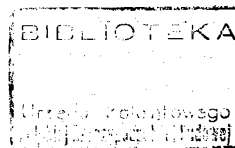


URZĄD PATENTOWY



# RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

## OPIS PATENTOWY

Nr 14816.

Kl. 53 c 6.

Brinch & Spehr  
(Kopenhaga, Danja).

### Sposób zachowywania witamin w konserwowanych roślinach.

Zgłoszono 14 czerwca 1930 r.

Udzielono 19 października 1931 r.

Pierwszeństwo: 15 czerwca 1929 r. (Niemcy).

Przedmiotem niniejszego wynalazku jest sposób zachowywania witamin przy konserwowaniu i suszeniu roślin. Celem tego sposobu jest całkowite zachowanie witamin, zawartych uprzednio w roślinach, to jest przeprowadzenie ich w trwałą postać.

Jak wiadomo, świeże części roślin są stosunkowo bogate w witaminy A, B i C, których zawartość przy suszeniu znacznie maleje. Zmniejszaniu się ilości witamin lub ich zmianie probowano zapobiec przez dodawanie kwasów do suszonych roślin; jednakże próby te nie dały pożądanych wyników.

Również nie wystarcza dodawanie soli do konserwowanych roślin, gdyż i w tym przypadku wyniki są zbyt nikłe, mianowi-

cie nie można w dostatecznej mierze i w dość trwałej postaci zachować w suszonych roślinach tych witamin, które są w zielonych roślinach.

Okazało się jednak, że wspomniane powyżej witaminy wszystkich trzech grup można całkowicie zachować przez jednoczesne zastosowanie soli i kwasów.

Według wynalazku części roślin pokrajane, zmielone lub rozdrobnione w dowolny sposób poddaje się traktowaniu solą i kwasem, przyczem oba te odczynniki można stosować jednocześnie lub kolejno. Należy, oczywiście, zwracać uwagę na to, aby wszystkie części roślin zetknęły się z solami lub kwasem.

W pewnych przypadkach wystarcza

krótkotrwałe traktowanie, aby uzyskać po-  
żądany efekt, poczyni rośliny można su-  
sząć bez obawy zmniejszenia zawartości w  
nich witamin.

Przykład I. 10 kg świeżo zżętej lucer-  
ny zrasza się dokładnie 250 cm<sup>3</sup> roztworu,  
zawierającego 10% kwasu fosforowego i  
20% soli kuchennej tak, aby roztwór prze-  
niknął całą masę. Następnie rośliny suszy  
się w temperaturze około 80°C. Lucerna  
potraktowana w ten sposób zachowuje  
świeży wygląd, swoistą woń oraz pełną za-  
wartość witamin.

Przykład II. Rozdrabnia się 2 kg po-  
midorów; powstają półpłynną masę, za-  
wierającą około 10% suchej substancji,  
miesza się dokładnie z 5 gr 80%-owego  
kwasu fosforowego i 10 gr kuchennej soli,  
a następnie suszy w temperaturze 50—80°C  
aż do osiągnięcia 4 — 8% zawartości wody.  
Otrzymany produkt ostateczny zawiera  
wszystkie witaminy w zupełnie nieosłabio-  
nej postaci; witamina C jest nawet bardzo  
silnie zaktywowana. Suchy proszek zostaje  
drobno zmielony; w tej postaci nadaje się  
on w szczególności do celów terapeutycz-  
nych w dawkach od 2 do 10 gr jako środek  
przeciwko witaminozie i stanom osłabienia  
u ludzi, głównie u osesków i małych dzieci.

W zupełnie podobny sposób można

traktować i stosować inne, zawierające wi-  
taminę owoce, a w szczególności jarzyny  
takie, jak np. szpinak.

Znane są liczne postacie wykonania  
sposobu konserwowania roślin z zachowa-  
niem zawartych w nich witamin, jakie do-  
tychczas proponowano. Jednakże żaden z  
tych sposobów nie dał dodatnich wyników.  
Naprzekąd, bezwartościowe są te wszyst-  
kie sposoby, w których stosuje się prasowa-  
nie lub wirowanie traktowanych roślin,  
gdyż przy tych zabiegach usuwa się jedno-  
cześnie same witaminy. Z tego powodu np.  
placki olejowe są praktycznie prawie po-  
zbawione witamin.

#### Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób zachowywania witamin w  
konserwowanych roślinach, znamieny tem,  
że rośliny przed suszeniem traktuje się  
kwasem i solami.

2. Sposób według zastrz. 1, znamieny  
tem, że kwas własny roślin zastępuje czę-  
ściowo kwas dodawany.

Brinch & Spehr.

Zastępca: Inż. J. Wyganowski,  
rzecznik patentowy.