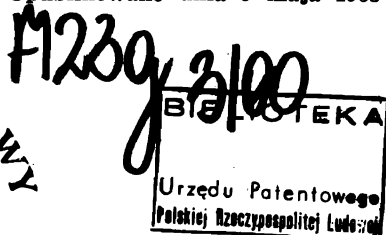


Opublikowano dnia 9 maja 1963 r.



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 46905

 Kl. 53 f. 3
 Kl. internat. A 23 g

Zakłady Przemysłu Cukierniczego „Goplana“*)

Poznań, Polska

Sposób wytwarzania karmelków

Patent trwa od dnia 6 sierpnia 1962 r.

Wynalazek dotyczy sposobu wytwarzania karmelków, z których po rozgryzieniu wywiązuje się dwutlenek węgla.

Dotychczas znanych jest wiele sposobów wytwarzania karmelków. Wszystkie te sposoby polegają na kształtowaniu karmelków z gorącej, plastycznej masy karmelowej. Po ochłodzeniu masa karmelowa zastyga na twardą szklaną substancję. Podczas formowania, zwłaszcza w urządzeniu formującym można wprowadzać do formowanych karmelków nadzienie.

Dotychczas stosowano w czasie procesu nadziewania karmelków wyłącznie masy płynne lub półpłynne lub też masy zawierające pewne ilości tłuszczów, powodujących efekt smarny, takich jak masło kakaowe albo roślinne tłuszcze utwardzone (np. w masie grylażo-

wej). Konsystencję (lepkość) tych mas dobierano w taki sposób, aby w czasie samego procesu kształtowania karmelków była ona dostosowana do konsystencji gorącej masy karmelowej.

Według wynalazku stwierdzono, że można osiągnąć efekty nieznane dotychczas w produkcji karmelków, jeżeli jako nadzienie zastosuje się odpowiednio zmielone substancje krystaliczne lub ich mieszaninę, przy czym przed otaczaniem „krystalicznego nadzienia” masą karmelową korzystnie jest podgrzać je do temperatury zbliżonej do temperatury masy karmelowej, np. 40–60°C. Zapobiega to kondensacji pary wodnej pochodzącej z masy karmelowej na kryształach nadzienia, a więc ich zlepiania lub rozpuszczania.

Przy zastosowaniu sposobu według wynalazku możliwe jest wytwarzanie cukierków, z których po nagryzieniu i nawilżeniu nadzienia wywiązuje się gaz. Jako nadzienie stosuje się

*) Właściciel patentu oświadczył, że współtwórcami wynalazku są mgr inż. Zygmunt Kaczmarczyk i inż. Henryk Kaczmarek-Kanold.

wówczas znane w zasadzie „mieszaniny musujące” takie jak kwas cytrynowy lub winowy i dwuwęglan sodowy i tym podobne.

Przykład 25 kg gorącej masy karmelowej wylewa się na zimny, chłodzony wodą stół, dodaje 4 g barwnika i masę ugniata się do chwili, gdy osiągnie ona temperaturę 80—85°C. Następnie dodaje się 210 g kwasu cytrynowego i 15 g olejku pomarańczowego i masę ugniata się dalej w celu równomiernego rozprowadzenia dodatków w całej masie. 2/3 tak przygotowanej masy przeciąga się na przeciągarce, przenosi następnie i rozwałkowuje na stole ogrzewanym parą, w celu utrzymania masy w temperaturze 70°C. Na rozwałkowaną masę nasypuje się 5,5 kg uprzednio wymieszanej i ogrzanej w naczyniu z płaszczem parowym do temperatury ca 50°C mieszaniny, 4,24 kg (77,1%) drobno zmielonego cukru, 0,71 kg (12,9%) dwuwęglanu sodowego i 0,55 kg (10%) kwasu cytrynowego. Końce masy łączy się tworząc tzw. „pierog” i przeciąga ręcznie pięć razy. Tak przygotowany pierog układa się na rozwałkowaną pozostałą część masy, zawija po-

nownie w pierog i wkłada go do rolowniczej formującej karmelki.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób wytwarzania karmelków, znamienny tym, że do gorącej plastycznej masy karmelowej wprowadza się nadzienie, składające się z mieszaniny krystalicznych substancji wywiązujących pod wpływem wilgoci gaz, zwłaszcza ogrzanej do temperatury 40-60°C i po otoczeniu krystalicznej mieszaniny masą karmelową formuje się karmelki w znany sposób.
2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tym, że jako nadzienie stosuje się mieszaninę zawierającą 77,1% cukru, 12,9% dwuwęglanu sodowego i 10% kwasu cytrynowego.

Zakłady Przemysłu Cukierniczego
„Goplana”

Zastępca: dr Andrzej Au
rzecznik patentowy