

Warszawa, 20 lipca 1935 r.

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 21638.

Kl. 2 c, 2/02.

Gustav Soltau
(Berlin-Westend, Niemcy).

Sposób wytwarzania środka pomocniczego do wyrobu pieczywa.

Zgłoszono 21 października 1933 r.

Udzielono 12 czerwca 1935 r.

Pierwszeństwo: 22 października 1932 r. (Niemcy).

Przedmiotem wynalazku niniejszego jest sposób wytwarzania z ziemniaków, skrobi ziemniaczanej i mąki ziemniaczanej środka pomocniczego do wyrobu pieczywa.

Przy stosowaniu skrobi ziemniaczanej, jako dodatku do mąki pszennej albo żytniej, powstają przy wypieku ciasta znaczne trudności, ponieważ skrobia ziemniaczana oddziaływa niepomyślnie na ciasto, z którego wypieka się chleb. Skrobia ziemniaczana posiada inne właściwości chemiczne i fizyczne, niż skrobia zbożowa, przeważnie wskutek odmiennej zawartości kwasu fosforowego w amylopektynie skrobi. Również niepomyślnie działa dodatek skrobi ziemniaczanej pod względem technicznym. Ciasto, zadane rozpuszczoną skrobią ziem-

niaczaną, z początku przy zagniataniu łatwo pochłania wodę, ale oddaje ją znów w krótkim czasie, wskutek czego ciasto prędko ulega zepsuciu.

Według wynalazku niniejszego zapobiega się temu niekorzystnemu działaniu dodatku skrobi ziemniaczanej do ciasta, przeznaczonego do wypieku chleba, w ten sposób, że przy dodawaniu kwasu mlekowego wprowadza się przez krótki czas parę o ciśnieniu 1 $\frac{1}{2}$ atm, dzięki czemu następuje sklejastrowanie, i stosuje się rozpuszczony produkt ziemniaczany (skrobię albo mąkę).

Ciasto, zadane np. mąką ze skrobi ziemniaczanej, która została rozpuszczona za pomocą kwasu mlekowego, z początku pochłania wodę powoli, ale jego zdolność wia-

zania wody przy końcu zagniatania ciasta jest taka sama, a może nawet większa od takiejże zdolności ciasta, zawierającego dodatek skrobi ziemniaczanej bez kwasu mlekowego. Ciasto, wytworzone zgodnie z wynalazkiem niniejszym, jest elastyczne, nie oddaje wody; z takiego ciasta otrzymuje się doskonałe pieczywo.

Ilość dodawanego kwasu mlekowego jest niewielka.

Sposób rozpuszczania skrobi ziemniaczanej nie wywiera wpływu na wynik działania i może być dowolny; znaczenie ma tylko sam fakt rozpuszczenia skrobi w obecności małych ilości kwasu mlekowego, który to dodatek służy jednocześnie jako środek odżywczy dla drożdży. Chleb, wypieczony według wynalazku, jest smaczny i zupełnie nie wykazuje kwasowości.

Wskutek obróbki skrobi ziemniaczanej sposobem według wynalazku niniejszego wydajność pieczywa poprawia się zarówno pod względem wagi, jak i objętości.

Wytwarzanie środka pomocniczego do wyrobu pieczywa według wynalazku niniejszego czyli rozpuszczanie skrobi ziem-

niaczanej wykonywa się np. w ten sposób, że na 100 kg mąki ziemniaczanej albo surowych ziemniaków (z uwzględnieniem naturalnej zawartości w nich wody) działa się w autoklawie albo w kotle 0,5 — 1% ilością 80%-owego roztworu kwasu mlekowego i 200 — 300 litrami wody w ciągu bardzo krótkiego czasu, np. w ciągu 1 — 2 minut, poczem powstałą masę skłajstrowaną suszy się na ogrzanych walcach.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wytwarzania z ziemniaków względnie ze skrobi ziemniaczanej lub mąki ziemniaczanej środka pomocniczego do wyrobu pieczywa, znamieny tem, że materiał wyjściowy rozpuszcza się w obecności kwasu mlekowego, poczem powstałą masę skłajstrowaną suszy się na ogrzanych walcach.

Gustav Soltau.

Zastępca: Inż. M. Brokman,
rzecznik patentowy.