sposób przygotowania jest następujący.

Określoną ilość cukru gotuje się i odpowiedniem ogrzewaniem uwalnia zupełnie od wilgoci. Do tej kąpieli wprowadza się stopniowo gotowy produkt puddingowy i miesza go z cukrem przy dalszem ogrzewaniu (rozpuszcza). Proszek traci wilgoć z powodu wysokiej temperatury i dalszego ogrzewania przy mieszaniu. Jednocześnie części składowe proszku puddingowego wyjąłowiają i sterylizują się. Po ulotnieniu się wody powstaje jednolita, nieco lepka masa, której łatwo nadać przez prasowanie kształt tabliczek. Dla zachowania jałowości tabliczek zostają one automatycznie przez maszynę opakowane i opatrzone w etykiety.

Podczas gdy w proszkach puddingowych, otrzymywanych w sposób zwykły, traci się około 3% przez rozpylenie, sposób niniejszy zapobiega tej stracie. Ma on po za tem jeszcze tę zaletę, że tabliczki są dogodne do przewozu i posiadają lepszy i wyraźniejszy smak, który też lepiej zachowują, aniżeli zwykle mieszane proszki puddingowe. Sposób ten daje możność używania składników łatwo podlegających zepsuciu, bez obawy, że zepsucie to nastąpi. Przy samej przeróbce tabliczki puddingowe również nie ulegają zmianie.

Znanym jest wprawdzie sposób przemiany proszków w formę stałą przy dodatku cukru, który może być nagrzewany

lub topiony. W ten sposób przygotowują np. tak zwane cukierki Branse'go. Pomijając jednak to, że w danym wypadku idzie o przygotowanie tabliczek z proszku puddingowego, ważnem jest, że ogrzewanie musi trwać tak długo, dopóki cała wilgoć nie ulotni się z proszku i z cukru. Tylko w takich warunkach można otrzymać produkt, posiadający omówione powyżej własności.

Do wykonania sposobu służy następujący przykład: 200 kg cukru topi się i ogrzewa do zupełnego ulotnienia wody. Następnie wrzuca się do tej kąpieli surowe materiały kaszy pszennej, 10 kg mączki kukuryzowej, 20 kg tapioki, 40 kg mielonych migdałów i miesza się, ogrzewając do temperatury 110°C, przyczem następuje zupełne ulotnienie się wilgoci, zawartej w masie. Po ostudzeniu masę przenosi się do odpowiedniej prasy i prasuje w tabliczki.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wyrobu proszku puddingowego w tabliczkach lub t. p. postaci, tem znamieny, że gotowy proszek puddingowy miesza się z płynnym stopionym cukrem lub w nim rozpuszcza, poczem masę, w celu zupełnego usunięcia wilgoci nagrzewa się, a następnie prasując nadaje formę tabliczek.

Eduard Polak.

Zastępca: M. Skrzypkowski,
rzecznik patentowy.