



Patent dodatkowy
do patentu nr _____

Zgłoszono: 05.07.76 (P. 190963)

Pierwszeństwo: _____

Zgłoszenie ogłoszono: 27.02.78

Opis patentowy opublikowano: 20.08.1979

Int. Cl.²

A23G 3/00

Twórca wynalazku: Jerzy Szewczyk

Uprawniony z patentu: Zakłady Przemysłu Cukierniczego „Wawel”,
Kraków (Polska)

Sposób wytwarzania pomady glikozowej

1 Przedmiotem wynalazku jest sposób wytwarzania pomady glikozowej do produkcji cukierniczych wyrobów pomadowych. Dotychczas glikoza nie była stosowana jako surowiec podstawowy do produkcji pomad, ze względu na trudności jej krystalizacji przy znanych sposobach wytwarzania pomad.

Głównym surowcem przy wytwarzaniu pomady tradycyjnej jest sacharoza (cukier buraczany) i syrop skrobiowy (ziemniaczany). Pomada prawidłowo wytwarzana, charakteryzuje się drobno-kryształiczną strukturą, jednolitą konsystencją, jest miękka i gładka. W wyniku krystalizacji cukru z syropu pomadowego powstają kryształy sacharozy. Wielkość kryształów zależy między innymi od przebiegu fazy tablerowania pomady. Tablerowanie odbywa się w skomplikowanych urządzeniach tzw. tablerówkach.

Pomada sacharozowa przed użyciem do produkcji korpusów wymaga podgrzewania, w celu nadania jej półpłynnej konsystencji. Podgrzanie pomady powoduje rozpuszczenie najdrobniejszych kryształów sacharozy, przy czym ponowne oziębienie nie prowadzi do wytwarzania nowych kryształów, lecz do powiększenia już istniejących. Nieprawidłowa termiczna obróbka pomady może powodować pogorszenie jej struktury i utratę gładkości. Aby uzyskać pomadę drobno-kryształiczną, gładką o miękkiej konsystencji należy przestrzegać stosowania temperatur

2 ustalonych dla poszczególnych faz wytwarzania i obróbki pomady.

Sposób wytwarzania pomady według wynalazku pozwala uzyskać pomadę o wysokiej jakości, przy czym cały proces technologiczny jest mniej skomplikowany i szybszy od dotychczasowego. Podstawowym surowcem przy wytwarzaniu pomady glikozowej jest cukier prosty — glikoza, zastosowanie jego wymaga jednak innych operacji technologicznych.

Istotą sposobu według wynalazku jest wprowadzenie fazy zaszczipiania schłodzonego syropu pomadowego glikozą kryształiczną w celu zainicjowania procesu krystalizacji. Następną istotną fazą jest mieszanie zaszczipionego syropu, co powoduje rozprószanie glikozy kryształicznej i decyduje o powstaniu drobnych kryształów glikozy. Decydująca faza krystalizacji i proces twardnienia korpusów pomadowych następuje w kilka godzin po ich odlaniu.

W sposobie wytwarzania pomady według wynalazku wyeliminowano tradycyjną fazę tablerowania jak również wtórnego podgrzewania pomady przed doprowadzeniem jej substancjami smakowo-zapachowymi i doprowadzeniem do urządzenia formującego korpusy pomadowe.

Sposób wytwarzania pomady glikozowej przedstawiony jest w następującym przykładzie wykonania. Do kotła warzelnego wprowadza się surowce (proporcja na 100 kg pomady):

- glikozę w ilości 65,0 kg,
- syrop skrobiowy w ilości 11,1 kg,
- sorbit (roztwór 70%) w ilości 8,6 kg,
- woda w ilości 18,0 kg.

Surowce gotuje się w kotle warzelnym do momentu uzyskania syropu pomadowego o zawartości suchej masy około 74%, przy czym gotowanie porcji 100 kg syropu trwa 7—10 minut, a temperatura roztworu wynosi około 108°C. Następnie syrop pomadowy poddaje się schłodzeniu do temperatury około 35°C. Do schłodzonego syropu dodaje się 1 kg przesianej glikozy krystalicznej celem zainicjowania krystalizacji, potem zaszczipiony syrop miesza się przez okres 15—30 minut. Po wymieszaniu syrop pomadowy kieruje się do agregatu formującego. Nie zachodzi przy tym konieczność podgrzewania syropu, gdyż jest on całkowicie płynny. Korpusy wytwarzane z pomady glikozowej charakteryzują się drobnokrystaliczną strukturą, miękką konsystencją i dobrą rozpuszczalnością, co pozwala uzyskać wyroby odznaczające się wysokimi walorami organoleptycznymi.

Za sporządzeniem pomady sposobem według wynalazku przemawiają nie tylko względy organoleptyczne lecz również ekonomiczne (znaczna oszczędność energii do gotowania wody, a następnie do odparowywania jej nadmiaru) bowiem po pierwsze — w fazie sporządzania syropu pomadowego przy wytwarzaniu pomady

glikozowej potrzebna jest mniejsza ilość wody do rozpuszczenia drobnych kryształków glikozy niż do rozpuszczenia grubych kryształków sacharozy przy syropie sacharozowym, po drugie — odparowanie wody z syropu pomadowego glikozowego przeprowadza się jedynie do zawartości około 26%, a więc pozostawia się znacznie więcej wody niż zawiera jej pomada sacharozowa przeznaczona do podobnych celów.

W rezultacie proces produkcji pomady glikozowej przebiega w czasie o połowę krótszym niż dotychczas stosowanej pomady sacharozowej, co pozwala otrzymać dwukrotnie więcej pomady glikozowej w jednostce czasu. Wyroby wytwarzane na bazie pomady glikozowej mają wysoką wartość odżywczą ze względu na łatwą przyswajalność glikozy przez organizm ludzki i korzystne działanie fizjologiczne sorbitu.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób wytwarzania pomady glikozowej do produkcji cukierniczych wyrobów pomadowych, **znamienny tym**, że syrop pomadowy otrzymany w znany sposób poddaje się schłodzeniu, po czym zaszczipia się glikozę krystaliczną i miesza.
2. Sposób według zastrz. 1, **znamienny tym**, że schładzanie syropu przed zaszczipieniem przeprowadza się do temperatury poniżej 54°C.