



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ OPIS PATENTOWY

Nr 37904

Kl. 23a, 6

Gdańskie Zakłady Środków Odżywczych*)

C11b, 9/00

Gdańsk-Oliwa, Polska

Sposób wytwarzania aromatów

Udzielono patentu z mocą od dnia 12 marca 1954 r.

Przedmiotem wynalazku jest sposób wytwarzania aromatów zwłaszcza do ciast w postaci pasty w odróżnieniu od znanych dotychczas i powszechnie używanych aromatów w postaci ciekłych olejków w roztworach, przeważnie alkoholowych.

Aromaty do ciast w postaci roztworów składają się zasadniczo z esencji zapachowych, rozpuszczonych w spirytusie 96% I gatunku i rozcieńczonych często wodą destylowaną. Sama fabrykacja takich aromatów, jak i stosowanie ich w gospodarstwie domowym lub w przedsiębiorstwach zatrudnionych wyrobem środków spożywczych, takich jak na przykład ciast, połączone jest z całym szeregiem wad ściśle związanych z wyrobem tego rodzaju.

Aromaty ciekłe znajdują się przeważnie w handlu w małych naczyniach, np. epruwetkach o pojemności 1—4 cm³ w zależności od rodzaju esencji i stężenia jej w roztworze.

*) Właściciel patentu oświadczył, że twórcami wynalazku są inż. mgr Jacek Zgaiński i mgr Jerzy Szymikowski.

Rozlewanie roztworów na tak małe objętości znacznie utrudnia fabrykację tych aromatów.

Stosowanie łatwo tłuczącego się opakowania szklanego dla tego rodzaju produktu jest poza tym wysoce niepożądane i niebezpieczne w użyciu dla środków spożywczych, przy czym aromaty tak wytwarzane pomimo najlepszego zakorkowania naczynek i zalakowania przy dłuższym przechowywaniu ułatniają się, przez co zmienia się z czasem ich zdolność aromatyzowania i stają się one mniej wartościowe w użyciu.

Aromaty wytworzone sposobem według wynalazku w postaci pasty są pozbawione tych wad. Nie wymagają przede wszystkim rozcieńczania drogim alkoholem, przy czym dzięki nadaniu im wysoce z rozmaitych względów pożądanej postaci pasty posiadają cały szereg cennych zalet, ułatwiających tak fabrykację, jak opakowanie i stosowanie w codziennym użytku. Ponadto dzięki wytwarzaniu aromatów według wynalazku, produkcja ich może być całkowicie zmechanizowana, przy

czym urządzenia stosowane do produkcji nie wymagają specjalnej budowy i są znanymi ogólnie urządzeniami, jak kotły, rozcieracze tarczowe lub walcowe do kremu oraz automaty do dozowania pasty do opakowań.

Produkt wytwarzany sposobem według wynalazku umożliwia przede wszystkim wyeliminowanie szkła jako niebezpiecznego i niepraktycznego opakowania dla środków spożywczych oraz umożliwia zastosowanie tub jako opakowania bezpośredniego. W ten sposób unika się niebezpieczeństwa przedostania się okruszków szklanych do wyrobów spożywczych, jak ciast i innych podobnych wyrobów cukierniczych. Znaczną korzyść z punktu widzenia potaniaenia kosztów produkcji stanowi wyeliminowanie drogiego surowca jakim jest spirytus 96% I gatunku i zastąpienie go jako podstawowym środkiem rozcieńczającym utwardzonymi tłuszczami roślinnymi. Stosowanie opakowania w postaci szczelnie zamkniętych tub do wyciskania zabezpiecza aromaty przed ulatnianiem się środków aromatyzujących i ułatwia dozowanie aromatu na przykład w gospodarstwie domowym, przy czym całą produkcję i opakowanie przeprowadzić można w sposób wysoce higieniczny, podobnie jak to ma miejsce przy wytwarzaniu umieszczanych w tubach produktów pastowatych w przemyśle kosmetycznym i farmaceutycznym.

Sposób według wynalazku polega na tym, że aromaty rozpuszcza się w dowolnym tłuszczu o konsystencji, w normalnej temperaturze maści tak, by móc umieszczać gotowy wyrób w tubach. Olejki aromatyczne rozpuszczalne w tłuszczach miesza się bezpośrednio, przy czym aromaty nierozpuszczalne lub esencje aromatyzujące należy emulgować przy zastosowaniu odpowiednich emulgatorów, najkorzystniej bezwonnnych jak, np. glicerydów kwasu stearynowego, zwłaszcza monoglicerydu kwasu stearynowego. Jako tłuszcze stanowiące podstawę pasty i rozcieńczacz olejków wskazane jest stosować tłuszcze bezwonne, najlepiej utwardzone tłuszcze roślinne.

Sposób wyrobu aromatów według wynalazku ilustrują najlepiej niżej przytoczone przykłady wykonania.

Przykład I. 92 części wagowe bezwonnego utwardzonego tłuszczu roślinnego umieszcza się w kotle i stapia, przepuszczając przez płaszcz kotła parę. Równocześnie, mieszając, wprowadza się 8 części wagowych olejku cytrynowego, po czym dalej mieszając ochładza

się stopniowo płaszcz kotła aż do skrzepnięcia masy. Tak zestaloną masę przerabia się jeszcze mechanicznie na rozcieraczach tarczowych, jak np. rozcieraczach stosowanych w przemyśle kosmetycznym do rozcierania kremu. Tak przygotowaną masę wprowadza się do zbiorników automatów do ładowania tub, z których gotowy aromat w postaci pasty zostaje automatycznie załadowywany w odpowiednich dawkach do tub. Aromat cytrynowy tak otrzymany nadaje się do aromatyzowania wszelkiego rodzaju ciast w gospodarstwie domowym, cukiernictwie i piekarnictwie, przy czym intensywność aromatyzowania regulować można przez wyciśnięcie większej lub mniejszej ilości pasty.

Przykład II. 92 części wagowe utwardzonego tłuszczu roślinnego miesza się z 8% częściami wagowymi olejku pomarańczowego i dalej postępuje się jak w przykładzie I, otrzymując w wyniku opakowany w tubach aromat pomarańczowy.

Przykład III. 95 części wagowych utwardzonego tłuszczu roślinnego miesza się z 5% częściami wagowymi aldehydu benzoesowego i mieszaninę traktuje oraz opakuje jak w przykładzie I, otrzymując w wyniku opakowany w tubach aromat migdałowy.

Przykład IV. 92,5 części wagowych utwardzonego tłuszczu roślinnego miesza się z 7,5% waniliny a mieszaninę traktuje i opakuje w sposób podany w przykładzie I, w wyniku czego otrzymuje się opakowany w tubie aromat waniliowy.

Przykład V. 61 części wagowych utwardzonego tłuszczu roślinnego umieszcza się w kotle i stapia, po czym energicznie mieszając, dodaje się 1% emulgatora „Strem“, zawierającego 95% monoglicerydu kwasu stearynowego, po czym dodaje się, silnie mieszając, 38 części wagowych esencji rumowej o rozcieńczeniu 1:4000 nie przerywając energicznego mieszania przy równoczesnym stopniowym ochładzaniu płaszcza kotła aż do skrzepnięcia zemułgowanej masy. Następnie tak zestaloną masę przepuszcza się przez rozcieracz walcowy i po uzyskaniu przez masę odpowiedniej konsystencji wprowadza się ją do zbiorników automatów dawkujących i opakowujących produkt w tuby. Otrzymany produkt opakowany w tubach stanowi esencję rumową w postaci pasty, nadającą się do aromatyzowania wszelkiego rodzaju ciast, legumin itp. artykułów spożywczych czy cukierniczych.

Przykład VI. 61 części wagowych utwardzonego tłuszczu roślinnego rozpuszcza się i zadaje jak w przykładzie IV 1 częścią wagową emulgatora, po czym dodaje się 38 części wagowych esencji arakowej o rozcieńczeniu 1:4000. Dalsze postępowanie przeprowadza się podobnie jak w przykładzie IV, uzyskując w wyniku opakowaną w tubach pastę aromatu arakowego.

Sposobem według wynalazku uzyskać można oczywiście dowolne aromaty do aromatyzowania ciast, wyrobów cukierniczych, cukierków itp. przez zmieszanie dowolnych olejków z dowolnymi tłuszczami, najlepiej bezwonnyymi względnie w przypadku esencji nierozpuszczalnych w tłuszczach przy zastosowaniu dowolnych emulgatorów.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób wytwarzania aromatów, znamienny tym, że miesza się dowolny tłuszcz o konsystencji mazistej w normalnej temperaturze z olejkiem aromatycznym lub substancją czy esencją aromatyzującą, przy czym otrzymuje się substancję w postaci pasty.
2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tym, że

w przypadku stosowania nierozpuszczalnych w tłuszczach środków aromatyzujących do tłuszczu dodaje się dowolnego emulgatora lub mieszaniny emulgatorów.

3. Sposób według zastrz. 1 lub 2, znamienny tym, że jako podstawę pasty stosuje się bezwonne tłuszcze o konsystencji maści w normalnej temperaturze, najlepiej utwardzone tłuszcze roślinne.
4. Sposób według zastrz. 2, 3, znamienny tym, że jako emulgatory stosuje się bezwonne emulgatory, np. monogliceryd kwasu stearynowego.
5. Sposób według zastrz. 1, 4, znamienny tym, że mieszanie olejków aromatycznych z podstawą tłuszczową skutecznie się najlepiej w stanie stopionym tłuszczu, po czym olejek aromatyczny lub substancję aromatyzującą rozprowadza się ściśle w podstawie tłuszczowej przez rozcieranie na przykład na rozcieraczach tarczowych lub walcowych a następnie wprowadza do aparatów dawkujących pastę do tub.

Gdańskie Zakłady Środków
Odżywczych

Zastępca: Kolegium Rzeczników Patentowych