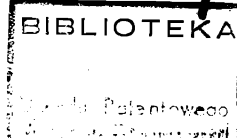


Opublikowano dnia 30 czerwca 1956 r.



J 236 1/00



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 38813

Kl. 53 k, 1/30

„Las“

Państwowa Centrala Leśnych Produktów i Niedrzewnych
Przedsiębiorstwo Państwowe *)
Warszawa, Polska

Sposób otrzymywania półproduktów witaminowych ze świeżych owoców dzikiej róży

Patent trwa od dnia 12 kwietnia 1955 r.

Przedmiotem wynalazku jest sposób otrzymywania ze świeżych owoców dzikiej róży półproduktów witaminowych: moszczu i przecieru o zawartości około 100 mg% witaminy C, służących do produkcji witaminowych artykułów spożywczych.

Witamina C występująca w znacznych ilościach w dzikiej róży nie była dotąd w pełni wykorzystywana. Obecność w owocach róży ostrych, kłujących i szkodliwych dla zdrowia włosków była główną przeszkodą w wykorzystaniu tych owoców w przetwórstwie owocowym.

Znane są wprawdzie sposoby otrzymywania koncentratów witaminowych z owoców dzikiej

róży zarówno w stanie świeżym, jak i surowym jednak zawartość witaminy C w tych koncentratkach jest niska i wynosi około 36% początkowej zawartości witaminy w surowcu.

Stwierdzono, że można uzyskać ze świeżych owoców dzikiej róży półprodukty witaminowe o dużej zawartości witaminy C, wynoszącej około 85 — 90% w stosunku do surowca, gdy z owoców oddzielić nasiona i włoski, a następnie poddać je krótkotrwałemu działaniu pary wodnej o temperaturze około 100°C w warunkach bez-tlenowych.

Otrzymywane półprodukty, zawierają około 100% witaminy C i służą do wyrobu witaminowych artykułów spożywczych: soków pitnych, syropów, galaret, marmoladek, dżemów, marmelad oraz do witaminizacji innych przetworów owocowych lub warzywnych, ubogich w witaminę C.

*) Właściciel patentu oświadczył, że twórcami wynalazku są inż. Jan Milewski, inż. Stefan Mroźewski, dr Stefan Kowalski i inż. Stefan Kowalewski.

Według wynalazku świeże owoce dzikiej róży w stadium pełnej dojrzałości przemysłowej rozdrabnia się na młynku-szarpaczu i odsiewa z nich nasionka i włoski na sitach mechanicznie wstrząsanych.

Odsiany miąższ owoców dzikiej róży kieruje się do parników, w których poddaje się go działaniu pary wodnej o temperaturze powyżej 100°C, w warunkach beztlenowych, w ciągu 20 — 40 minut.

Otrzymuje się moszcz witaminowy, który odprowadza się bezpośrednio z parnika do balonów szklanych i przechowywuje bez dodatku środków konserwujących jako pasteryzowany.

Pozostałą miazgę przeciera się na przecieracze i utrwala 5%-owym roztworem kwasu siar-

kawego w ilości 2,5 litra kwasu na 100 kg produktu.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób otrzymywania półproduktów witaminowych ze świeżych owoców dzikiej róży, znamienny tym, że świeże owoce dzikiej róży rozdrabnia się, oddziela z nich nasiona i włoski, z kolei poddaje się je krótkotrwałemu działaniu pary wodnej o temperaturze około 100°C w warunkach beztlenowych i odbiera moszcz a pozostałą miazgę przeciera na przecieracze i utrwala kwasem siarkawym.

„Las“ Państwowa Centrala
Leśnych Produktów
Niedrzewnych
Przedsiębiorstwo Państwowe