

POLSKA
RZECZPOSPOLITA
LUDOWA



URZĄD
PATENTOWY
PRL

OPIS PATENTOWY

49263

Patent dodatkowy
do patentu

Zgłoszono: 09. XI. 1963 (P 102 955)

Pierwszeństwo:

Opublikowano: 6. IV. 1965

Kl. 53k, 4/01

MKP 23

UKD

A232

7/02

Twórca wynalazku: mgr inż. Krystyna Jakubowska

Właściciel patentu: Instytut Przemysłu Drobego i Rzemiosła Zakład
Spożywczy, Warszawa (Polska)

BIBLIOTEKA

Urzędu Patentowego
Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej

Sposób wytwarzania sałatek warzywnych typu garmażeryjnego i pitnych napojów warzywnych

1

Dotychczasowy sposób wytwarzania sałatek warzywnych typu garmażeryjnego polega na tym, że świeże warzywa po oczyszczeniu gotuje się, kraje na części, dodaje kwas octowy i inne przyprawy (sól, cukier itp.) oraz majonez albo olej roślinny. W niektórych recepturach stosuje się dodawanie rozdrobnionych części warzyw kwaszonych.

Stwierdzono, że z tego samego zestawu warzyw świeżych można otrzymać jednocześnie dwa produkty: sałatki warzywne typu gastronomicznego o wysokich walorach smakowych oraz pitny napój warzywny.

Sposób wytwarzania sałatek warzywnych typu garmażeryjnego i pitnych napojów warzywnych według wynalazku polega na tym, że zestaw warzyw o dowolnym składzie, po zblanszowaniu i schłodzeniu zalewa się roztworem kwasu mlekowego o stężeniu dwukrotnie wyższym niż przewidywane się w gotowej sałatce. Po wyrównaniu stężeń to znaczy po dyfuzji kwasu z roztworu do warzyw i odcedzeniu zalewy, otrzymuje się warzywa do produkcji sałatek garmażeryjnych i płyn do produkcji napojów warzywnych.

Sposób według wynalazku przeprowadza się następująco. Oczyszczone i pokrojone warzywa poddaje się w znany sposób blanszowaniu w wodzie pitnej i po schłodzeniu pokrywa na okres 20—24 godzin przegotowaną i schłodzoną zalewą, otrzymaną na drodze fermentacji mlekowej i zalewy warzyw kwaszonych lub z wody po blanszowaniu

2

warzyw świeżych w stosunku: jedna część warzyw na jedną część zalewy. Fermentację prowadzi się aż do osiągnięcia stężenia kwasu w granicach około 1%, co może nastąpić, w zależności od temperatury, w okresie 5—7 dni.

Po upływie 20—24 godzin, oddzieloną zalewę cedi się, odwirowuje lub filtruje i używa do produkcji pitnych napojów warzywnych zwykłych lub musujących, które po rozlaniu do butelek, poddaje się utrwalaniu na drodze pasteryzacji. Z pozostałych po odcieknięciu zalewy warzyw, doprowadzonych ewentualnie niektórymi przyprawami (sól, cukier i inne) przyrządza się sałatki warzywne z dodatkiem majonezu albo oleju roślinnego.

Przez zastosowanie sposobu według wynalazku uzyskuje się: sałatki warzywne typu garmażeryjnego, o wysokich walorach smakowych, zawierające cenne składniki warzyw jak: cukry, kwasy organiczne, sole mineralne, związki pektynowe, witaminy i części nierozpuszczalne oraz kwas mlekowy, otrzymany na drodze naturalnej fermentacji płynu z blanszowania świeżych warzyw, albo z zalewy warzyw kwaszonych, oraz pitny napój warzywny przygotowany z odcedzonej zalewy, zawierający podobnie jak sałatki — wszystkie składniki rozpuszczalne warzyw świeżych i naturalny kwas mlekowy.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób wytwarzania sałatek warzywnych typu

garmażeryjnego i pitnych napojów warzywnych, **znamienny tym**, że zestaw warzyw świeżych po zblanszowaniu pokrywa się na 20—24 godziny przygotowaną i schłodzoną zalewą kwasu mlekowego, otrzymaną w procesie naturalnej fermentacji mle-

5 kowej z wody po blanszowaniu warzyw świeżych lub z zalewy z warzyw kwaszonych, a następnie zalewę oddziela się i przerabia w znany sposób na pitne napoje warzywne, natomiast pozostałe warzywa przerabia się w znany sposób na sałatki warzywne typu garmażeryjnego.