

2

POLSKA
RZECZPOSPOLITA
LUDOWA



URZĄD
PATENTOWY
PRL

OPIS PATENTOWY

49092

Patent dodatkowy
do patentu

Kl 53k, 2/62

Zgłoszono: 09.X.1963 (P 102 733)

MKP

Pierwszeństwo:

UKD

Opublikowano: 27.III.1965

Współtwórcy wynalazku: mgr inż. Bogusław Nowicki, mgr Michał Grześkowiak

Właściciel patentu: Zjednoczenie Przemysłu Ziemniaczanego, Poznań (Polska)

Sposób wytwarzania koncentratu grochowego

1

W znanych sposobach wytwarzania koncentratów grochowych stosuje się mielenie powodujące uszkodzenie komórek grochu co wpływa ujemnie na konsystencję i smak przyrządzanej potrawy.

Sposób polegający na mieszaniu uparowanego grochu z suchym produktem i suszeniu mieszaniny systemem zawrotów na suszarkach pneumatycznych eliminuje wprawdzie mielenie uszkadzające komórki, jednak wymaga wielokrotnego obiegu w cyklu produkcyjnym zawracanego grochu, co również ujemnie wpływa na właściwości smakowe grochu oraz powoduje zmniejszenie strawności zawartego w nim białka.

Celem uniknięcia zawracania, proponowano już mieszanie uparowanego grochu z produktem wysuszonym na walcach i następnie ponowne suszenie mieszaniny w suszarce pneumatycznej.

Ten ostatni sposób wymaga dwóch systemów suszenia co komplikuje proces technologiczny, a ponadto suszenie na walcach jest utrudnione skutkiem małej wilgotności suszonego produktu i dużej zawartości lupin.

Okazało się, że można uprościć proces technologiczny i uniknąć zawrotów stosując jeden system suszenia, jeżeli groch przed podaniem na walce rozrobi się wodą do zawartości 60—80% wody i usunie lupiny, najlepiej na przecieraczkach.

Częściowo można również usuwać lupiny na walcach pomocniczych. Nie gwarantuje to jednak wystarczającego usunięcia lupin. Stosując sposób we-

2

dług wynalazku otrzymuje się produkt w postaci płatków, który daje potrawę o znacznie lepszej konsystencji niż produkt otrzymany w procesie ze stosowaniem zawrotów.

Dalszą cechą niniejszego wynalazku jest dwustopniowe gotowanie grochu, co wpływa dodatnio na poprawę konsystencji i smaku przyrządzanych potraw.

Również w celu poprawienia właściwości organoleptycznych masy grochowej zwiastcza barwy i trwałości można do niej dodawać w procesie technologicznym siarczyny względnie dwutlenku siarki.

Obróbka przy pomocy siarczyny może następować zarówno przy moczeniu lub podawaniu na walce, jak też przy obu tych operacjach. Dawkowanie siarczyny reguluje się w ten sposób aby produkt gotowy nie zawierał więcej jak 200 mg SO₂ na kilogram produktu.

Sposób wytwarzania koncentratu grochowego według wynalazku przebiega w następujący sposób: Groch płucze się i moczy przez przeciąg 10—24 godzin a następnie ogrzewa przez przeciąg 20—40 minut, w temperaturze 60—85 °C w zależności od rodzaju grochu, schładza do temperatury 20—25 °C i paruje przez przeciąg 20—40 minut. Tak otrzymany groch rozgniata się i rozrabiając wodą do zawartości 60—80% wody, przeciera w celu oddzielenia lupin i suszy na suszarce walcowej do zawartości 12% wody.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób wytwarzania koncentratu grochowego nadającego się do przyrządzania potraw błyskawicznych po zmieszaniu z gorącą wodą, przez moczenie grochu, gotowanie, przecieranie i suszenie, znamienny tym, że po zmoczeniu groch

poddaje się dwustopniowemu gotowaniu, a następnie przed przecieraniem i suszeniem na walcach rozrabia wodą w takiej ilości aby masa zawierała 60—80% wody.

- 5 2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tym, że groch przed drugim gotowaniem się chłodzi.