



A23L 1/0

POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ OPIS PATENTOWY

Nr 37679

Kl. 53 k, 1/01

Leszczyńskie Zakłady Przemysłu Terenowego Przedsiębiorstwo Państwowe *)

Leszno, Polska

Sposób otrzymywania namiastki soku wiśniowego

Udzielono patentu z mocą od dnia 31 maja 1954 r.

Przedmiotem wynalazku jest sposób otrzymywania namiastki soku wiśniowego, wyróżniające się tym, że posiada koło i smak soku z czy-
stych wiśni, przy czym jest zestawiony z odpo-
wiednio dobranych naturalnych moszczów owo-
cowych.

Sok wiśniowy tak ze względu na swój przyjem-
ny orzeźwiający słodko-kwaskowy smak jak i na
wyróżniającą piękną barwę, znajduje największe za-
stosowanie w gospodarstwie domowym i przemy-
śle spożywczym, jak i przy wyrobie wódek ga-
tunkowych. Stąd niewspółmierny popyt na ten
artykuł w porównaniu do popytu na soki innych
rodzajów owoców. Urodzaj wiśni nie zawsze jednak
dopisuje, przy czym nawet w latach dużego uro-
dzaju zdarza się, że ilość otrzymywanego natural-

nego soku wiśniowego nie zawsze starczy na po-
krycie zapotrzebowania.

Według wynalazku można zastąpić sok wiśni-
owy naturalny w części lub w całości, przy zupeł-
nym dorównaniu naturalnemu sokowi wiśniowemu
pod względem smakowym i koloru, gdy w miej-
sce moszczu wiśniowego w całości lub w części
dodaje się moszczów innych owoców, przy za-
stosowaniu zwłaszcza moszczu rabarbarowego.
Moszcz rabarbarowy zmieszany z moszczami ta-
kimi jak moszcz truskawkowy, jabłkowy, czarne-
go bzu, tarniny, śliwkowy daje pod względem
smakowym i zabarwienia, sok zastępczy przypo-
minający do złudzenia sok wiśniowy, co zostaje
jeszcze spotęgowane gdy do mieszaniny tych
moszczów dodaje się drobną domieszkę natural-
nego moszczu wiśniowego, wynoszącą 15—18%
ogólnej ilości mieszaniny moszczów. Moszcze
owocowe należy dobierać tak, by przynajmniej
jeden z nich stanowiący główny składnik zesta-

*) Właściciel patentu oświadczył, że twórcą
wynalazku jest Franciszek Kubiak.

wu posiadał naturalną ciemną fioletową barwę.

Niektóre jednak z mieszanych moszczów wykazywać mogą zbyt wielką kwasowość i zawierać niepożądane składniki, jak to ma miejsce na przykład w przypadku moszczu rabarbarowego, zawierającego kwas szczawiowy. Kwas ten usuwa się w myśl wynalazku przez wytrącenie nierozpuszczalnych szczawianów, najlepiej za pomocą węglanu wapnia, po czym tak oczyszczony i zobojętniony moszcz miesza się dopiero z innymi moszczami owocowymi i gotuje z cukrem w celu uzyskania pożądanego soku.

Przykład I: Moszcz rabarbarowy podgrzewa się do temperatury około 70° C, w celu ewentualnego wyparowania lotnego środka konserwującego, po czym dodaje się aż do zobojętnienia kredy strącalnej wytrącając szczawian wapnia z roztworu. Po ostudzeniu ściąga się moszcz z nad osadu. Tak traktowany moszcz rabarbarowy w ilości 7 kg, moszczem bzu czarnego w ilości 7 kg, moszczem śliwkowym w ilości 6 kg, moszczem tarniny w ilości 7 kg, moszczem truskawkowym w ilości 6 kg i moszczem wiśniowym w ilości 6,7 kg, po czym mieszaninę tę miesza się dokładnie i pozostawia w spokoju przez kilka dni, aż do sklarowania. Czysty sklarowany roztwór gotuje się z cukrem jak inne soki, dodając cukru w ilości 86, 667 kg i dopełniając wodą do uzyskania objętości 100 litrów. Po wygotowaniu uzyskuje się sok o pięknym intensywnym wiśniowym zabarwieniu i o smaku przypominającym łudząco czysty sok wiśniowy.

Przykład II. 8 kg moszczu rabarbarowego traktowanego jak w przykładzie I zadaje się mieszaniną moszczów w ilościach 7 kg moszczu truskawkowego, 8,1 kg moszczu jabłkowego, 8,3 kg moszczu bzu czarnego, 7 kg moszczu śliwkowego,

8,3 kg moszczu tarniny, po czym postępuje się dalej jak w przykładzie I.

Otrzymuje się sok o ładnej barwie i smaku przypominającym naturalny sok wiśniowy.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób otrzymywania namiastki soku wiśniowego, znamieny tym, że stosuje się mieszaninę odpowiednio dobranych moszczów innych owoców z domieszką do około 18% moszczu wiśniowego lub bez takiej domieszki, przy czym moszcze, które wykazują zbyt dużą kwasowość przed gotowaniem z cukrem, doprowadza się do pożądanego kwasowości, zobojętniając je i ewentualnie pozbawiając substancji niepożądanych, zwłaszcza kwasu szczawiowego, po czym po oczyszczeniu i wyklarowaniu tak traktowanych moszczów zlewa się je razem i gotuje z pożądaną domieszką cukru w zwykły sposób.
2. Sposób według zastrz. 1, znamieny tym, że dodawany moszcz rabarbarowy po uprzednim odpędzeniu lotnych środków konserwujących zadaje się, przed zmieszaniem, węglanem wapnia, wytrącając szczawian wapnia, po czym moszcz odstawia się aż do osadzenia się osadu, a następnie dekantuje z nad osadu.
3. Sposób według zastrz. 1 i 2, znamieny tym, że moszcze owocowe dobiera się tak, by przynajmniej jeden z nich stanowiący główny składnik zestawu posiadał naturalną ciemną fioletową barwę.

Leszczyńskie Zakłady
Przemysłu Terenowego
Przedsiębiorstwo Państwowe

Zastępca: Kolegium Rzeczników Patentowych