

URZĄD PATENTOWY w WARSZAWIE OPIS PATENTOWY

Nr 31552

Kl. 53 k, 1/01

Roman Majchrzak, Warszawianin

MKP A23 b 7/10

Przyprawa do marynat i innych celów spożywczych oraz sposób wytwarzania marynat i konserw przy pomocy tej przyprawy

Zgłoszono 31 sierpnia 1938

Udzielono 8 marca 1943

Wiadomo ogólnie, że kwas octowy używany w gospodarstwie domowym, czy w przemyśle konserwowym, jako przyprawa lub środek konserwujący przy sporządzaniu konserw warzywnych, owocowych, rybnych, mięsnych i innych potraw, jest dla zdrowia ludzkiego szkodliwy, a zwłaszcza dla osób cierpiących np. na nerwicę serca, wątrobę, nerki itd., wobec czego spożywanie konserw, czy innych potraw, sporządzonych na tym kwasie, jest przez lekarzy zabronione tym osobom.

Wiadomo również, że kwas mlekowy, od dawna spożywany w takich produktach jak zsiadłe mleko, kefir, jogurt, kiszona kapusta, kiszone ogórki itd., a wytwarzany

obecnie technicznie na drodze fermentacyjnej, jest kwasem nieszkodliwym dla organizmu ludzkiego, a nawet zdrowotnym, i produkty, zawierające kwas mlekowy, nie tylko nie są zabronione przez lekarzy, lecz przeciwnie są zalecane dla wszystkich ludzi, a szczególnie dla osób o wrażliwym przewodzie pokarmowym i skłonnych do chorób na tle złej przemiany materii.

Kwas mlekowy jest wskutek tego zdrowotnym kwasem, że jest przez organizm przyswajany, natomiast spożyty kwas octowy jest produktem obcym, balastem dla organizmu, nie jest przyswajany i zostaje wydalony z organizmu razem z moczem.

Szkodliwość kwasu octowego wzrasta wraz ze wzrostem jego procentowości, wskutek tego np. marynaty na kwasie octowym, zawierające 6% i więcej kwasu octowego, są bardzo szkodliwe, a przy tym dla wielu osób za ostre, za kwaśne i wskutek tego niesmaczne.

Kwas octowy, mimo że jest kwasem słabszym od mlekowego, jest smakowo kwaśniejszy, natomiast mocniejszy kwas mlekowy ma smak mniej kwaśny.

Nasuwałby się prosty wniosek użycia kwasu mlekowego zamiast octowego. Jednak wchodzi tu prócz względów zdrowotnych i smakowych względy co do trwałości produktów konserwowanych przy pomocy kwasu oraz przyzwyczajenia smakowe ludności.

Przedmiotem wynalazku niniejszego jest przyprawa, posiadająca zalety zarówno kwasu octowego, jak i mlekowego, i stanowiąca mieszaninę obydwóch tych kwasów. Do przyprawy według wynalazku można dodawać i innych przypraw, jak soli, wyciągów z roślin itd. Przedmiotem wynalazku jest również sposób wytwarzania marynat i konserw przy pomocy tej przyprawy. Przez zastosowanie przyprawy według wynalazku, np. do marynat, obniża się ich szkodliwość, ostrość i kwaśność, a z drugiej strony zagwarantowana jest ich trwałość oraz uwzględnione zostają przyzwyczajenia smakowe ludności.

Chcąc obniżyć cenę przyprawy można używać zamiast drogiego stężonego kwasu mlekowego, kwasu z wód z przemysłu lub też z ługów pokrystalicznych, otrzymywanych przy fabrykacji kwasu mlekowego. Kwasu mlekowego zasadniczo dodaje się w dowolnych ilościach zależnie od wymagań konsumentów, należy jednak mieć na uwadze trwałość samej przyprawy, jak i gotowych produktów, przygotowanych na przyprawie. Aby to osiągnąć należy sporządzać mieszaninę, która by zawierała kwas mlekowy w ilości 10 — 80%.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Przyprawa do marynat i innych celów spożywczych, znamiona tym, że składa się z octu oraz kwasu mlekowego.

2. Przyprawa według zastrz. 1, znamiona tym, że oprócz octu i kwasu mlekowego zawiera wyciągi z roślin, używanych jako przyprawy, np. wyciąg z liści bobkowych, z czosnku itd.

3. Przyprawa według zastrz. 1, 2, znamiona tym, że zawiera kwas mlekowy w ilości 10 — 80%.

4. Sposób wytwarzania marynat i konserw, znamionny tym, że stosuje się przyprawę według zastrz. 1 — 3.

R o m a n M a j c h r z a k