



PATENTNI SPIS BR. 134

Holzverkohlungs-Industrie A. G. Konstanz.

Postupak za izradu sirćeta za jelo.

Prijava od 28. marta 1921.

Važi od 1. augusta 1921.

Pravo prvenstva od 23. oktobra 1919. (Nemačka).

Kao što je poznato može se razblažavanjem čiste 80% sirćetne kiseline (sirćetne esencije) dobiti sirće podesno za jelo. Kako koncentrisana sirćetna esencija najeda, to se ona sme pustiti u trgovinu samo u flašama sa naročitim osiguračkim zapušačima i jasnim označenjem opasnosti sadržine. Iz tog uzroka mogu se slati flaše, zbog opasnosti razbivanja, samo sa naročitim propisanim merama predostrožnosti.

Po datom pronalasku izradjuje se sirće za jelo na taj način, da se razblaži potrebnom količinom vode čvrsti natrium acetat, koji sadrži sirćetnu kiselinu i koji se može dobiti rastvaranjem bezvodnog sirćetno-kiselog natrona u kristaliziranoj sirćetnoj kiselini (Eisessig). Sirće za jelo dobiveno iz ovog preparata ima znatna preimućstva prema sirćetu dobivenom iz sirćetne kiseline odnosno sirćetne esencije. Njegov je ukus blaži, zaokrugljeniji i pri tome osvježavajući; ono liči malo na sirće vinske kiseline. Ova je nadmoćnost prema sirćetu za jelo dobivenom iz koncentrisane sirćetne kiseline sasna neočekivana i nije se ni u koliko dala predvideti, u toliko pre što običan kristaliziran natriumacetat ima, kao što je poznato, gorko-slan ukus. Svojstveno dejstvo najedanja koncentrisane sirćetne kiseline otpada kod izložene početne materije; ona se čak može i neškodljivo jesti u malim količinama u koncentrisanom obliku (so). Zbog bezopasnosti osnovne materije i njenog čvrstog sastava ne moraju se preduzimati nikakve mere predostraž-

nosti u pogledu na pakovanje, transport i rukovanje pri izradi sirćeta za jelo.

Kiselo-sirćetni natrium acetat može se izradjivati kao so ili u komadima. U vodi se neobično lako rastvara, i daje odmah prostim rastvaranjem fino astalsko sirće koje se istom može upotrebiti. Ovo se pripravlja na pr. na taj način, što se jedna kašika (za jelo) soli ili odgovarajuća pasta rastvora u vinskoj flaši od 3/4 l vode.

Dvogubo kiseli natrium acetat i njegovo dobivanje hladjenjem rastvora od 1 dela bezvodnog natrium acetata u 6 delova ključale kristalizirane sirćetne kiseline (E.sessig) odavno su poznati. Isto je tako već od dužeg vremena poznat jedan kiseli natrium acetat, koji ima samo 1 molekul slobodne sirćetne kiseline. No primena ovih tela za dobijanje sirćeta za jelo nije nikada uzeta u obzir, a nije mogla ni privući pažnju stručnjaka već i zbog toga, što se pri poznatom skupljajućem ukusu kiselih sirćetnih soli na pr. burove vode nije ni u koliko moglo očekivati, da će baš ova so dati ukusno sirće za jelo, bolje od onoga dobivenog iz esencije sirćeta.

Patentni zahtev.

Postupak za izradu sirćeta za jelo, karakterisan time, što se čvrst, sirćetne kiseline sadržavajući natrijum acetat, koji se može na pr. na poznati način dobiti rastvaranjem kiselosirćetno natrona u kristaliziranoj sirćetnoj kiselini (Eisessig), rastvori u dovoljno vode da se dobije rastvor upotrebljiv za jelo.

