



A 23 g 1/00

POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ OPIS PATENTOWY

Nr 37162

Kl. 53 f, 3

Bogdan Kisielnicki

Poznań, Polska

Sposób wytwarzania mas jadalnych, zwłaszcza mas cukierniczych, namiastek kakao, kawy itd. o stosunkowo dużej zawartości białka i tłuszczu

Udzielono patentu z mocą od dnia 16 sierpnia 1952 r.

Przedmiotem wynalazku jest sposób wytwarzania mas jadalnych, zwłaszcza mas cukierniczych, namiastek kakao, czekolady, kawy itd. o dużej zawartości białka i stosunkowo dużej zawartości tłuszczu.

W patencie nr 34776 opisano sposób otrzymywania namiastki czekolady z soi, przy czym wspomniano o możliwości użycia innych ziarn, np. łubinu. W patencie tym nie rozwinięto jednak technologicznych istotnych cech odnośnie stosowania samego łubinu co stanowi przedmiot wynalazku.

Wynalazek wyróżnia się tym, że jako surowiec w sposobie według wynalazku stosuje się łubin odgoryczony najkorzystniej sposobem, według patentu nr 36804.

Łubin w stanie nieodgoryczonym lub odgoryczonym stosuje się przeważnie jako paszę dla bydła, przy czym próbowano już zastosować łubin jako surowiec do wytwarzania środków spożywczych dla ludzi, lecz jedynie jako dodatek do mąki do wypieku pieczywa do mas cukier-

niczych, lub też jako dodatek i wypełniacz spożywczy do zup, przypraw do zup itd.

Łubin posiada duże wartości odżywcze, a mianowicie zawiera białko w ilości do 42% i 4—26% tłuszczu oraz witaminę E, podczas gdy np. wołowina zawiera 2% tłuszczu i 20% białka, wieprzowina przeciętnie 14% białka i 35% tłuszczu, groch 16% białka i 0,6% tłuszczu, fasola 20% białka i 0,7% tłuszczu, zaś soja 38% białka i 20—25% tłuszczu. To też udostępnienie tak wartościowego surowca jak łubin w stanie możliwie pierwotnym do otrzymywania mas jadalnych dla ludzi posiada duże znaczenie.

Stwierdzono, że łubin odgoryczony najkorzystniej sposobem według patentu nr 36804, upalony lub też zmielony na mąkę lub grysik nadaje się jako wartościowy surowiec do wytwarzania mas jadalnych jak: namiastek kakao, czekolady, mas cukierniczych, na przykład grylażowych itd., gdyż zawiera on znaczne ilości białka i tłuszczu.

Według wynalazku łubin w tego rodzaju namiastkach i środkach spożywczych stanowi surowiec podstawowy, zaś dodane do niego ewen-

tualne substancje smakowe i aromatyczne pozwalają na uzyskanie odpośnych pożądaných namiastek lub też mas spożywczych, zwłaszcza cukierniczych, posiadających pełne wartości środka odżywczego.

Wynalazek najlepiej ilustrują poniżej przytoczone przykłady:

Przykład I. Łubin odgoryczony sposobem według patentu nr 36804 upala się do koloru ciemnobrazowego, po czym miele się go na mąkę i aromatyzuje, np. olejkami kakaowym. Tak otrzymana syпка masa, ewentualnie zabarwiona dowolnym jadalnym barwnikiem, stanowi namiastkę kakao, nadającą się doskonale do sporządzania płynnego kakao, masy kakaowej do ciast itd.

Przykład II. Łubin odgoryczony jak w przykładzie I upala się do koloru ciemnobrazowego miele na mąkę i aromatyzuje, po czym po dodaniu masła kakaowego oraz cukru urabia w znany sposób. Otrzymuje się masę stanowiącą namiastkę czekolady, nadającą się do wyrobów cukierniczych jako kuwertura.

Przykład III. Łubin odgoryczony upala się do koloru ciemnobrunatnego, miele na grysik, ewentualnie jeszcze wypraża w celu uzyskania ciemniejszej barwy, po czym aromatyzuje, np. olejkami kawowymi. Tego rodzaju grysikowa masa stanowi namiastkę kawy.

Przykład IV. Łubin odgoryczony ześrutowuje się na grubą kaszę, zadaje równą ilośćią co do wagi cukru i upala. Otrzymuje się masę grylażową o przyjemnym smaku i aromacie.

Przykład V. Łubin odgoryczony miesza się z cukrem w ilości 25 kg cukru na 100 kg łubinu i miele na drobnoziarnistą masę, po czym aromatyzuje zadając olejkami migdałowymi. Masa taka stanowi namiastkę marcepanu o przyjemnym smaku i zapachu.

Przykład VI. Łubin odgoryczony miele się na mąkę i zarabia na ciasto z cukrem, mlekiem i dowolnym tłuszczem, dodając aromatu i dowolnych substancji smakowych. Z ciasta wy-

pieka się ciastka i babki o dowolnej zawartości cukru.

Wymienione wyżej przykłady zastosowania łubinu jako mas jadalnych nie wyczerpują oczywiście możliwości zastosowania łubinu według wynalazku do celów spożywczych, a zwłaszcza cukierniczych i do wytwarzania wszelkiego rodzaju namiastek.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób wytwarzania mas jadalnych, zwłaszcza mas cukierniczych, namiastek kakao, kawy itd. o stosunkowo dużej zawartości białka i tłuszczu, znamieny tym, że jako główny składnik tych mas, stosuje się łubin odgoryczony, najkorzystniej sposobem według patentu nr 36804, przy czym łubin po ewentualnym upaleniu miele się na mączkę, grysik lub kaszę o dowolnej grubości ziarna i ewentualnie aromatyzuje, po czym miesza z dodatkami smakowymi, np. z cukrem i przerabia w znany sposób na masy jadalne.
2. Sposób według zastrz. 1, znamieny tym, że odgoryczony, upalony i dowolnie zmielony łubin poddaje się dalszemu upalaniu do pożądanej barwy.
3. Sposób według zastrz. 1—2, znamieny tym, że odgoryczony łubin aromatyzuje się, po czym, po ewentualnym rozrobieniu z cukrem i ewentualnie dodaniu masła kakaowego, przerabia na namiastkę czekolady.
4. Sposób według zastrz. 1, znamieny tym, że odgoryczony łubin, zmielony na grysik, upala się wraz z cukrem na grylaż.
5. Sposób według zastrz. 1, znamieny tym, że odgoryczony łubin miele się na mąkę, którą stosuje się do wypieku pieczywa.
3. Sposób według zastrz. 1 i 5, znamieny tym, że odgoryczony łubin miele się wraz z cukrem na jednolitą masę, którą aromatyzuje się w celu otrzymania namiastki marcepanu.

Bogdan Kisielnicki

Zastępca: Kolegium Rzeczników Patentowych