

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Klasa 53 (2)

Izdan 1 februara 1934

PATENTNI SPIS BR. 10614

Nygaard Johan Olsen, Oslo, Norveška.

Postupak za konzervisanje životinjskih sirovih materijala.

Prijava od 23 septembra 1932.

Važi od 1 jula 1933.

Traženo pravo prvenstva od 24 septembra 1931 (Norveška).

Pronalazak se odnosi na postupak za konzervisanje životinjskih materijala poglavito sušenjem.

Konservisanje sušenjem može se izvesti, kao što je poznato, raznim metodama:

Sirovi materijal se može usitniti i sušiti na otvorenom vazduhu i suncu na sasvim primitivan način, kao što se upotrebljava pri spravljanju klipfiša (severno od polarnice) ili pri spravljanju mesa (na primer u južnoj Africi).

Dalje, konzervisanje se može izvesti zagrevajući materijal u komorama ili kanalima za zagrevanje kao kod novih metoda za spravljanje suve ribe (bakalara) ili raznovrsnih mesnih proizvoda.

Najzad sušenje se može izvesti provodeći materijal kroz rotacione bubnjeve za sušenje na isti način kao što se to radi sa sirovim životinjskim materijalima za gnojiva i stočnu hranu.

Metode za sušenje, koje se upotrebljavaju u različnim slučajevima u glavnom se primenjuju prema prirodi sirovih materijala kao i prema upotrebi gotovog proizvoda i uslova za rad na mestu proizvodnje.

Prema ovom pronalasku, konzervisanje sušenjem može se postići na način, koji malo zavisi od prirode sirovih materijala i lokalnih uslova, te se može izvesti brzo i pouzdano, pri čemu se dobijaju sasvim jednoliki proizvodi.

Postupak se sastoji u tome, što se sirovi životinjski materijal zagreva u kupatilu neke sredine čija je temperatura ključanja viša nego vode. Ova sredina, pošto

se odvoji od dobivenog proizvoda, može se opet upotrebiti. Za tu sredinu upotrebljava se poglavito ulje ili mast, dobiveni prvenstveno od iste vrste životinja kao sirovi životinjski materijal, koji se tretira.

Za vreme zagrevanja sredina prvo deluje kao prenosilac toplote između toplotnog izvora i sirovog materijala. Čim se sirovi materijal potpuno potopi u sredinu, dodir će biti osobito potpun i prenosiće toplotu efikasno i jednoliko.

Kako sredina ima višu temperaturu ključanja od vode, napon pare u čeličnom tkivu otvaraće postupno to tkivo, para će odilaziti te će se sirovi materijal osušiti.

Ovim otvaranjem čeličnog tkiva oslobodiće se, u isto vreme, mogući sadržaji ulja ili masti, isteći će napolje i spojiti se sa sredinom. Stoga, sredina treba da bude iste vrste. Za vreme otvaranja čeličnog tkiva u kupatilu, posni deo, kao žile, hrskavica itd. tako isto će apsorbovati mast. Suv materijal, posle podesnog odvajanja od sredine, poglavito presovanjem pored toga, što će biti oslobođen od sadržaja vode, u isto vreme će takođe upiti mast ili ulje, pri čemu će se sprečiti ponovno upijanje vode.

Sredina, koja se može neprekidno ponova upotrebljavati, postupno će opadati u slučaju kad je sirovi materijal tako postao, da se ulje ili mast ne oslobađa ili se to vrši bar u nedovoljnoj količini.

Ako je, s druge strane, materijal mastan, na primer meso s grudi ili sa strane od junca, svinje ili kita, biće u višku znatne količine, koje se mogu ukloniti. Tako

postupak vodi u isto vreme ka konzervisanju i ekstrakciji ulja ili masti sirovog životinjskog materijala.

Očividno je da se temperatura rada može sniziti ako se postupak izvodi pod smanjenim pritiskom. Step en sitnjenja materijala, srazmera između sirovog materijala i sredine i temperatura zagrevanja, odlučni su faktori za izvršenje, ali postupak se inače može udesiti za prost diskontinualan način rada, a tako isto i za cirkulacione sisteme, ne udaljujući se od cilja ovog pronalaska.

Kad se upotrebi stoka, svinje i druge domaće životinje, udalji se sva mast, koja nije potrebna da učini meso ukusnijim i pogodnijim za određeni cilj. Mast od ovih masnih materijala zajedno s polumasnim mesarskim otpacima, koji nisu pogodni za kobasice ili drugu ljudsku hranu, stopi se, dajući loj ili svinjsku mast, a meso od stražnjeg dela, bokova i novu, kao i unutrašnji organi — jetra, srce, bubreg i pluća — sveži ili usoljeni služe za ljudsku hranu kao govedina, šunka, slanina, kobasice, konzerve itd. Dok se ovaj pronalazak, kao što je pomenuto, može upotrebiti za konzervisanje sirovih životinjskih materijala, on je od važnosti na prvom mestu za konzervisanje rečenog mesa i unutrašnjih organa od domaćih i drugih toplokrvnih životinja, naročito kitta i tuljana.

Isto tako se kosti od ovih životinja mogu korisno konzervirati po ovom postupku, tako da se zdrave mogu doneti kući, gde se korisni sastojci kostiju mogu upotrebiti; na pr. meljući ih pa zatim presujući ih, ili kuvajući ih u vodi ili pari.

Kako se hvatanje gore pomenutih morskih životinja vrši na pučini, a — u slučaju lovljenja kitova — često se putuje mesecima od mesta stanovanja, prisiljeni su da bacaju iz broda ogromne količine čisto izvrsnog i ukusnog mesa i unutrašnjih organa, delimično sirovog, delimično proključanog u vodi ili pari. Čvrsti delovi ovog mesa i unutrašnjih organa, doneseni kući zdravi i očuvani, od mnogo su veće vrednosti nego mala količina ulja, proizvedena iz istog, ali do sada nije postojala metoda za konzervisanje, podesna za naročite uslove.

Dalje, postupak će imati naročitu važnost za konzervisanje sitnih morskih životinja, kojima se hrane veće životinje, tako isto zvanu kitni rumbac, »kril« —, i t. d., — koje su naročito mnogobrojne u ledenim predelima i za konzervisanje u ulju siromašne ribe, kao na pr. bakalara, koje ima u velikim količinama na različitim mestima, kao na obali Konga, u juž-

nopolarnim predelima, Devisovoj prevlaci, blizu Spitzberga i t. d., odakle je teško doneti lov u nepokvarenom stanju na mesta potrošnje.

Kad se istera voda, koja kod ribe sačinjava oko 5/6 težine mesa, sve hranjive supstance u koncentrovanom i očuvanom suvom stanju mogu se slagati na brodu dok se on potpuno ne natovari, pri čemu je hranjiva vrednost ovog tovara 6 puta veća od vrednosti ne tretirane ribe.

Ulje za sušenje ribljeg mesa može se u većini slučajeva dobiti iz ribljih kostiju i želudaca. Može biti pogodno da se količina potrebnog ulja ili svinjske masti uzme s obale.

Dobiveni osušeni materijal iz različitih sirovih materijala — koji praktično sadržava sve hranjive supstance, koji se nalaze u sirovim materijalima pre sušenja — sačinjavaće izvrsnu hranu za ljude i životinje. On je naročito pogodan kao neka vrsta pemikana (kolač od osušenog i samlevenog mesa pomešanog istopljenom mašču) za domaću ekonomiju u tropskim predelima, gde se meso i riba vrlo teško održavaju u sirovom stanju.

Patentni zahtevi:

1. Postupak za konzervisanje sirovih životinjskih materijala naznačen time, što se sirovi materijali zagrevaju u kupatilu neke sredine, čija je temperatura ključanja viša nego vode, posle čega se dobiveni proizvodi odvoje a ta sredina se do željenog iznosa ponovo upotrebi.

2. Postupak za konzervisanje sirovih životinjskih materijala, prema zahtevu 1, naznačen time, što se sadržaji vode i masti sirovih životinjskih materijala regulišu zagrevanjem tih materijala u kupatilu od masti ili ulja od istih životinja, posle čega se mast ili ulje odvoji i do željenog iznosa ponovo upotrebi.

3. Postupak za konzervisanje sirovih životinjskih materijala prema zahtevu 1 i 2, naznačen time, što su sirovi materijali za vreme tretiranja potpuno potopljeni u dotičnoj sredini.

4. Postupak za konzervisanje sirovih životinjskih materijala, prema zahtevima 1 do 3, naznačen time, što se tretiranje topotom vrši u vakumu.

5. Postupak za konzervisanje sirovih životinjskih materijala, prema zahtevima 1 do 4, naznačen time, što se postupak upotrebljava naročito za meso i unutrašnje organe od domaćih životinja.

6. Postupak za konzervisanje sirovih životinjskih materijala, prema zahtevima 1 do 4, naznačen time, što se postupak na-

ročito upotrebljava za iskorišćavanje kita i tuljana.

7. Postupak za konzervisanje sirovih životinjskih materijala prema zahtevima 1 do 4, naznačen time, što se postupak naročito upotrebljava za iskorišćavanje sit-

nih morskih životinja kao što je kitni rumbac ili »kril«.

8. Postupak za konzervisanje sirovih životinjskih materijala prema zahtevima 1 do 4, naznačen time, što se postupak naročito upotrebljava za iskorišćavanje u ulju siromašne ribe, kao što je bakalar.
