



Patent dodatkowy
do patentu _____

Zgłoszono: 31.V.1965 (P 109 322)

Pierwszeństwo: _____

Opublikowano: 10.XI.1966

Kl. 2 c, 3/02

MKP A 21 d **2/36**

UKD

Współtwórcy wynalazku: Stanisław Piaskowski, Lech Piekarski, mgr Marian Borówka, mgr Piotr Liberski

Właściciel patentu: Farmaceutyczna Spółdzielnia Pracy „Isopharm”, Warszawa (Polska)

Sposób wytwarzania pieczywa dietetycznego

1

Przedmiotem wynalazku jest sposób wytwarzania pieczywa dietetycznego dającego uczucie sytości i mającego zastosowanie w lecznictwie do leczenia otyłości oraz w przypadku schorzeń wymagających obniżenia ciężaru ciała.

Znane preparaty o tym samym przeznaczeniu są oparte głównie na soli sodowej karboksymetylocelulozy, która po dostaniu się do przewodu pokarmowego pęcznieje dając uczucie sytości. Preparaty te mają jednak niezbyt przyjemny smak i nie każdy może je przyjmować.

Celem wynalazku jest wytworzenie pieczywa dającego uczucie sytości, zawierającego naturalne składniki nieszkodliwe dla zdrowia i o przyjemnym smaku.

Okazało się, że podobne działanie jak sól sodowa karboksymetylocelulozy wykazuje łuska z ziarna zbóż, o ile przygotowana zostanie sposobem według wynalazku. Jak wiadomo, w łusce zbóż znajduje się błonnik, który ma właściwości pęcznienia. Jednak przygotowanie tej łuski ma zasadnicze znaczenie, ponieważ, jak się okazało, łuska zbyt rozdrobniona powoduje twardość wypieku i w wyniku tego nie nadaje się do spożywania. Natomiast zbyt duże płatki łuski uniemożliwiają uformowanie jednolitej masy, którą można by poddać dalszej przeróbce w celu nadania jej pożądanej formy sucharek, granulatów, ciastek itp. W wyniku badań klinicznych okazało się również, że zbyt duża zawartość błonnika w łusce powoduje po-

2

drażnienie błon śluzowych przewodu pokarmowego.

Wad tych pozbawione jest pieczywo według wynalazku, dzięki specjalnemu przygotowaniu łuski zbóż. Sposobem według wynalazku ziarna zbóż poddaje się działaniu niewielkiej ilości wody z dodatkiem perhydrolu. Po zmiękczeniu ziarna do wilgotności umożliwiającej łatwe usunięcie łuski, łuskę oddziela się od ziarna. Korzystnie jest, aby zebrana łuska zawierała pewną ilość substancji białkowych, przylegających do niej. Oddzieloną łuskę miele się i przesiewa przez sito o oczkach około 0,75 mm. Uzyskany odsiew przenosi się na sito o oczkach około 0,3 mm i poddaje odsianiu. Łuska pozostała na sicie ma zarówno odpowiednią wielkość jak i właściwości do przygotowania pieczywa dietetycznego. Przygotowaną łuskę miesza się ze składnikami wiążącymi, wypełniającymi i smakowymi, zarabia na ciasto, poddaje granulowaniu i zapiekaniu lub uformowaniu do postaci ciastek.

Przykład. Ziarna pszenicy poddaje się działaniu niewielkiej ilości wody z dodatkiem 0,5% perhydrolu. Po zmiękczeniu ziarna i wyschnięciu do wilgotności umożliwiającej łatwe usunięcie łuski, łuskę oddziela się od ziarna i miele. Otrzymane otręby przesiewa się przez sito o wielkości oczek 0,75 mm. Odsiew poddaje się następnie odsianiu przez sito o wielkości oczek około 0,3 mm. Pozostałą na sicie łuskę mającą odpowiednią wiel-

3

kość płatków stosuje się do wytwarzania pieczywa dietetycznego. Pieczywo dietetyczne przygotowuje się z 500 g łuski, 100 g mąki pszennej, 100 g syropu ziemniaczanego, 50 g oleju roślinnego, 500 g mleka, dodaje się substancji wiążących, smakowych i spulchniających, miesza się i zarabia na ciasto. Następnie ciasto poddaje się granulowaniu i zapiekaniu lub uformowaniu do postaci ciastek, które wypieka się.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób wytwarzania pieczywa dietetycznego, da-

4

jącego uczucie sytości, zawierającego łuskę z ziarna zbóż, uzyskaną z ziarna zmiękczonego przez moczenie ziarna w wodzie, **znamienny tym**, że do wody przeznaczonej do moczenia ziarna zbóż dodaje się 0,5% perhydrolu, przy czym łuskę oddziela się od ziarna rozmiękczonego w wodzie z domieszką perhydrolu, miele, przesiewa się przez sita do wielkości zawartej między sitami o oczkach około 0,75 mm a sitami o oczkach około 0,3 mm i następnie miesza się ze składnikami wiążącymi, wypełniającymi i smakowymi, zarabia na ciasto, poddaje granulowaniu i zapiekaniu lub uformowaniu do postaci ciastek, które wypieka się.