

25 kwietnia 1931 r.

A23L 1/10

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 13251.

Kl. 53 k 2.

„A. Föld” Mezőgazdasági Ipari és Kereskedelmi Részvénytársaság
(Budapeszt, Węgry).

Sposób przeróbki zboża lub mąki.

Zgłoszono 25 lipca 1930 r.

Udzielono 10 marca 1931 r.

Pierwszeństwo: 26 listopada 1929 r. (Węgry).

Przedmiotem niniejszego wynalazku jest przygotowanie wstępne zboża lub mąki, poprzedzające zwykłą przeróbkę tych tworzyw na rozmaite środki spożywcze.

Celem tego przygotowania jest uniknięcie zaburzeń w trawieniu, a zwłaszcza odęć, występujących po spożyciu pokarmów mącznych u osób chorych na żołądek i jelita, a również często u osób starych.

Aby uniknąć przykrych skutków spożycia pokarmów mącznych, dawano je dotychczas chorym w postaci biszkoptów, keksov lub podobnego pieczywa. Chorzy jednak spożywają takie pieczywo niechętnie ze względu na jego twardość i suchość oraz na brak urozmaïcenia w smaku, a po pewnym czasie czują nawet do niego wstręt.

Wynalazek polega na tem, że nie ujmując pokarmom mącznym ich korzystnych właściwości, jakie posiadają np. biszkopty, kekсы i t. d., można nadać im smak przyjemny, poddając wszelkiego rodzaju zboża przed przemiałem, lub mąkę uzyskaną ze zbóż przed przeróbką na potrawy mączne, pieczywo i t. d. powolnemu prażeniu i mieląc dopiero potem w sposób zwykły tak przygotowane zboża na mąkę lub przeraabiając tak przygotowaną mąkę na potrawy mączne, pieczywo i t. d. Mąka przygotowana w ten sposób nadaje się do przeróbki na potrawy mączne wszelkiego rodzaju i jest nadzwyczaj trwała, podobnie jak biszkopty i kekсы.

Wytwarzanie tak zwanych zbóż pęcz-

niejących i kukurydzy rozdętej jest już znane. Polega ono na tak szybkim ogrzewaniu surowców, że wskutek prędkiej utraty wilgoci i prędkiego ulatniania się gazów przy ogrzaniu oraz wskutek rozkładu chemicznego podlegają one spęcznieniu oraz takiej zmianie swej struktury, że dalsza przeróbka mlewa, otrzymanego z tego surowca, na potrawy mączne nie jest już możliwa. W rzeczywistości też nie wytwarzano nigdy mąki ze wspomnianych spęcznionych surowców. W przeciwstawieniu do tego znanego sposobu, prażenie zbóż, względnie mąki, odbywa się według wynalazku ostrożnie, powoli i przy stosunkowo niskiej temperaturze, a mianowicie w ten sposób, że z początku ulatnia się zawartość wilgoci przy temperaturze poniżej 100°C, poczem dopiero podnosi się temperaturę powoli tak długo, aż rozpocznie się prażenie tworzywa przy częściowem powstawaniu dekstryny. W ten sposób osiąga się pożądaną zmianę zboża lub mąki bez żadnego znaczniejszego zwiększenia ich objętości, względnie bez ich spęczenia. Chwilę, w której nastąpiła pożądana zmiana, można poznać zewnętrznie także przez pociemnienie barwy tworzywa.

Makę w ten sposób przygotowaną moż-

na używać do gotowania, np. do robienia zasmażek (zaprażek) lub sosów. Potrawy te można również spożywać bez najmniejszej obawy przed odęciem, które u osób chorych lub starych wystąpiłoby niechybnie, gdyby je przygotowano ze zwykłej mąki.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób przeróbki zboża lub mąki, znamienny tem, że zboże lub mąkę poddaje się powolnemu prażeniu, przyczem wpierw usuwa się z nich zawartość wilgoci przy temperaturach poniżej 100°C, a następnie dopiero podnosi się temperaturę tak dalece, iż częściowo tworzy się dekstryna bez żadnej poważniejszej zmiany struktury tworzywa.

2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tem, że prażenie przeprowadza się bez wywoływania spęczenia.

„A. Föld” Mezőgazdasági
Ipari és Kereskedelmi
Részvénytársaság.
Zastępca: Inż. W. Suchowiak,
rzecznik patentowy.