

Warszawa, 9 stycznia 1937 r.

URZĄD PATENTOWY



A23l 1/30

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 24069.

Kl. 53 e, 5.

F. Hoffmann-La Roche & Co. Aktiengesellschaft
(Bazyleja, Szwajcaria).

Sposób witaminowania środków spożywczych.

Zgłoszono 20 marca 1935 r.

Udzielono 27 października 1936 r.

Pierwszeństwo: 18 kwietnia 1934 r. (Szwajcaria).

Znane jest przeciwschorbutowe działanie kwasu l - askorbinowego, jednak kwas l - askorbinowy dodany lub zawarty w środkach spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego jest mało trwały, tak że przy starzeniu się lub suszeniu tych środków spożywczych, jak również przy wytwarzaniu z nich konserw ulega on daleko idącemu rozpadowi.

Sterylizowanie lub zagęszczanie soków owocowych, mleka i t. d., do których uprzednio wprowadzony został kwas l - askorbinowy, również powoduje jego rozkład.

Stwierdzono, że takie samo działanie przeciwschorbutowe jak kwas l - askorbi-

nowy posiadają estry kwasu 2 - keto - l - gulonowego, a przy tym środki spożywcze zawierające estry kwasu 2 - keto - l - gulonowego mogą być dłuższy czas przechowywane bez zmniejszenia ich działania przeciwschorbutowego. Również procesy utrwalania środków spożywczych zawierających estry kwasu 2 - keto - l - gulonowego, niszczą w małym tylko stopniu ich działanie witaminowe. Z estrów kwasu 2 - keto - l - gulonowego przez działanie kwasów i zasad otrzymuje się kwas l - askorbinowy. Należy przypuszczać, że podobna reakcja odbywa się w organizmie, tak iż ester kwasu 2 - keto - l - gulonowego może być uważany za prowitaminę C,

podobnie jak karotyna — za prowitaminę *A* i ergosteryna — za prowitaminę *D*.

Przykład I. 0,5 g estru metylowego kwasu 2 - keto - *l* - gulonowego rozpuszcza się w 1 litrze mleka. Mleko to wykazuje przy próbie na świnkach morskich takie samo działanie przeciwszkorbutowe, jak mleko z zawartością 0,1 g kwasu *l* - askorbinowego. O ile jednak mleko zadane kwasem *l* - askorbinowym szybko traci po pewnym czasie swe właściwości przeciwszkorbutowe, to mleko zadane estrem kwasu 2 - keto - *l* - gulonowego nie traci tych właściwości tak szybko.

Przykład II. Do 1 kg miazgi pomidorowej dodaje się 1 g estru etylowego kwa-

su 2 - keto - *l* - gulonowego. Po sterylizacji w zalutowanych puszkach zawartość nadal wykazuje obecność witaminy *C*.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób witaminowania środków spożywczych, znamienny tym, że do środków tych dodaje się estru kwasu 2 - keto - *l* - gulonowego.

F. Hoffmann - La Roche & Co.
Aktiengesellschaft.
Zastępca: Inż. Cz. Raczyński,
rzecznik patentowy.

