



Opublikowano dnia 10 grudnia 1954 r.



R 23 ↓ 1/14

## POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

# OPIS PATENTOWY

Nr 36424

Kl. 53 d, 4/01

Gustaw Scholtz

(Warszawa, Polska)

### Sposób wytwarzania namiastki kawowej o aromacie zbliżonym do kawy prawdziwej

Udzielono patentu z mocą od dnia 18 stycznia 1952 r.

Wynalazek dotyczy wytwarzania namiastki kawowej o aromacie zbliżonym do kawy prawdziwej.

Wiadomo, że przy paleniu kawy ziarnistej traci się bezużytecznie olejki eteryczne o wybitnym aromacie. Proponowano już wykorzystanie tych olejków do wytwarzania namiastki kawowej przez nasycanie nimi surogatu kawy.

Wynalazek polega na zastosowaniu sprężarki, za pomocą której ulatniające się podczas palenia kawy prawdziwej olejki eteryczne zostają wtłoczone do kolumny, zawierającej namiastkę kawową.

Sposób według wynalazku przeprowadza się jak następuje. W palarni kawy ustawia się pewną ilość kolumn, w których kawę poddaje się opalaniu. Gdy kawa zaczyna dymić zamyka się zawór do odprowadzania wilgoci z kolumn i przyłącza się sprężarkę za pomocą której uchodzące z kawy olejki eteryczne wtłacza się do kolumny, zawierającej suchą i już zmieloną namiastkę kawową,

np. kawę słodową. Olejki te nasycają szybko namiastkę, która w ten sposób uzyskuje dość silny aromat palonej kawy prawdziwej.

W celu nadania tak nasyconej olejkami eterycznymi namiastce kawowej także i smaku zbliżonego do kawy prawdziwej, należy ją doprowadzić do hermetycznej mieszarki i tam zmieszać z 10% prawdziwej kawy mielonej z domieszką 10% cykorii.

Procent kawy prawdziwej można zwiększyć tak, aby otrzymać różne gatunki namiastki kawowej.

Namiastkę otrzymaną sposobem według wynalazku można przechowywać bądź w stanie luźnym, w szczelnych pudełkach blaszanych bądź też sprasowanym w postaci odpowiedniej wielkości tabletek, czy też płytek, które w celu zapobieżenia ulatnianiu się olejków eterycznych należy przechowywać w szczelnym opakowaniu, np. wykonanym z woskowanego papieru.

## Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób wytwarzania namiastki kawowej o aromacie zbliżonym do kawy prawdziwej, przy którym namiastkę tę przesyca się parami olejków eterycznych ulatniających się z naturalnej kawy ziarnistej podczas jej palenia, znamieny tym, że ulatniające się olejki eteryczne włącza się za pomocą sprężarki do kolumny zawierającej suchą i już zmieloną namiastkę kawową.

2. Sposób według zastrz. 1, znamieny tym, że przesyconą olejkami eterycznymi namiastkę kawową miesza się w hermetycznej mieszarce w dowolnym procencie z prawdziwą kawą mieloną i cykorią, w celu nadania tej namiastce smaku zbliżonego do kawy prawdziwej.

Gustaw Scholtz

Zastępca: Kolegium Rzeczników Patentowych