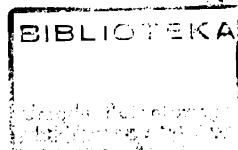


Warszawa, 7 marca 1938 r.

URZĄD PATENTOWY



A 232 1/08



## RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

# OPIS PATENTOWY

Nr 25985.

Kl. 53 k, 1/01.

Ignacy Rieger  
(Kraków, Polska).

### Sposób wytwarzania galaretki miodowej.

Zgłoszono 20 kwietnia 1936 r.

Udzielono 29 grudnia 1937 r.

Miód nie cieszy się wśród spożywców taką popularnością, na jaką zasługiwałby ze względu na swój smak oraz korzystne oddziaływanie na organizm ludzki. Tłumaczy się to tym, że dla osób o wydolikaconym smaku jest on za słodki, oraz tym, że jego lepkość i rozlewność utrudnia pakowanie oraz używanie go do smarowania chleba i t. d. i stosowanie go do różnych przetworów. Dalszą jego wadą jest, że częstokroć wykryształizowuje w nim cukier, co czyni go jeszcze bardziej słodkim, a równocześnie wpływa ujemnie na wygląd samego produktu.

Przedmiotem obecnego wynalazku jest sposób wytwarzania masy miodowej, która nie wykazuje tych ujemnych właściwości miodu. Doświadczenia wykazały mianowi-

cie, że miód mimo swej ciągliwości może w razie dodania do niego małych ilości środka żelatynującego (ścinającego), jak np. pektyny, zamienić się na jasną masę podobną do galaretki owocowej. Przy zastosowaniu odpowiednich ilości pektyny można także złagodzić zbyt słodki smak miodu, co w połączeniu z owocowym aromatem, zawartym w pektynie, wpływa korzystnie na utrzymanie naturalnego smaku i barwy miodu. Masa otrzymana w ten sposób nadaje się do spożycia podobnie jak galareta owocowa, może być wygodniej jak dotychczas pakowana w celu przesyłki i może być używana do smarowania chleba i t. d. lub nadziewania cukierków i czekoladek, a wykryształizowywanie się w niej cukru jest wykluczone nawet w niskiej temperaturze.

Masę wytwarza się w ten sposób, że najpierw rozgrzewa się miód, aż do osiągnięcia stanu rzadko płynnego, po czym dodaje się środka żelatynującego w postaci stałej lub ciekłej. Przy dodawaniu ciekłej pektyny należy jej dodać w ilości co najmniej 4% ogólnej wagi, aby mieszaninie nadać charakter galarety. Ten stosunek ilościowy może być zwiększony do 12% odpowiednio do tego, jaką konsystencję zamierza się nadać produktowi; w razie przekroczenia tego maksymalnego stosunku ilościowego (12%) produkt ztraca częściowo smak miodu i nabiera smaku pektyny. O ile pektyna znajduje się w stanie stałym, należy ją rozpuścić przed zmieszaniem jej z miodem. Pektyny z cytryn lub pokrewnych owoców (np. pektynę z owoców cytrusowych) w stanie stałym dodaje się w ilości 0,6%.

Powstałą w ten sposób masę należy w wysokiej temperaturze gruntownie i całkowicie przemieszać i w stanie ciekłym wlać do naczynia, w którym ma się ona ostudzić.

Gotowy produkt można łatwo rozpoznać po jego konsystencji i właściwościach sma-

kowych. Obecność zawartych w nim substancji pektynowych daje się łatwo stwierdzić.

Sposób ten można stosować zarówno do miodu pszczelego jak i sztucznego, a jako domieszek można użyć oprócz pektyny także innych środków żelatynujących, jak np. agar-agaru i żelatyny.

#### Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób wytwarzania galaretki miodowej, znamienny tym, że miód w stanie rzadko płynnym miesza się ze środkiem żelatynującym (ściągającym).

2. Sposób wytwarzania galaretki miodowej według zastrz. 1, znamienny tym, że miód miesza się z pektyną lub substancjami pokrewnymi.

3. Sposób wytwarzania galaretki miodowej według zastrz. 2, znamienny tym, że do miodu dodaje się 4 — 12% pektyny.

Ignacy Rieger.  
Zastępca: Dr I. Drohocki,  
adwokat.