

Warszawa, 6 września 1938 r.

URZĄD PATENTOWY



A 234 1/16

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 26806.

Kl. 53 d, 4/01.

Włocławska Fabryka Surogatów Kawy i Cykorii „Stella” Spółka Akcyjna
(Włocławek, Polska).

Sposób wyrobu namiastki kawy, domieszek do kawy i podobnych mieszanek.

Zgłoszono 4 stycznia 1937 r.

Udzielono 9 czerwca 1938 r.

Znane są liczne sposoby wyrobu namiastek kawy, stosowanych jako takie lub też w postaci domieszek do kawy naturalnej. Wszystkie takie namiastki lub domieszki są to mieszanki kilku różnych składników, posiadających wartość odżywczą, niekiedy zaś tylko smakową lub zapachową.

Wynalazek niniejszy dotyczy nowego sposobu wyrobu takich mieszanek, stosowanych czy to w postaci namiastki kawy, czy też domieszki do kawy naturalnej, a polega w zasadzie na dodawaniu kakao lub czekolady do znanych podstawowych składników mieszanki i wytwarzaniu z otrzymanej mieszaniny kształtek w postaci lasek, kostek lub krążków prasowanych dowolnego kształtu i wielkości.

Podstawowe znane składniki takie

mieszanki, t. j. korzenie cykorii, buraki cukrowe, słód z jęczmienia i inne podobne, przygotowuje się najpierw w sposób powszechnie znany, mianowicie praży się je, nasycza tłuszczem, a następnie miele i odsiewa. Sposobem według wynalazku otrzymaną mąkę, przesianą na ruchomych sitach cylindrycznych, miesza się z proszkiem kakao lub czekolady w odpowiednim stosunku w zależności od wymagań (jednak w granicach 3 — 25 kg kakao na 100 kg wytwarzanej mieszaniny) w bębnie obrotowym przeznaczonym specjalnie do tego celu. Otrzymaną mieszaninę przesypuje się najkorzystniej za pomocą urządzenia samoczynnego do tulejek odpowiedniej wielkości, wykonanych z odpowiedniego przepuszczającego wilgoć materiału, np. tektury,

papieru i materiału podobnego. Wypełnione tulejki poddaje się nawilżaniu w komorach fermentacyjnych, które zawierają powietrze nasycone parą wodną, w temperaturze nieco wyższej od temperatury otoczenia, najkorzystniej nie powyżej temperatury 30°C, tak długo, aż zawartość tulejek zestali się na laski takiego kształtu, jakiego nadali im tulejki. Można również otrzymać mieszaninę bez zwilżania prasować na dowolnego rodzaju kształtki np. kostki lub krążki.

Poniżej podano tytułem przykładu dwa rodzaje składu mieszanin.

Przykład I. Domieszka (cykoria) czekoladowa:

Cykorii	65 — 87 kg
Kakao lub czekolady	10 „
Buraków cukrowych	25 — 3 „
	100 kg

Przykład II. Surogat kawy (mieszanka czekoladowa):

Cykorii	10	kg
Słodu z jęczmienia	65 — 87	„
Kakao lub czekolady	25 — 3	„
	100 kg	

Znane dotychczas, np. z patentu nr 21 413, tego rodzaju mieszaniny zawierały kakao względnie czekoladę w ilościach nieprzekraczających 1% w stosunku do wagi mieszaniny, a więc w ilości niedostatecznej do złagodzenia lub usunięcia specyficznego zapachu cykorii względnie jej smaku kwaskowatego. Ze względów oszczędnościowych posilkowano się dodatkami sztucznych substancji aromatycznych, np. waniliny, które wprawdzie spełniały swe zadanie odnośnie do polepszenia smaku i zapachu mieszanki, natomiast nie miały żadnej wartości odżywczej.

Z wyżej podanych przykładów składu mieszanin wynika, że dodatek kakao lub czekolady w podanych granicach przedstawia wartość odżywczą, przy czym do wyro-

bu domieszki (cykorii) zwykle stosuje się mniej kakao lub czekolady, do wyrobu zaś namiastki kawy — więcej; zawsze jednak w podanych granicach.

Nadmienić należy, że praktycznie biorąc stosuje się co najmniej 10 kg kakao lub czekolady na 100 kg mieszaniny, gdyż ilości mniejsze, np. 3 kg, są jeszcze zbyt małe dla nadania produktowi właściwego smaku, a tym bardziej żądanej wartości odżywczej.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób wyrobu namiastki kawy, domieszek do kawy i podobnych mieszanek, znamienny tym, że znane i w znany sposób przygotowane podstawowe składniki mieszanki, jak korzenie cykorii, buraki, zboże, sól i t. d., miesza się, np. po zmieleniu, ze sproszkowanym kakao lub sproszkowaną czekoladą, po czym otrzymaną mączkę sypie się do tulejek dowolnej wielkości, wykonanych z odpowiedniego materiału przepuszczającego wilgoć, np. z tektury, papieru lub podobnego materiału, i poddaje nawilżaniu w komorze, zawierającej powietrze nasycone parą wodną, w temperaturze nie przekraczającej około 30°C, tak długo, aż mieszanina w tulejce się zestali.

2. Odmiana sposobu według zastrz. 1, znamienna tym, że otrzymaną mączkę bez poddawania jej zwilżaniu prasuje się bezpośrednio na dowolnego rodzaju kształtki.

3. Sposób wyrobu domieszki według zastrz. 1, znamienny tym, że stosuje się cykorii 65 do 87 kg, buraków cukrowych — 10 kg i kakao lub czekolady 25 do 3 kg na 100 kg wytwarzanej domieszki.

4. Sposób wyrobu namiastki kawy według zastrz. 2, znamienny tym, że stosuje się cykorii 10 kg, słodu z jęczmienia 65 do 87 kg i kakao lub czekolady 25 — 3 kg na 100 kg wytwarzanego surogatu kawy.

Włocławska Fabryka
Surogatów Kawy i Cykorii
„Stella” Spółka Akcyjna.