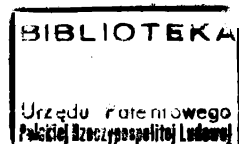


A23g 1/00



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 43871

Kl. 53 f, 2

Tadeusz Waluś

Gaj, Polska

Sposób wyrobu czekolady

Patent trwa od dnia 8 grudnia 1959 r.

Czekoladę wytwarza się zwykle ze zmielonych ziarn kakaowych, masła kakaowego oraz dodatków, jak mleko w proszku i cukru. Ziarna kakaowe prażone w piecu i obłuskiwane miele się i sproszkowany produkt uciera z cukrem, mlekiem w proszku oraz masłem kakaowym w ogrzewanych melanżerach. Następnie masę miesza się dalej w ogrzewanych konszach w ciągu 48-72 godzin, w celu otrzymania jednolitej masy.

Masło kakaowe jest produktem drogim. Próbowano zamiast niego dodawać zastępczego tłuszczu roślinnego Ceres. Jednak masa czekoladowa wytwarzana przy pomocy tego tłuszczu łatwo się psuje, a ponadto jest zbyt miękka i nie nadaje się do wyrobu czekolady, dającej się kształtować w tabliczki i dowolne kształtki.

Celem wynalazku jest sposób wyrobu czekolady trwałej, odpornej na działanie wyższych temperatur i nadającej się do wyrobu czekolady w tabliczkach.

Według wynalazku czekoladę wytwarza się z najlepszego gatunku proszku kakaowego przy

użyciu zamiast masła kakaowego specjalnego trwałego tłuszczu roślinnego, znanego pod nazwą handlową Vitocan. Jest to twardy tłuszcz barwy białej bez smaku i zapachu, o temperaturze topnienia 36°C, temperaturze krzepnięcia 29°C i liczbie zmydlenia 238. W skład jego wchodzi głównie olej kokosowy oraz dodatek utwardzonych tłuszczów roślinnych.

Ponieważ Vitocan jest tłuszczem twardym i czekolada wytworzona przy użyciu samego Vitocanu byłaby zbyt twarda, w sposobie według wynalazku stosuje się mieszaninę Vitocanu z Ceresem w stosunku 3-4 części Vitocanu na 1 część Ceresu. Ceres z Vitocanem łączy się bardzo dobrze, przy czym mieszanina tych tłuszczów po stopieniu nie rozwarstwia się nawet po dłuższym okresie czasu.

Czekoladę wytwarza się w ten sposób, że proszek kakaowy miesza się na sucho z cukrem i mlekiem w proszku, oddzielnie przygotowuje się mieszaninę tłuszczów stopionych, składających się z 3-4 części Vitocanu i 1 części Ceresu i mie-

szaniną tą zalewa się sproszkowane surowce bezpośrednio w konszy. Konszuje się w temperaturze około 40°C w ciągu około 24 godzin. Otrzymuje się czekoladę odporną na działanie wyższych temperatur nawet w krajach podzwrotnikowych.

W sposobie według wynalazku w odróżnieniu od dotychczas znanych sposobów unika się długiego ucierania na gorąco surowców w melanżerach, otrzymuje się przy tym w sposób bardziej prosty i przy użyciu tańszych i łatwiej dostępnych surowców czekoladę o dobrych właściwościach smakowych i odżywczych oraz nie psującą się i odporną na wyższą temperaturę.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób wyrobu czekolady przy użyciu proszku kakaowego, cukru i mleka w proszku, zna-

mienny tym, że jako składnik tłuszczowy stosuje się twardy tłuszcz roślinny o nazwie handlowej Vitocan w mieszaninie z Ceresem.

2. Sposób według zastrz. 1, znamieny tym, że stosuje się mieszaninę 3-4 części Vitocanu i 1 części Ceresu.
3. Sposób według zastrz. 1 i 2, znamieny tym, że mieszaniną stopionych tłuszczów Vitocanu i Ceresu zalewa się bezpośrednio w konszy zmieszane na sucho sproszkowane kakao, cukier i mleko w proszku i masę konszuje w temperaturze około 40°C w ciągu około 24 godzin.

Tadeusz Waluś

Zastępca: mgr Wanda Zmigrodzka,
rzecznik patentowy