

URZĄD PATENTOWY

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ
OPIS PATENTOWY

Nr 13306.

Kl. 30 h 3.

Ignaz Kreidl
(Wiedeń, Austria).**Sposób wytwarzania proszku ze sztucznych substancyj słodkich dla djabetyków.**

Zgłoszono 24 czerwca 1929 r.

Udzielono 14 marca 1931 r.

Pierwszeństwo: 28 czerwca 1928 r. dla zastrz. 1—3 i 5 (Czechosłowacja); 28 lutego 1929 r. dla zastrz. 4 (Austria).

Przy chorobach: cukrzycy i otluszczeniu nie należy używać cukru w większych ilościach albo nawet zupełnie. Natomiast można używać sztucznych substancyj słodkich, jak sacharyna, dulcyna i tym podobne. Te sztuczne substancje znajdują się w handlu w postaci tabletek albo kryształków i posiadają tyle siły słodzącej, że do pewnych potraw nie mogą być używane. Szczególnie nie mogą być używane do pieczywa, ale odnosi się to i do innych potraw, jak np. papka. Chorym na cukrzycę zaleca się często np. spożywanie kremu niecukrzonego.

Przedmiotem wynalazku jest proszek ze sztucznych substancyj słodkich, który jednak posiada tak małą siłę słodzenia, iż nadaje się do posypywania wszelkiego ro-

dzaju potraw. Osiąga się to w ten sposób, że sztuczne substancje słodkie, jak sacharyna, dulcyna i tym podobne miesza się z obojętnymi względem substancji słodkiej i odpornymi na działanie słabych kwasów podstawowymi substancjami. Oczywiście, ta podstawowa substancja w żadnym razie nie powinna mieć nieprzyjemnego smaku. Odporność na działanie słabych kwasów jest potrzebna dla uniknięcia jakichkolwiek zmian przy zmieszaniu ze środkiem spożywczym.

Wytwarzanie takiej słodkiej substancji odbywa się w ten sposób, że właściwą substancję słodką miesza się dokładnie z podstawową substancją w stanie suchym, lub też substancja podstawowa może być zmieszana z substancją słodką w roztwo-

rze, poczem rozpuszczalnik zostaje usunięty przez ulatnianie, odparowanie i t. d.

Jako substancja podstawowa nadaje się szczególnie fosforan wapnia, który nie ma smaku, jest odporny na działanie słabych kwasów i nie obciąża żołądka. Najlepiej jest stosować strącony fosforan wapniowy. Naturalnie, może być również stosowana i inna podstawowa substancja, odpowiadająca powyższym wymaganiom.

W pewnych wypadkach jest bardziej celowe stosowanie rozpuszczalnej substancji, jako substancji podstawowej, która działa nie tylko jako środek rozcieńczający, ale również poprawia smak substancji słodkiej. Takimi substancjami są kwasy aminokarbonowe, jak glikokol, asparagina i tym podobne, które są łatwo rozpuszczalne i mogą być bez szkody przyjmowane przez chorych.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób wytwarzania proszku ze

sztucznych substancji słodkich dla djabetyków, znamienny tem, że znana słodka substancja sztuczna, jak sacharyna, dulcyna i tym podobna substancja zostaje zmieszana z substancją podstawową, obojętną względem substancji słodkiej i odporną na działanie słabych kwasów.

2. Odmiana wykonania sposobu według zastrz. 1, znamienna tem, że podstawowa substancja zostaje zmieszana z roztworem substancji słodkiej, poczem usuwa się rozpuszczalnik.

3. Odmiana wykonania sposobu według zastrz. 1 i 2, znamienna tem, że jako substancję podstawową stosuje się strącony fosforan wapnia.

4. Sposób według zastrz. 1, znamienny tem, że jako substancję podstawową stosuje się rozpuszczalną substancję, poprawiającą smak, np. glikokol.

Ignaz Kreidl.

Zastępca: Inż. M. Brokman,
rzecznik patentowy.