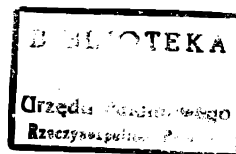


Warszawa, dnia 19 lipca 1952 r.



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ OPIS PATENTOWY

Nr 34776

Kl. 53 k, 2/02

Bogdan Kisielnicki
(Poznań, Polska)

MRP A23g 1/00

Sposób otrzymywania namiastki czekolady

Udzielono z mocą od dnia 3 czerwca 1949 r.

Przedmiotem wynalazku jest sposób otrzymywania namiastki czekolady. Wynalazek ma na celu zastąpienie drogiego ziarna kakaowego tańszym surowcem.

Stwierdzono, że surowcem, mogącym zastąpić ziarno kakaowe w celu otrzymania produktów spożywczych podobnych do czekolady, jest soja, jak również i łubin, zwłaszcza łubin niebieski.

Stwierdzono, że przez palenie ziarn soi, upodobią się one do ziarna kakaowego pod względem smaku i wyglądu.

Z palonych ziarn soi można następnie przez tłoczenie lub lugowanie otrzymać tłuszcz o właściwościach masła kakaowego, który można aromatyzować przez zmieszanie z drobną ilością masła kakaowego lub też ekstraktem kakaowym. Tłuszcz ten można stosować do wyrobu masy czekoladowej według wynalazku.

Poniżej podano przykłady wykonywania sposobu według wynalazku.

Przykład I. 100 kg ziarna sojowego pali się w piecach do palenia ziarna kakaowego, po czym palone ziarno oczyszcza się w odpowiednich młynkach, najkorzystniej dmuchawowych, w celu ich złuszczenia. Oczyszczone ziarno tłoczy się w celu otrzymania masła sojowego, wytłoczony zaś produkt miele się na proszek. Produkt tym sposobem otrzymany posiada właściwości sproszkowanego kakao i nadaje się np. do sporządzania napojów i rozmaitych wyrobów w gospodarstwie i cukiernictwie.

Przykład II. 100 kg palonego i łuszczonego ziarna sojowego przepuszcza się przez walcówkę, dodając 12 kg masła sojowego, najkorzystniej aromatyzowanego, lub też masła kakaowego, i przerabia się na jednolitą masę. Masa ta o barwie czekoladowej nadaje się jako surowiec do wytwarzania tak zwanej kuwertury cukierniczej lub też po dodaniu cukru, mleka i innych dodatków smakowych i aromatycznych do wyrobu czekolady tabliczkowej, czekoladek itd.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób otrzymywania namiastki czekolady z soi, zwłaszcza z soi białej lub innych podobnych ziarn, np. łubinu, znamienny tym, że surowe ziarna poddaje się paleniu, po czym po złuszczeniu, wytłoczeniu i (lub) wylugowaniu tłuszczu miele się je.
2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tym, że do otrzymanego produktu dodaje się masła kakao-
wego i (lub) sojowego, najkorzystniej aroma-
tyzowanego.

Bogdan Kisielnicki

Zastępca: Kolegium Rzeczników Patentowych