

**POLSKA
RZECZPOSPOLITA
LUDOWA**



**URZĄD
PATENTOWY
PRL**

OPIS PATENTOWY PATENTU TYMCZASOWEGO

70402

Opis przedrukowany ze względu
na zauważone błędy

Patent dodatkowy
do patentu _____

Kl. 53k,3/01

Zgłoszono: 30.12.1971 (P. 152596)

Pierwszeństwo: _____

MKP A23L1/22

Zgłoszenie ogłoszono: 30.05.1973

Opis patentowy opublikowano: 30.04.1974

Twórcy wynalazku: Kazimierz Owczarski, Stefan Sujak, Jerzy Michaluk

Uprawniony z patentu: Poznańskie Zakłady Koncentratów Spożywczych,
Poznań (Polska)

Sposób wytwarzania przyprawy smakowej w proszku z jarzyn odznaczających się przenikliwą wonią i ostrym smakiem, w szczególności z czosnku i cebuli

1

Przedmiotem wynalazku jest sposób wytwarzania przyprawy smakowej w proszku z jarzyn odznaczających się przenikliwą wonią i ostrym smakiem, w szczególności z cebuli i czosnku na drodze odpowiedniego potraktowania surowca oraz wysuszenia i sproszkowania.

Znane sposoby utrwalania cebuli lub czosnku w celu otrzymania przyprawy do potraw polegały na pokrojeniu surowca, a następnie na wysuszeniu w prądzie suchego podgrzanego powietrza. Suchy produkt używany był jako przyprawa w postaci rozdrobnionej i uzupełniony dodatkami albo w postaci nierozdrobnionej, na przykład w postaci platków. Stosowane były również sposoby suszenia ekstraktu cebuli lub czosnku w suszarkach sublimacyjnych albo rozpyłowych.

Z uwagi na to, że procesy suszenia, zwłaszcza w atmosferze powietrza powodują powstanie reakcji utleniających, dlatego próbowano stosować różne stabilizujące nośniki, które wprowadzono do surowca. Jarzynową miazgę łączono z stabilizującym nośnikiem w postaci skleikowanej skrobi, jednak sposób ten jest bezskuteczny wobec takiego surowca jak cebula i czosnek z powodu specyficznych cech smakowych i zapachowych tych jarzyn.

Znane sposoby wykazywały szereg wad trudnych do usunięcia. Z uwagi na dużą utratę lotnych substancji aromatycznych, prowadzenie procesu suszenia było uciążliwe i przykre dla otoczenia z powodu wydzielania się specyficznej przenikliwej woni.

2

Znane nośniki nie przeciwdziałały tej wadzie, a utrata swoistego aromatu była bezpośrednią przyczyną obniżania się jakości produktu.

Mając na uwadze powyższe niedogodności wytyczono zadanie opracowania sposobu otrzymywania przyprawy smakowej w proszku z cebuli lub czosnku na takiej drodze, aby proces wytwarzania odbywał się w krótkim czasie, bez strat substancji zapachowych i produkt odznaczał się lepszymi cechami organoleptycznymi.

Cel ten został osiągnięty sposobem według wynalazku polegającym na tym, że wykorzystano niespodziewane właściwości wynikające z połączenia kazeinianu sodu ze skleikowaną skrobią. Okazuje się, że nośnik sporządzony z kazeinianu sodu w połączeniu z skleikowaną skrobią charakteryzuje się wyjątkowo dużą zdolnością błonotwórczą, a także łatwością pokrywania powierzchni silnie rozdrobnionych cząstek jarzyn i dlatego jest dobrym stabilizatorem utrzymującym lotne substancje zapachowe. Według wynalazku silnie rozdrobnione i ewentualnie zhomogenizowane surowe lub podgotowane jarzyny, szczególnie czosnek lub cebulę albo ekstrakt lub wywar otrzymany znanym sposobem, wprowadza się do ogrzanego roztworu wodnego kazeinianu sodu połączonego ze skleikowaną skrobią, na przykład z pszenną. Następnie całość poddaje się intensywnemu zmieszaniu i rozbiciu, w trakcie którego wprowadza się uzupełniające dodatki takie jak sól kuchenna i ewentualnie glu-

laminian sodu, po czym otrzymaną jednolitą masę odwadnia w znany sposób w suszarce rozpyłowej albo walcowej przy ciśnieniu atmosferycznym albo przy zastosowaniu częściowej próżni. Otrzymany z procesu suszenia susz rozdrabnia się na proszek.

Pożądane jest, aby czynności rozdrabniania jarzyn oraz łączenia z roztworem kazeinianu sodu i skrobi odbywały się w zamkniętych urządzeniach ograniczających kontakt przerabianej masy z powietrzem i otoczeniem.

Przebieg odwadniania zwłaszcza w suszarni rozpyłowej, surowca otrzymanego z niektórych jarzyn jest bardziej sprawny, a otrzymany produkt znacznie lepszy, jeśli bezpośrednio przed suszeniem surowiec zostanie silnie spieniony przez wprowadzenie do niego dwutlenku węgla lub innego obojętnego gazu.

W sposobie według wynalazku korzystne jest, aby stosunek wagowy suchej masy roztworu kazeinianu sodu i skrobi do suchej masy jarzyn nie przekraczał proporcji 1:1, zaś stosunek wagowy kazeinianu do skrobi mieścił się w granicach nie wyższych jak 1:2, ogólna zawartość dodatków uzupełniających nie była wyższa jak 5% w stosunku wagowym do gotowego produktu, a zawartość wody w końcowym wysuszonym produkcie nie wyższa niż 9%.

Przyprawa smakowa w proszku z jarzyn otrzymana sposobem według wynalazku posiada doskonałe cechy organoleptyczne i dużą trwałość, którą zawdzięcza stabilizacyjnym właściwościom kazeinianu sodu połączonego ze skrobią. Prowadzenie procesu wytwarzania jest znacznie skrócone i mniej uciążliwe. Otrzymany proszek przyprawowy dodany w minimalnej ilości do suchych koncentratów zup i sosów lub gotowych potraw w szczególności sposób podnosi smakowe walory produktów.

Sposób według wynalazku przedstawiono bliżej w przykładzie, w którym jako surowiec wyjściowy użyto czosnek.

Przykład. W celu otrzymania przyprawy smakowej w proszku z czosnku bierze się następujące składniki:

czosnek	100 kg
kazeinian sodu	5 kg
mąka pszenna	15 kg

dodatki: sól, cukier,	
glutaminian sodu i inne	2 kg
woda	75 kg

razem: 197 kg

Na wstępie sporządza się roztwór wodny kazeinianu sodu i wprowadza go do gorącego skleikowanego roztworu wodnego mąki pszennej i dokładnie ze sobą łączy. Osobno rozdrabnia się czosnek i otrzymaną miazgę homogenizuje, po czym natychmiast wprowadza do stabilizującego roztworu kazeinianu ze skrobią i po dodaniu dodatków całość intensywnie rozбивa i miesza. Następnie po podgrzaniu do temperatury około 60°C kieruje się masą na suszarkę rozpyłową i w znany sposób odwadnia w celu uzyskania proszku, który powinien posiadać zawartość wody w granicach 9%. Proszek pakuje się do opakowań szklanych, puszek z blachy lub z innych tworzyw albo do laminowanych torebek szczelnie zamykanych.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób wytwarzania przyprawy smakowej w proszku z jarzyn oznaczających się przenikliwą wonią i ostrym smakiem, w szczególności z czosnku i cebuli, zawierającej nośnik skrobiowy i dodatki uzupełniające w postaci soli kuchennej, glutaminianu sodu i innych, **znamienny tym**, że stabilizujące właściwości nośnika skrobiowego w postaci skleikowanego roztworu skrobi, najlepiej pszennej, wzmacnia się przez połączenie go z wodnym roztworem kazeinianu sodu i do tak przygotowanego stabilizatora wprowadza miazgę jarzynową uprzednio zhomogenizowaną i po dodaniu dodatków podaje silnemu rozbiciu i mieszaniu, a następnie po podgrzaniu do temperatury 50—80°C całość ewentualnie spienia się dwutlenkiem węgla i odwadnia w znany sposób w suszarce rozpyłowej lub walcowej, przy czym końcowy suchy produkt winien posiadać taką ilość stabilizatora, aby stosunek wagowy suchej masy kazeinianu sodu łącznie ze skrobią do suchej masy jarzyn nie przekraczał proporcji 1:1, zaś stosunek wagowy kazeinianu do skrobi mieścił się w granicach nie wyższych jak 1:2.