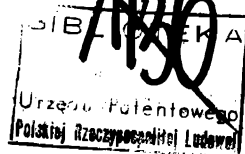


A 280 1/26
Opublikowano dnia 24 lutego 1962 r.



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 45494

Kl. 53 k, 3/20

Wiktor Szunejko

Chylce, Polska

Jadwiga Kłosińska

Wrocław, Polska

Sposób wytwarzania preparatu do aromatyzowania produktów spożywczych

Patent trwa od dnia 10 września 1960 r.

Przedmiotem wynalazku jest sposób wytwarzania preparatu do aromatyzowania produktów spożywczych.

Dotychczas do wytwarzania preparatów do aromatyzowania produktów spożywczych stosowano jako substancje stałe cukier, przy czym cukier ten łączono ze substancjami aromatycznymi na sucho, przez ucieranie.

Sposób ten jakkolwiek prosty w stosowaniu praktycznym nie prowadzi do uzyskiwania preparatów o właściwościach wymaganych przez przemysł, zwłaszcza spożywczy. Mianowicie preparaty wytwarzane w ten sposób na skutek nie-trwałego połączenia substancji zapachowej z nośnikiem szybko tracą naturalny smak i zapach oraz uczucie świeżości.

Stwierdzono, że można uzyskać preparat do aromatyzowania produktów spożywczych, który

nie wykazuje wspomnianych wad, jeżeli substancją zapachową nasycy się, za pomocą rozpylania, rozdrobiony nośnik zwilżony alkoholem.

W sposobie według wynalazku jako nośnik stosuje się sacharozę, fruktozę, glikozę, cukier mleczny.

W celu dokładnego połączenia substancji zapachowej z nośnikiem wprowadza się ją w stanie rozpylonym, pod ciśnieniem gazów obojętnych (dwutlenek węgla, azot) do zwilżonego alkoholem nośnika, mieszając przy tym całość w naczyniu zamkniętym np. w bębnie obrotowym.

Jak wykazały przeprowadzone badania wytwarzane preparaty do aromatyzowania produktów spożywczych sposobem według wynalazku zachowują przez bardzo długi okres czasu naturalny smak i zapach oraz uczucie świeżości,

przy czym okazało się, że najkorzystniej jest jeżeli do 10 kg rozdrobnionego nośnika zwilżonego alkoholem wprowadzi się 1 kg koncentratu aromatyzującego, rozpylonego pod ciśnieniem, za pomocą dwutlenku węgla lub azotu.

Wytworzony sposobem według wynalazku preparat do aromatyzowania produktów spożywczych jest rozpuszczalny w wodzie.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób wytwarzania preparatu do aromatyzowania produktów spożywczych przez połączenie substancji aromatyzującej z cukrami, znamienne tym, że substancją zapachową

nasycą się rozdrobniony nośnik zwilżony uprzednio alkoholem, przy czym proces nasycania prowadzi się przy zastosowaniu zawiesiny środka aromatyzującego w obojętnym gazie pod zwiększonym ciśnieniem.

2. Sposób według zastrz. 1, znamienne tym, że jako gaz obojętny stosuje się dwutlenek węgla lub azot.

Wiktor Szunejko

Jadwiga Kłosińska

Zastępca: mgr inż. Bolesław L. Grochowski
rzecznik patentowy

