

KRALJEVINA SRBA, HRVATA I SLOVENACA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

KLASA 6 (6)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

IZDAN 15.JUNA 1925.

PATENTNI SPIS BROJ 2921.

Prva zagrebačka tvornica pjenice Žiga Weiss, Zagreb.

Konzervirana trajna pjenica.

Prijava od 31 decembra 1923.

Važi od 1 aprila 1924.

Pravo prvenstva od 14 maja 1923. (Nemačka)

Različiti postupci teže za tim, da po sebi lahko pokvarljivu pekarsku, pivsku i vinsku pjenicu učine trajnom pomoću postupka sušenja i srestava za konzerviranje.

Poznata su takodje konzerviranja pomoću šećera. U svim takovim postupcima radi se o uzdržanju pjeničnih stanica u što većem broju. Zato su postupci za postignuće trajnosti većinom teške naravi i osim toga valja gotovo suženu pjenicu zatim čuvati od vlage i vlažnog zraka.

Ovdje dakle nastupa niže navedeni postupak i stvara jednu sasvim novu metodu. Valjano isti ještrena i dobro sazrela pjenica učini se ponajprije tekućom sa 3 — 10% šećera. Stanični sok sa svojim fermentima, izlazi velikim dijelom napolje iz pjenične stanice. Smjesa počima doskora vrijeti, a to vrijenje podržava se 15 minuta. Zatim se dodaje toliko šećera, dok supstanca postane žilavom ili dok se dade mrviti. U prvom slučaju dostaje petostruka množina šećera od težine upotrebljene pjenice. Na taj se način stanični sok sa svojim fermentima razdijeli na smjesu šećera i te kroz to sa malo fermentata snabdjevene pjenične stanice budu obavite te zaštićene od iskvarenja i pristupa zraka. Time je dakle postignuta smjesa, u kojoj se u šećeru nalaze slobodni pjenični fermenti i sa malo fermentata snabdjevene pjenične stanice. Tako se je izbjeglo tomu, da se pri pretvaranju u tekućinu sa šećerom, nakon što je isti prvo, stanični sok vraća u pjenicu i da za

sobom ostavlja jednu spužvastu smjesu. Već je na taj način polučeno kroz dugo vrijeme trajno srestvo za pečenje i trajna pjenica, a to je postupak, koji se dade primjeniti i na čisto uzgojnu rbo, dakle i za pekarske, pivske i vinske pjenice svake vrsti.

I. Može se pak i iz pjenice, prije nego li se ista sa šećerom učini tekućom, otpustiti 10 — 25% sadržine vode i tek zatim postupati s time kako je prije opisano. Isto tako može se šećeru pridodati brašna i malene količine hranjivih soli. Takove kombinacije moraju se posmatrati kao po sebi dane varijacije postupka.

III. Važni a je činjenica da dobra sušena pjenica, koja inače pri stajanju na zraku ili pri pristupu zraka lahko obamre i koja se drži samo pod inertnim plinovima, sačuva svoju punu životnu snagu, ako se valjano osušena pjenica pomiješana sa preparatom dobivenim načinom opisanim u odsjeku I dobro prognjeći i na taj način obavije te time isto tako učini tra nom, kao pjenica skupa sa fermentima u odsjeku I, koja je tako srestvo za konzerviranje za do sada poznate sušene pjenice. Može se dakle osim toga pridodati toliko šećera, brašna i sličnih supstanci dok time ne nastane jedna suha smjesa ili samo toliko, da preostane jedna žilava smjesa koja se dade puniti u tube.

Ni na koji način ne smije se taj novi način konzerviranja pjenice zamijeniti sa

takozvanim šećernim pjenicama, gde] valja da je pjenična stanica uz pripomoć šećera tako preparirana da stanični sok na to ostaće unutar stanice. Trajnost takovih pjenica manja je od one u opisanom postupku te ne omogućuje kombinaciju sa već osušenim trajnim pjenicama

Konačno valja još naglasiti, da se ta i slična trajna pjenica kroz godine drži u inertnim plinovima i njihovim mješavinama i time se postizava osobito visoka trajnost.

PATENTNI ZAHTEVI:

1) Postupak za konzerviranje pjenica i njihovih fermenta, naznačen time, što se

istiještena pjenica poglavito sa šećerom te sa solima učini tekućom, i na taj način sa šećerom izmiješa, da istekli stanični sok ostane u šećeru razdijeljen.

2) Postupak prema zahtevu 1 naznačen
time, što se šećeru pridodaju dijelovi braš-
na, soli i drugih supstanci

3 Postupak prema zahtjevu pod 1. naznačen time, što se sušene traće pjenice izmiješaju sa preparatom po patentnom zahtevu 1 i konzerviraju

4 Postupak prema zahtjevu pod 1 naz
načen time što se trajne pjenice svake vr-
sti konzerviraju u inertnim plinovima i
njihovim mješavinama.

Phalaenopsis amabilis (Nees) (Nees ex Rchb.)