



42710/2/34,
Urzedu Patentowego
PRACOWNIA REWIZYJNA

POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 46526

Kl. 2 c, 3/02
Kl. internat. A 21 d

Józef Monasterski

Nysa, Polska

Michał Szadurski

Warszawa, Polska

Sposób wzbogacania pieczywa w białko

Patent trwa od dnia 14 grudnia 1961 r.

W celu wydobycia smalcu z sadła surowiec ten poddaje się tłoczeniu w podwyższonej temperaturze w prasach hydraulicznych i jako pozostałość po wytłoczeniu smalcu otrzymuje się twarde placki zwane w dalszym ciągu opisu wytłoczynami z sadła. Wytłoczyny z sadła zawierają jeszcze około 10% tłuszczu i około 90% substancji białkowych, które pod wpływem ciśnienia i temperatury zatraciły plastyczność i elastyczność i stały się twarde i kruche.

Sposób wzbogacania pieczywa w białko według wynalazku umożliwia pełne wykorzystanie wytłoczyn z sadła do celów spożywczych. Polega on na wprowadzeniu wytłoczyn do pieczywa jako dodatku do innych produktów spożywczych, głównie mąki roślinnej, i na wytworzeniu nowego rodzaju pieczywa o właściwościach kruche-

go ciasta, smacznego i łatwo strawnego, zawierającego do 50% białka zwierzęcego, które w suchym miejscu można przechowywać miesiącami bez obawy stwardnienia, zepsucia i zatrącenia właściwości smakowych. W tym celu twarde wytłoczyny z sadła otrzymane z prasy hydraulicznej miele się w rozdrabniaczu, otrzymując rozdrobnione ale twarde zbite włókna. Następnie zmielone wytłoczyny z sadła rozciera się z dodatkiem 10—20% wody i otrzymaną miękką plastyczną masę miesza się w mieszalniku z mąką zbożową i wodą.

Gdy tylko otrzyma się jednolitą masę, nakłada się ją do foremek i wypieka w temperaturze około 200°C. Masy tej nie należy miesić ani wałkować, ponieważ pod wpływem miesienia i wałkowania tworzy ona silnie związane ciasto,

które nie posiada po wypieczeniu właściwości kruchego ciasta, jest twarde i gumowate.

Jak wykazały próby, wytwarzane pieczywo wzbogacone w białko sposobem według wynalazku jest miękkie i kruche. Dla otrzymania również kruchego ciasta przy stosowaniu znanych dotychczas sposobów, i dla zadośćuczynienia wymaganiom smakowym, używa się znacznych ilości drogich dodatków, jak tłuszcz, jaja, cukier itp. W kruchym pieczywie otrzymanym sposobem według wynalazku ilość drogich dodatków do jego wytworzenia bez szkody dla smaku i trwałości gotowego wytworu może być znacznie zredukowana, co ilustruje następujący przykład.

100 kg wycioczyn z sadła roztartych na masę białkową, zawierającą 16% wody, 100 kg mąki pszennej, 20 kg mąki ziemniaczanej, 20 kg syropu ziemniaczanego, 20 kg margaryny, 35 kg jaj, 20 l mleka, spulchniacze, sól i przyprawy miesza się do uzyskania jednolitej masy, nakłada do foremek i wypieka w temperaturze 230°C.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób wzbogacania pieczywa w białko, znamienny tym, że do wyrobu tego pieczywa używa się rozdrobnione i roztarte z dodatkiem wody na masę białkową wycioczyny z sadła, miesza się ją po dodaniu wody z co najmniej taką samą ilością mąki zbożowej, przy czym dla poprawienia właściwości smakowych pieczywa dodaje się nieznaczne stosunkowo ilości tłuszczu, jaj, cukru lub syropu i innych przypraw i po uzyskaniu jednolitej masy nie związanej na ciasto, nakłada się ją bez wałkowania do foremek i wypieka w temperaturze powyżej 200°C.

Józef Monasterski
Michał Szadurski

Zastępca: mgr inż. Aleksander Zetel
rzecznik patentowy