

# KRALJEVINA SRBA, HRVATA I SLOVENACA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

Klasa 2 (3)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Izdan 1. Juna 1927.

## PATENTNI SPIS BR. 4291

Franz Löw, Beč.

Postupak za pečenje.

Prijava od 2. decembra 1925.

Važi od 1. marta 1926.

Traženo pravo prvenstva od 12. decembra 1924. (Austrija).

Premet ovog pronalaska je postupak za pečenje, koji se u suštini sastoji u tome, što se pored kvasca u testu zamese još i hranjive materije za kvasac a kaskad i materije koje draže kvasac, zatim pusti da testo naraste, na to prekine vrenje ostavljanjem testa na hladno mesto i posle proizvoljnog vremena nastavi vrenje, na šta se testo prerađuje dalje na poznati način.

Nedostatak dosad poznatog postupka za pečenje leži u tome, što se prekid vrenja ne može izvesti, jer bi se sila kvasca takvim prekidom jako oslabila, tako da testo posle ne bi više raslo. Podela postupka pečenja je naročito korisna za one zemlje gde je noćni rad u pekarama zabranjen. Takav prekid vrenja ima tu dobru stranu, što se testo još u oči tog dana može preraditi do pred samog završetka vrenja, tako da je u jutro dovoljno ostaviti testo da malo naraste pa da se potom odmah pređe na pečenje.

Poznato je da razne soli, dodate kvascu, znatno povećavaju snagu klijanja kvasca. Ali iz ovog razloga uobičajeni dodatak sredstva za draženje kvasca, n. pr. pri presovanju kvasca, nije zadovoljavajući, jer dajstvo u sravnjenju prema dodatku nije sigurno pri odredbi snage klijanja i zato što, pre svega, trajnost kvasca usled toga mnogo trpi.

Predlog takve vrste poznat je već iz nemačkog patentnog spisa br. 176195, u kome je opisan postupak za izradu pomoćnog sredstva za pečenje, koje se sastoji u tome, da se kvasac pre presovanja meša

sa kalcium citratom i neutralnim fosfornim krečom, ili jednim od tih soli. Zatim se u pekarstvu često dodaju diastatički ekstrakti slada, koji čine odličnu hranu za kvasac. Upotrebom takvih ekstrakta vrenje se s jedne strane skraćuje, a s druge ono teče ravnomernije. Ni okolnost što je kvasac u smeši sa hranljivim i sredstvima za draženje stavljen na raspoloženje pekaru, ni diastatični preparati kao dodatak nisu doveli dotle, da se proces pečenja podeli kao što je učinjeno ovim pronalaskom.

Kao dodaci za testo mogu se smatrati poznate hrane kvasca i dražeća sredstva za iste. Naročito su podesni azotne i fosforne soli, kao n. pr. amonium nitrat, kalium nitrat, amonium fosfat, magnezium fosfat, kalium fosfat i tome slično. Najbolji rezultati dobijaju se mešanjem fosfornih i azotnih jedinjenja. Uz to se preporučuje, da se kvascu dodaje ugljohidratna hrana, kao što su mlečni ili sladni šećer, jer se na ovaj način dobijaju mnogo bolji rezultati.

Izvođenje postupka može ići ovim tokom:

Načini se testo sa kvascem na uobičajeni način i na kraju doda rastvor soli i hranljivih materija u mlakoj vodi. Dobri rezultati dobijaju se n. pr. ako se od prilike na 1 kilogram brašna doda 3 g. amoniumfosfata i 3 g. kaliumfosfata, kao i 6 g. mlečnog šećera. Testo se po ovom dodatku dobro izmese i stavi na toplo mesto radi vrenja. Bolje je da se vrenje produžiskoro do kraja, ali se prekid vrenja može izvesti u nekom zgodnom trenutku. Testo se potom postavi na hladno mesto usled čega prestaje vrenje.

Temperatura hladnog mesta ne sme biti vrlo niska da se ne bi učinila šteta kvascu. U opšte dovoljna je temperatura od nekoliko stepena iznad nule. Da bi testo stasalo, opet se unosi u topli prostor da bi se vrenje završilo, posle čega se testo peče na normalan način. Gotovo pecivo jedva se malo razlikuje po ukusu od robe, koja je načinjena bez primesa. Naprotiv pecivo, po ovom pronalasku ima veću izdržljivost, pošto nešto skorije stari (suši se). Primele nisu štetne po zdravlje i delom šta više povećavaju hranljivost peciva.

### Patentni zahtevi:

1. Postupak za pečenje sa upotrebom podesnih primesa, koje pomažu vrenje te-

sta, naznačen time, što se testo koje sadrži hranljive materije i eventualno i materije za draženje kvasca ostavlja pri raščenu da leži pri temperaturi, pri kojoj potpuno prestaje vrenje, i ovo ponovo nastavlja u željenom trenutku time što se povećava temperatura.

2. Postupak po zahtevu 1, naznačen time, što se testu dodaju hranljive materije azota ili fosforne, ili smeša takvih materija.

3. Postupak po zahtevu 1, naznačen time, što se testu pored azotnih ili fosfornih soli, ili smeša takvih soli dodaju ugljenohidratne hranljive materije.

4. Postupak po zahtevu 1—3, naznačen time, što se testu dodaju amonijum fosfat, kalijumfosfat i mlečni šećer.

Franz Löw, Beč.

Postupak za pečenje.

Važi od 1. marta 1926.

Prijava od 2. decembra 1925.

Tržišno pravo preuzeto od 12. decembra 1924. (Austrija).

sa kalcijum citratom i neutralnim fosforim krečom, ili jednim od tih soli. Zatim se u pekarstvu često dodaju diastatski ekstrakti slada, koji čine odličnu hranu za kvasac. Upotrebom takvih ekstrakta vrenje se jedne strane skraćuje, a s druge ono teče ravnomernije. Ni okolnost što je kvasac u smeši sa hranljivim i sredstvima za draženje stavljen na raspoloženje pekara, ni diastatski preparati kao dodatak nisu dovoljno dole, da se proces pečenja pobedi kao što je učinjeno ovim pronalaskom.

Kao dodaci za testo mogu se smatrati poznate hrane kvasca i druga sredstva za isle. Naročito su podesni azotne i fosforne soli, kao n. pr. amonijum nitrat, kalijum nitrat, amonijum fosfat, magnezijum fosfat, kalijum fosfat i tome slično. Najbolji rezultati dobijaju se mešanjem fosfornih i azotnih jedinjenja. Uz to se preporučuje, da se kvascu dodaje ugljenohidratna hrana, kao što su mlečni ili sladni šećer, jer se na ovaj način dobijaju mnogo bolji rezultati.

Izvođenje postupka može ići ovim tokom: Način se testo sa kvascem na uobičajeni način i na kraju doda rastvor soli i hranljivih materija u mlakoj vodi. Dobri rezultati dobijaju se n. pr. ako se od prilike na 1 kilogram hrane doda 2 g. amonijum fosfata i 2 g. kalijumfosfata, kao i 6 g. mlečnog šećera. Testo se po ovom dodaku dobro izmesa i stavi na toplo mesto radi vrenja. Bolje je da se vrenje produžiškoro do kraja, ali se prekid vrenja može izvršiti u nekom zgodnom trenutku. Testo se potom postavlja na hladno mesto usled čega prestaje vrenje.

Premet ovog pronalaska je postupak za pečenje, koji se u suštini sastoji u tome, što se pored kvasca u testu zamese još i hranljive materije za kvasac a katkad i materije koje draže kvasac, zatim pušta da testo naraste, na to prekine vrenje ostavljanjem testa na hladno mesto i posle povoljnog vremenca nastavi vrenje, na šta se testo pretađuje dalje na poznati način.

Nedostatak do sada poznatog postupka za pečenje leži u tome, što se prekid vrenja ne može izvršiti, jer bi se sila kvasca lakim prekidom jako oslabila, tako da testo postane ni više raslo. Podela postupka pečenja je naročito korisna za one zemlje, gde je noćni rad u pekarstvu zabranjen. Takav prekid vrenja ima tu dobru stranu, što se testo još u oči tog dana može pretađiti do pred samog završetka vrenja, tako da je u jutro dovoljno ostaviti testo da malo naraste pa da se potom odmah pretađe na pečenje.

Poznato je da takve soli, dobate kvascu znatno povećavaju snagu klijanja kvasca. Ali iz ovog razloga uobičajeni dodatak sredstva za draženje kvasca, n. pr. pri stvaranju kvasca, nije zadovoljavajući, jer daje isto u stvaranju prema dodatku nije sigurno pri određivanju snage klijanja i zato što, pre svega, trajnost kvasca usled toga mnogo trpi.

Predlog takve vrste poznat je već iz neke patentne spisa br. 176195, u kojem je opisan postupak za izradu pomoćnog sredstva za pečenje, koje se sastoji u tome, da se kvasac pre presovanja meša