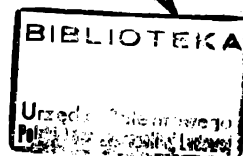


URZĄD PATENTOWY



A 23 f 3100



# RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

## OPIS PATENTOWY

Nr 27912.

Kl. 53 k, 3.

Theodor Grethe  
(Hamburg, Niemcy).

### Sposób polepszania herbaty zawierającej mało kofeiny lub wcale nie zawierającej kofeiny.

Zgłoszono 12 marca 1938 r.

Udzielono 31 grudnia 1938 r.

Pierwszeństwo: 5 kwietnia 1937 r. (Niemcy).

W celu otrzymania herbaty nie zawierającej kofeiny liście herbaciane najpierw zwilża się na wskroś za pomocą odpowiedniej ilości wody, aby osiągnąć spęcznienie komórek liści i umożliwić dostęp środka rozpuszczającego kofeinę. Kofeinę usuwa się następnie za pomocą rozpuszczalnika, np. dwuchlorku metylenu, a otrzymaną herbatę, nie zawierającą kofeiny lub zawierającą bardzo mało kofeiny, uwalnia się od resztek rozpuszczalnika i suszy, przy czym trzeba unikać temperatur, których zastosowanie mogłoby działać szkodliwie na smak i aromat herbaty poddawanej obróbce.

W ten sposób można otrzymywać herbatę, nie zawierającą kofeiny lub zawierającą jej bardzo mało, która w smaku nie różni się prawie wcale od produktu wyjściowego i odpowiada wszystkim wymaganiom.

Znawcy zawsze jednak dostrzegą pewną różnicę w porównaniu z herbatą nie poddawaną obróbce. Dla probierników jest to szczególnie niedogodne, ponieważ ich język przy próbowaniu herbaty bez kofeiny lub zawierającej bardzo mało kofeiny staje się przejściowo mniej wrażliwy. Tłumaczy się to tym, że zawarte w herbatcie kompleksowe związki garbnika z ko-

feiną zostają wskutek tej obróbki rozdzielone. Kofeina zostaje usunięta, odpowiednio zaś garbniki pozostają i działają ściągająco na język, zmniejszając w ten sposób wrażliwość nerwów smakowych.

Wiadomo, że substancje białkowe strącają garbniki. Próbowano zatem zwykłe liście herbaty, zawierające kofeinę, zadawać substancjami białkowymi w celu związania garbnika i osiągnięcia przy naparzeniu łagodniejszego napoju, np. podobnego do herbaty z dodatkiem mleka.

Natomiast zastosowanie sposobu według wynalazku ma na celu unieszkodliwienie garbników uwalnianych przy odkofeinowywaniu herbaty. Herbata poddana takiej obróbce posiada mimo to po naparzeniu smak herbaty zwykłej.

Stwierdzono, że szkodliwe skutki działania herbaty, nie zawierającej kofeiny lub zawierającej jej bardzo mało, na nerwy smaku mogą być usunięte, jeżeli herbatę po usunięciu kofeiny potraktuje się środkiem, wiążącym uwolnione garbniki i tworzącym z nimi związek nie posiadający zapachu i smaku. Jako nadające się do tego celu okazały się np. białka, formaldehyd i nie trujące sole metali, których dodaje się w takich ilościach, ażeby garbniki, związane pierwotnie z kofeiną, mogły zostać oddzielone.

Z herbaty pozbawionej kofeiny usuwa się o ile można jak najdokładniej roz-

puszczalnik. Następnie przesyca się herbatę wodnym roztworem białka, np. roztworem żelatyny, zawierającym około 0,5 kg żelatyny na 100 kg herbaty, po czym herbatę suszy się w zwykły sposób.

Zamiast roztworu białka można na 100 kg herbaty bez kofeiny dodawać 100 l mieszaniny, składającej się z 1 litra 40% -owego roztworu formaliny i 99 l wody.

Można również 100 kg herbaty bez kofeiny nasycać roztworem 0,35 kg mleczanu glinowego w 100 l wody, a następnie suszyć.

#### Zastrzeżenie patentowe.

Sposób polepszania herbaty, zawierającej mało kofeiny lub wcale nie zawierającej kofeiny i otrzymywanej przez zwilżanie liści wodą oraz następujące potem usuwanie kofeiny za pomocą rozpuszczalnika organicznego, znamienny tym, że uwolnione przy odkofeinowywaniu garbniki wiąże się za pomocą odpowiadającego im dodatku środka wiążącego garbniki, np. formaldehydu, nie trujących soli metali lub białka.

Theodor Grethe.  
Zastępca: Inż. F. Winnicki,  
rzecznik patentowy.