

Klasse 53 a.

Ausgegeben am 26. Juni 1916.

KAIS. KÖNIGL.



PATENTAMT.

Österreichische

CS. 959

PATENTSCHRIFT N^{r.} 72012.

DR. HANS FRIEDENTHAL IN BERLIN. *cs. 959*

Verfahren zur Herstellung von Obst- und Gemüsestaub.

Angemeldet am 20. Juli 1913; Priorität vom 14. August 1912 (Anmeldung im Deutschen Reiche).

Beginn der Patentdauer: 15. Dezember 1915.

Es ist bekannt, daß die Verdauung von Pflanzen, insbesondere Gemüsen und Obst, erschwert wird durch das Vorhandensein der die Nährstoffe einschließenden Zellenwände. Gelingt es, diese zu entfernen oder zu zerstören, so erfolgt die Verdauung und Resorbierung der Gemüse (Obst) erheblich günstiger. Dieses gilt nicht nur für Menschen, namentlich 5 Rekonvaleszenten und Kinder, sondern auch für Tiere. Solches Gemüse oder Obst hat auch den weiteren Vorteil, daß die aufzuwendende Kauarbeit erheblich vermindert wird.

Nun war man aber bisher nicht imstande, Gemüse zu so feinem Pulver zu verarbeiten; insbesondere versagte der Versuch, Gemüse zwischen Steinen zu verkleinern, da hiebei das Mahlgut heiß und infolgedessen unbrauchbar wurde; ja, bei einzelnen Gemüsen, 10 z. B. Spinat, ist die Wärmeentwicklung eine so intensive, daß der Spinat verbrennt.

Das vorliegende Verfahren besteht darin, daß das Gemüse zunächst getrocknet und alsdann zu einem groben Pulver vorbereitet wird, was zweckmäßig z. B. in einer sogenannten Schlagkreuzmühle geschehen kann. Die bei diesem Vorbereiten entstehenden, feinsten Teilchen werden dann durch einen Luftstrom abgezogen und das grobe Pulver 15 wird sodann zwischen Mahlsteinen, Walzen oder Kugeln solange immer wieder von neuem gemahlen, bis sämtliche Teilchen als feinsten Staub von dem Luftstrom abgezogen sind. Der verbleibende, schwer vermahlbare Rest, der die verholzten Pflanzenteile enthält, bleibt zurück und wird anderweit verwendet.

Der so gewonnene feinste Staub entspricht der medizinisch festgestellten Bedingung 20 einer so weitgehenden Zerteilung, daß das Gewicht der einzelnen Teilchen unter einem Milliardstel Gramm beträgt. Bei dieser Beschaffenheit des Pulvers wird so gut wie alles aus der Gemüsenahrung vom menschlichen Darm aufgenommen. Das Pulver kann allein oder in einem flüssigen oder festen Nahrungsträger, z. B. mit Milch und sonstigen Zusätzen, genossen werden.

PATENT-ANSPRÜCHE:

25 1. Verfahren zur Herstellung von Obst- und Gemüsestaub (feinstem Pulver), darin bestehend, daß das Gemüse getrocknet und dann zu einem groben Pulver vorbereitet wird, von welchem die feinsten Staubeilchen durch einen Luftstrom von geringer Geschwindigkeit entfernt werden.

30 2. Verfahren zur Herstellung von Obst- und Gemüsestaub (feinstem Pulver), darin bestehend, daß das vorbereitete grobe Pulver wiederholt zerrieben wird, solange, bis lediglich ein Rest, bestehend aus den verholzten Teilen des Obstes oder Gemüses, übrigbleibt.