

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

Klasa 53 (1)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Izdan 1. Marta 1931.

PATENTNI SPIS BR. 7763

Ing. Ladany Dionisije, inženjer hemije, Beograd, Jugoslavija.

Postupak pri izradi sirišta i drugih koagulujućih fermentata, pomoću metalnih soli.

Prijava od 25. marta 1930.

Važi od 1. jula 1930.

Postupak pri izradi sirišta je opšte poznat. Ferment sirišta-Himozin nalazi se u želucu sisara, od kojeg se dobija putem ekstrakcije. Ekstrakcija iz želuca vrši se na različit način, većinom putem ekstrakcije s kamenom soli. Ekstrahirani ferment deluje katalitički time, što kazeinogen mleka koagulira, a koagulirana se masa zatim prema pojedinim metodama prerađuje u različite vrste sira.

Ekstrakcijom se dobija tekućina sirišta, ponajviše u jakosti od 1:12.000 do 1:20.000. Ta se tekućina razređuje s kamenom soli na izvesnu jakost, najviše na 1:10.000 (to znači, da jedan gram tekućine stvara koagulaciju 10.000 grama mleka u 40 minuta kod 35 C.) i očišćena za tu jakost unosi se u trgovinu. Želuci teladi mogu se i drugi i treći put podvrći ekstrakciji, čime se dobijaju samo veoma slabe otopine fermenta, koje se ne upotrebljuju samostalno, nego se samo mešanjem s jačim otopinama fermenta mogu dovesti do jakosti, koja je uobičajena u trgovini.

Protivno dosadanjem mišljenju, da metalne soli uništavaju fermente, uspelo mi je pronaći, da izvesne soli aktiviraju fermente. Tehničkim uvođenjem mogega pronalaska ubrzava se, pojednostavljuje i pojeftinjuje se proizvodnja fermentata s dejstvom koagulacije, te prema tome i proizvodnja sirišta.

Izvođenje na taj način, što se odmah nakon jedno do dvodnevne ekstrakcije — inače traje 6—12 dana — kod jakosti sirišta

od 1:5,000, potonjemu doda vodena rastopina metalnih soli, naročito rastopina soli gvožđe aluminijuma i mangana, ili njihova smeša. Malo procenata takove rastopine povećava jakost sirišta za 50% i više. Time postaje proizvodnja brža i jeftinija i omogućeno je dosadanji produkt proizvesti iz znatno manjega broja dosad upotrebljenih želudaca. To isto vredi i za ostale fermente s dejstvom koaguliranja.

Proizvodnja sirišnoga praška nastaje na taj način, da se taloženom prašku sirišta po normalnom razređivanju sa NaCl-om dodaju metalne soli, naročito gvožđe, aluminijuma i mangana u množini, koja se analitički daje lako utvrditi, čime se dejstvo znatno pojačava, drugim rečima: usled primese stiče se znatno pojačanje dejstva manjih količina sirišnoga praška. Na taj način je za proizvodnju sirišnoga praška potrebno mnogo manje izlaznoga materijala, t. j. telećih želudaca. Isti rezultat dobija se kod fermentata s dejstvom koagulacije, koji se proizvede i trguju u prašnom stanju.

Fabrikacija sira menja se od do sada uobičajenoga načina time da će se dodavati istovremeno sa sirištem primese spomenutih soli, mleku, koje će služiti proizvodni sira.

Patentni zahtevi:

1. Postupak za proizvodnju sirišta i drugih fermentata s dejstvom koaguliranja u

tekućem i prašnom obliku, naznačen time, što se dodaju kao aktivatori metalne soli, naročito soli od željeza, aluminijuma i mangana.

2. Postupak za proizvodnju sira, nazna-

čeno time, što se u mleko dodaju osim sirišta male količine metalnih soli, naročito soli od željeza, aluminijuma i mangana.

INDUSTRIJSKE SVOJINE

UPRAVA ZA ZAŠTITU



PATENTNI SPIS BR. 11651

Dr. Ljodan Dlouha, inženjer kemije, Beograd, Jugoslavija

Patentni spis broj 11651, izdat 1. maja 1931. godine, sadrži opis izuma koji se odnosi na proizvodnju sira. Izum se odnosi na postupak za proizvodnju sira, naznačen time, što se u mleko dodaju osim sirišta male količine metalnih soli, naročito soli od željeza, aluminijuma i mangana. Postupak za proizvodnju sira, naznačen time, što se u mleko dodaju osim sirišta male količine metalnih soli, naročito soli od željeza, aluminijuma i mangana. Postupak za proizvodnju sira, naznačen time, što se u mleko dodaju osim sirišta male količine metalnih soli, naročito soli od željeza, aluminijuma i mangana.

Patentni zahtevi:

1. Postupak za proizvodnju sira, naznačen time, što se u mleko dodaju osim sirišta male količine metalnih soli, naročito soli od željeza, aluminijuma i mangana.

Postupak za proizvodnju sira, naznačen time, što se u mleko dodaju osim sirišta male količine metalnih soli, naročito soli od željeza, aluminijuma i mangana. Postupak za proizvodnju sira, naznačen time, što se u mleko dodaju osim sirišta male količine metalnih soli, naročito soli od željeza, aluminijuma i mangana. Postupak za proizvodnju sira, naznačen time, što se u mleko dodaju osim sirišta male količine metalnih soli, naročito soli od željeza, aluminijuma i mangana.

1. Postupak za proizvodnju sira, naznačen time, što se u mleko dodaju osim sirišta male količine metalnih soli, naročito soli od željeza, aluminijuma i mangana.