



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 gotovu sušenu pjenicu zatim čuvati od vlage i vlažnog zraka.

Ovdje dakle naztupa niže navedeni postupak i stvara jednu sasvim novu metodu Valjano isti ještina 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 daje 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 pro- vrio, 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 daje primijeniti i na čisto uzgojnu robu 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. Važna 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 prognječi i na taj način obavije te time isto tako učini trajnom, 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 supstanca dok time ne nastane jedna suha smjesa ili samo toliko, da preostane jedna žilava smjesa koja se daje puniti u tube.

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

