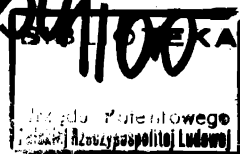


Opublikowano dnia 20 kwietnia 1963 r.



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 46833

 Kl. 53 k, 1/30
 Kl. internat. A 23 I

Doc. Stefan Mrożewski
 Warszawa, Polska

Inż. Jan Milewski
 Warszawa, Polska

Inż. Stefan Kowalewski
 Warszawa, Polska

Sposób otrzymywania półproduktów o wysokiej zawartości witaminy C ze świeżych owoców różnych gatunków róż

Patent trwa od dnia 2 sierpnia 1962 r.

Przedmiotem wynalazku jest sposób otrzymywania półproduktów o wysokiej zawartości witaminy C ze świeżych owoców róży dzikiej — *Rosa canina*, róży pomarszczonej — *Rosa rugosa*, róży girlandowej — *Rosa cinnamomea*, róży Skolimów *rosa* hybryda CV. „Skolimów”

Jak wiadomo owoce róż są najbogatsze z dotychczas znanych źródeł witaminy C, dlatego została na nie zwrócona uwaga, jako na surowiec do otrzymywania — produktów witaminowych dla przemysłu spożywczego.

Według jednej ze znanych metod otrzymuje się koncentraty witaminowe ze świeżych lub suszonych owoców róży dzikiej, jednak wydajność witaminy C przy tej produkcji jest niska i wynosi około 36% w stosunku do zawartości w surowcu.

Z opisu patentowego nr 38813 znany jest sposób otrzymywania z owoców dzikiej róży półproduktów witaminowych — moszczu i przecieru — przy oddzielaniu nasion i włosków od miąższu owoców.

Według tego sposobu owoce dzikiej róży rozdrabnia się, oddziela z nich nasiona i włoski za pomocą sit mechanicznie wstrząsanych, po czym poddaje się krótkotrwałemu działaniu pary wodnej o temperaturze ok. 100°C w warunkach beztlenowych i odbiera moszcz, a pozostałą miazgę przeciera na przecieracze i utrwala kwasem siarkowym.

Wykorzystanie witaminy C na tej drodze wynosi 80—90%.

Dalsze badania wykazały, że można otrzymać półprodukty o wysokiej zawartości witaminy

C również z owoców różnych gatunków róż, stosując do tego celu także owoce dojrzałe o osłabionej jędrności, z których trudno jest na drodze mechanicznej usunąć nasiona i włoski.

Według wynalazku owoce róży całe lub rozdrobnione w znany sposób np. w młynkach szarpaczach i ewentualnie o ile to jest możliwe ze względu na stopień dojrzałości po usunięciu nasion i włosków np. za pomocą sit mechanicznie wstrząsanych lub przez splawianie (ten ostatni sposób dotyczy gatunku róży — *Rosa rugosa*) traktuje się parą wodną i (lub) wrzącą wodą w ekstraktorach o działaniu periodycznym lub ciągłym.

Proces ekstrakcji prowadzić można w ten sposób, że odbiera się moszcz a pozostałość po ekstrakcji traktuje jako odpad, bądź też w zależności od potrzeby proces ekstrakcji przerywa się w pewnym momencie i miąższ owocowy, który zawiera jeszcze witaminę C kieruje do przerobu na przecier witaminowy.

Tą metodą w zależności od potrzeb można regulować zawartość witaminy C w moszczu, która wynosi od 100—800 mg % przy wydajności 80—90% w stosunku do zawartości w surowcu wyjściowym.

W przypadku otrzymywania moszczu i przecieru uzyskuje się w sumie również wyżej podaną wydajność witaminy C.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób otrzymywania półproduktów o wysokiej zawartości witaminy C ze świeżych owoców różnych gatunków róż znamieny tym, że owoce róży całe lub rozdrobnione i ewentualnie po usunięciu nasion i włosków poddaje się działaniu pary żywej i (lub) wrzącej wody i w przypadku otrzymywania moszczu odbiera się jego frakcje o różnej zawartości witaminy C a pozostałość traktuje jako odpad, bądź też w przypadku otrzymywania przecieru, proces ekstrakcji przerywa się w pewnym momencie i miąższ owocowy, zawierający jeszcze witaminę C, kieruje do przerobu na przecier witaminowy.

Doc. Stefan Mrożewski

Inż. Jan Milewski

Inż. Stefan Kowalewski