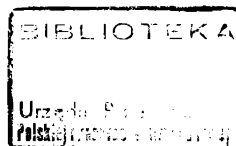


URZĄD PATENTOWY



A 21 d 2/36 ²

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 21089.

Kl. 2 c, 2/02.

Hermann Lüthje
(Berlin, Niemcy).

Sposób wytwarzania ze skrobi środka pomocniczego do wyrobu pieczywa.

Zgłoszono 27 czerwca 1934 r.

Udzielono 12 lutego 1935 r.

Pierwszeństwo: 4 lipca 1933 r. (Niemcy).

Wiadomo, że rozpuszczone przetwory ziemniaczane, np. mąka ziemniaczana, wykazują duże techniczne zalety piekarskie i właściwości ulepszania chleba, podczas gdy użycie czystej skrobi ziemniaczanej wpływa szkodliwie na proces wytwarzania ciasta i fermentację oraz obciąża chleb.

Sposoby rozpuszczania skrobi, którymi posługiwano się dotychczas przy wytwarzaniu z surowych ziemniaków właściwych środków pomocniczych do wyrobu pieczywa, dają się również zastosować do surowej skrobi, jednakże tak otrzymane przetwory, jako pomocnicze środki piekarskie stoją niżej od znanych tego rodzaju środków, wytwarzanych z ziemniaków, ryżu i kukurydzy. Przyczynę tego stanowi, że zna-

ne sposoby rozpuszczania skrobi, które przede wszystkim są stosowane do wytwarzania kleiwa, powodują zbyt daleko posunięty rozkład skrobi, ponieważ z jednej strony, jak przy przeróbce ziemniaków i ryżu łamanego, produkty te nie zawierają składników, powstrzymujących ten rozpad, a z drugiej strony nieznany jest jeszcze pod wieloma względami sposób utrzymania rozpadu skrobi na pewnym stopniu tego procesu.

Najprostszy sposób zastosowania skrobi ziemniaczanej jako pomocniczego środka do wyrobu ciasta z takim samym skutkiem, jak mąki ziemniaczanej lub ryżowej, polega na tem, że znane odmiany skrobi pęczniejącej, wytworzone bez pomocy środków

chemicznych, miesza się z taką ilością skrobi surowej, iż mieszanina ta wykazuje taką samą zdolność wiązania wody i pęcznienia, jak znane pomocnicze środki piekarskie, wytworzone z ryżu i ziemniaków.

Praktycznie zostało stwierdzone, że znane pomocnicze środki do wyrobu ciasta powinny wykazywać zdolność wiązania wody, wyrażającą się stosunkiem ilościowym 1 : 8.

Wynalazek niniejszy polega na tem, że odmiany skrobi ziemniaczanej, ryżowej, kukurydzowej, czy też dowolnego innego rodzaju, które, jak wiadomo, wytwarzają klajster w zimnej wodzie albo zupełnie się w niej rozpuszczają, miesza się ze świeżą skrobią naturalną. Dodawana ilość surowej skrobi jest zależna oczywiście od stopnia rozpuszczania się użytej skrobi pęczniającej, który wyraża się zwykle stosunkiem ilościowym 1 : 12 lub 1 : 16. Stosunek ilościowy składników mieszaniny okazuje się zwykle dobrym, o ile mieszanina, po zarobieniu wodą, nie wykazuje konsystencji galaretowatej oraz właściwości wyciągania się w postaci nitek.

Sposób według wynalazku niniejszego wykonywa się na przykład tak, że przede wszystkim określa się stopień wiązania wody w będącej do rozporządzenia skrobi. Gdy stosunek ten wynosi 1 : 16, zmniejsza się go przez dodanie surowej skrobi, nieposiadającej, jak wiadomo, zdolności koloidalnego wiązania wody w stanie zimnym, do 1 : 8, przyczem stosunek ten może być jeszcze bardziej obniżony przez dodanie odpowiedniej ilości surowej skrobi.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wytwarzania ze skrobi środka pomocniczego do wyrobu pieczywa, znamieny tem, że pęczniącą skrobię obojętną, wolną od czynników chemicznych, miesza się z taką ilością skrobi surowej, aby stopień wiązania wody przez tę mieszaninę nie przekraczał zbytnio stosunku 1 : 8.

Hermann Lüthje.
Zastępca: Inż. M. Brokman,
rzecznik patentowy.