

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU



INDUSTRIJSKE SVOJINE

KLASA 2 (3)

IZDAN 1 APRILA 1938.

PATENTNI SPIS BR. 13954

Šmol Jovan, Torža, Jugoslavija.

Pomoćno sredstvo za pekarstvo i postupak za izradu istog.

Prijava od 13 juna 1937.

Važi od 1 novembra 1937.

Pronalazak služi za izradu jednog sredstva, koje povećava prilikom pečenja volumen testa, naročito hlebnog testa.

Dosada se za taj cilj uglavnom upotrebljavao kvasac. Taj kvasac ima osetne nedostatke koji se sastoje u tome, što je skup, što treba upotrebljavati u velikoj količini, te da nije trajan. Ovi nedostaci dosadašnjeg sredstva izbegnuti su sredstvom prema ovom pronalasku.

Prema ovom pronalasku postupa se na taj način, što se materijal, koji u maloj količini sadrži fermente za razvijanje, prerađuje sa materijama, koje služe kao hrana za fermente i hlebnim testom, koje je već izloženo kiselinskom vrenju i zatim se mešavina prerađuje mlevenim zrnama ječma u čvrsto testo. Ovo testo se ostavlja izvesno vreme u suvom vrenju, zatim se suši i samelje u fino brašno.

Ovo sredstvo košta samo oko jednu trećinu cene kvasca, nalazi se u obliku suvog praška i besprekorno se održava oko 6 meseci. Testo, odn. hleb koji je izraden sredstvom prema ovom pronalasku ima odlične osobine, najmanje isto tako dobre, kao što imaju vrste hleba izradene sa drugim sredstvima. Sredstvo prema pronalasku rastvara se u vodi pre mešanja sa testom.

Postupak se vrši tako, što se najpre samelje ječam i iz istog odstranjuju mekinje. Istovremeno sprema se hlebno testo, koje se ostavlja 20—40 sati da stoji, u cilju postizanja kiselinskog vrenja. Osim toga kuva se hmelj u vodenom rastvoru šećera, zatim ohlađeno, ekstrahira sa dobivenom tečnošću žitne mekinje.

Ukiseljeno hlebno testo meša se sa tečnošću, koja sadrži hmelj, šećer i me-

kinje, mešavini se doda mala količina kvasca i prerađuje sa samlevenim ječmom u čvrsto testo.

Ovo testo ostavlja se da leži oko 30 sati, da za ovo vreme izdržava suvo vrenje, zatim suši i prerađuje u fino brašno. Ovo brašno upotrebljava se u vodenom rastvoru, prilikom spravljanja hleba, umesto kvasca.

Kako se vidi, glavni je sastav ovog sredstva ječam. Ovom se dodaje hlebno testo, pošto ovo stvara kiselinu, potrebnu za kulturu fermentata. Za sprečavanje stvaranja mlečne kiseline usled vrenja dodaje se šećer. Hmelj je materijal za stvaranje ćelija. Žitne mekinje, dobivene ekstrakcijom žita, služe uglavnom samo za postizanje dobrog ukusa. Dodavani kvasac služi kao matični kvasac za odgoj kulture. Kultura se stvara suvim putem u roku od oko 30 sati, te se sušeni i zatim samleveni produkt može odmah upotrebljavati.

Patentni zahtevi:

1) Pomoćno sredstvo za pekarstvo, naznačeno time, što sadrži hlebno testo, koje je već izloženo kiselinskom vrenju, šećer i fermente, te u najvećem delu brašno ječma, a sve ove u mešavini preradene u čvrsto testo, koje je još izloženo suvom vrenju, sušeno i samleveno u fino brašno.

2) Pomoćno sredstvo po zahtevu 1, naznačeno time, što sadrži još i hmelj, celishodno u vodenom rastvoru, kao i žitne mekinje.

3) Pomoćno sredstvo po zahtevu 1, naznačeno time, što su od ječma odstra-

