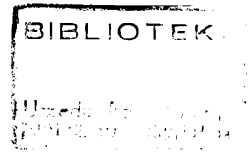


URZĄD PATENTOWY



AG 1k 27/00



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ OPIS PATENTOWY

Nr 24343.

Kl. 30 h, 3.

Stefan Kugler
(Brzeziny Śląskie, Polska).

Sposób wytwarzania środka od bólu głowy.

Zgłoszono 7 grudnia 1935 r.
Udzielono 28 grudnia 1936 r.

Przedmiotem wynalazku niniejszego jest sposób wytwarzania środka od bólu głowy.

Wynalazek ma na celu ułatwienie przyjmowania środków od bólu głowy. Dotychczas znane środki, usuwające ból głowy, przyjmuje się w postaci proszków, które wsypuje się do łyżki z wodą lub wprost do ust (co często powoduje zakłócenie się), następnie wypija się zawartość łyżki i popija wodą. Takie popijanie wodą jest konieczne ze względu na to, że większość składników proszku ma nieprzyjemny smak gorzki lub kwaśny, a także ze względu na konieczność jak najszybszego przełknięcia resztek proszku, które przylepiają się do dziąseł i do podniebienia.

Wynalazek niniejszy ma na celu usunięcie konieczności stosowania wody przy przyjmowaniu środków od bólu głowy, co ułatwi znacznie przyjmowanie tych środków w czasie podróży, w teatrze, w biurze lub w innych okolicznościach, w których popijanie wodą jest albo bardzo uciążliwe, albo nawet niemożliwe.

Wynalazek polega na tem, że środki, usuwające ból głowy, np. kwas acetylosalicylowy, aspirynę, pyramidon, kofeinę, fenacetynę, guaranę i podobne, miesza się z gotową ciepłą czekoladą (np. deserową), znajdującą się w stanie ciastowatej masy, i z mieszaniny tej wytwarza pastylki.

Sposób wytwarzania czekoladek od bólu głowy w myśl wynalazku niniejszego polega na tem, że wyżej wymienione środ-

ki lecznicze, jak np. kwas acetylosalicylowy, aspirynę, pyramidon, kofeinę, fenacetynę, guaranę i podobne, miesza się z masą czekoladową o odpowiedniej temperaturze (około 30° — 40°C), przyczem środków, łatwo ulegających rozkładowi lub oddziaływających na pozostałe składniki, dodaje się (np. w stanie krystalicznym) jako ostatnich do masy o niższej temperaturze, następnie mieszaninę tę studzi się do temperatury 24° — 26°C, a wreszcie napełnia się nią foremki i szybko się ją ostudza aż do stwardnienia. W ten sposób otrzymuje się preparat pełnowartościowy zarówno pod względem działania leczniczego, jak i smaku.

O ile środki lecznicze, wchodzące w skład czekoladki, zostałyby dodane w stanie sproszkowanym do masy czekoladowej o wyższej temperaturze i w ciągu dłuższego czasu podlegały intensywnemu mieszanii, wówczas nastąpiłby skutek działania ciepła w wyższej temperaturze i wzajemnego oddziaływania na siebie sproszkowanych środków chemicznych częściowy rozkład aspiryny z wydzieleniem kwasu octowego, wskutek czego czekoladka, w ten sposób otrzymana, nie działałaby na organizm tak, jak powinna, i nabrałaby wybitnie kwaśnego smaku, uniemożliwiającego zażycie lekarstwa.

Przy wykonywaniu zaś wynalazku w sposób wyżej podany otrzymuje się czekoladkę o przyjemnym smaku, pełnowartościową pod względem leczniczym.

Przykład I. Do masy czekoladowej (np. 4050 g) o temperaturze mniej więcej 37°C dodaje się: 50 g kofeiny, 300 g guarany i 300 g fenacetyny w stanie sproszkowanym i miesza dokładnie (np. zapomocą mieszadeł). Wskutek dodania zimnych substancji temperatura mieszaniny zmniejsza się do mniej więcej 27° — 28°C. Wówczas dodaje się potrzebną ilość kwasu acetylosalicylowego względnie aspiryny (300 g) w stanie krystalicznym (nie roztartym).

Po wymieszaniu składników masy temperatura spada jeszcze cokolwiek niżej, poczem całą masę studzi się do mniej więcej 24° — 26°C, wylewa do form (np. do 1 000 foremek) i wstawia do chłodni, w której czekoladki zastygają w ciągu kilkunastu minut.

Przykład II. Do masy czekoladowej (np. 4 100 g) o temperaturze mniej więcej 37°C dodaje się 50 g kofeiny, 250 g pyramidonu (względnie amidopyriny), 300 g guarany w stanie sproszkowanym i miesza dokładnie (np. zapomocą mieszadeł). Temperatura masy obniża się wtedy do mniej więcej 27° — 28°C, poczem dodaje się potrzebną ilość aspiryny względnie kwasu acetylosalicylowego (300 g) w stanie krystalicznym (nie roztartym). Następnie postępuje się jak w przykładzie pierwszym, aby otrzymać 1000 czekoladek po 5 g.

Czekoladka, wytworzona w ten sposób, odpowiada pod każdym względem swojemu przeznaczeniu, zawierając nierozłożone środki czynne i posiadając smak przyjemny. Składniki chemiczne, wchodzące w skład czekoladki, dzięki temu, że są zmieszane z czekoladą, zawierającą masło kakaowe, nie drażnią żołądka i kiszek, nie wywołują pieczenia, jak same te składniki w postaci proszków, i wywierają swoje działanie na organizm w sposób łagodny.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób wytwarzania środka od bólu głowy, znamienny tem, że środki, usuwające ból głowy, jak np. kwas acetylosalicylowy, aspirynę, pyramidon, kofeinę, fenacetynę i podobne, dokładnie miesza się z ciepłą czekoladą (np. deserową) o odpowiedniej temperaturze, przyczem środków, ulegających rozkładowi lub oddziaływających na pozostałe środki, dodaje się po wymieszaniu czekolady ze środkami, nie ulegającymi rozkładowi, a po wymieszaniu wszystkich środków z czeko-

ładą masę szybko ostudza się do odpowiedniej temperatury, poczem napełnia się nią foremki i szybko ostudza aż do zupełnego stwardnienia masy.

2. Sposób według zastrz. 1, znamieny tem, że kofeinę, guaranę i fenacetynę w stanie sproszkowanym miesza się z masą czekoladową o temperaturze mniej więcej 37°C, następnie po obniżeniu się temperatury mieszaniny do mniej więcej 27°C do-

daje się kwasu acetylosalicylowego względnie aspiryny w stanie krystalicznym, poczem całą masę studzi się do temperatury 24° — 26°C, a wreszcie wylewa się ją do foremek i szybko ostudza aż do zupełnego stwardnienia.

Stefan Kugler.
Zastępca: Inż. J. Waliszewski,
rzecznik patentowy.