

Warszawa, 17 czerwca 1935 r.

URZĄD PATENTOWY

A 23 2 1/12



# RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

## OPIS PATENTOWY

Nr 21497.

Kl. 53 k, 2/01.

Stanisław Kasperski  
(Pińsk, Polska).

### Sposób wyrobu sago z mąki kartoflanej.

Zgłoszono 28 lutego 1934 r.

Udzielono 13 maja 1935 r.

W przeciwieństwie do znanych wyrobów z mąki kartoflanej, otrzymywanych w wyniku ogrzewania mąki do temperatury niższej, niż wymaga kłajstrowanie, i sposobu zaprawiania wytworzonego produktu tłuszczem i białkiem, jak np. według patentu Nr 15809, oraz w przeciwieństwie do sposobu wytwarzania sago z wilgotnej mąki kartoflanej, przysypywanego mąką, a następnie parzonego sposobem według patentu niemieckiego Nr 193089, wyrób sago według wynalazku niniejszego polega na tem, że najpierw część mąki kartoflanej zaparza się wrzącą wodą aż do wytworzenia się gęstego kłajstru, następnie do niego dodaje się suchej, zwykłej zimnej mąki kartoflanej, wskutek czego powstaje gęsta masa ciastowata, z której wyrabia się sago białe w znany sposób. W celu otrzymania sago przezroczystego po wysuszeniu gotuje się je

we wrzącej wodzie lub też poddaje działaniu pary i suszy powtórnie.

### Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób wyrobu sago z mąki kartoflanej, znamienny tem, że część mąki kartoflanej zaparza się wrzącą wodą aż do wytworzenia kłajstru i do niego dodaje się suchej, zimnej mąki kartoflanej, wskutek czego otrzymuje się gęstą masę, którą przerabia się na kaszę-sago w znany sposób.

2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tem, że w celu otrzymania sago przezroczystego suche sago białe gotuje się we wrzącej wodzie lub zapomocą pary, poczem suszy się powtórnie.

Stanisław Kasperski.