

20 maja 1930 r.



A23L 1/02

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIIS PATENTOWY

Nr 11696.

Kl. 53 k 1.

Georg Schicht A. G.
(Aussig, Czechosłowacja).

Sposób wyrobu stężonych i łatwo rozpuszczalnych owocowych soków bezalkoholowych.

Zgłoszono 15 października 1928 r.

Udzielono 26 lutego 1930 r.

Pierwszeństwo: 21 października 1927 r. (Czechosłowacja).

Wyrób soków owocowych, które posiadają niezmienny naturalny smak owocu, w postaci nadającej się w handlu nie był dotychczas możliwy. Wyjaławianie takich soków zapomocą sterylizacji zmienia ich smak, a towary tego rodzaju mogą być magazynowane i transportowane tylko we flaszkach, gdyż w innym przypadku podlegają zepsuciu. Konserwowanie środkami chemicznymi omija wprawdzie te wady, jest jednak szkodliwe dla zdrowia spożywających.

Celem zaoszczędzenia kosztów spowodowanych koniecznością używania flaszek i kosztami przewozu, próbowano stężyć soki owocowe w próżni. Sposoby tego rodzaju niszczą jednak witaminy, czułe na ciepło, i zmieniają smak soków. Przy stężaniu so-

ków zapomocą zamrażania otrzymuje się produkty dobrej jakości, sposoby te są jednak zbyt drogie.

Próbowano również stężyć soki owocowe w wysokiej próżni przy niskich temperaturach, soki te jednak otrzymywały postać żelatyny już przy słabym stężeniu. Przy ponownym rozcieńczaniu wyroby te rozpuszczały się trudno, a oprócz tego temperatura parowania, konieczna w celu zachowania smaku soków, powoduje szybki rozwój komórek drożdżowych i innych mikroorganizmów, zawartych zawsze w świeżych sokach.

Powyższe wady dają się usunąć przy stosowaniu niniejszego sposobu, a mianowicie niszcząc mikroby i oczyszczając soki zapomocą odpowiednich filtrów przed pa-

rówaniem. W ten sposób możliwe jest parowanie soku owocowego przy tak niskich temperaturach, że sok ten nie traci ani smaku, ani też zapachu, przyczem nie zachodzi fermentacja płynów. Przy takim sposobie pracy otrzymuje się wyrób nie w postaci żelatyn, lecz w postaci syropu, który jest łatwo rozpuszczalny w wodzie, pomimo silnego stężenia.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wyrobu stężonych i łatwo roz-

puszczalnych owocowych soków bezalkoholowych, zapomocą parowania przy niskich temperaturach, znamieny tem, że oczyszczone soki wyjaławia się zapomocą filtrów bakteryjnych, a następnie zgęszcza się je w wysokiej próżni przy temperaturach w przybliżeniu do 60°C, które nie wpływają szkodliwie na barwę, smak oraz zawarte w soku witaminy.

Georg Schicht A. G.

Zastępca: Inż. H. Sokal,
rzecznik patentowy.