

# KRALJEVINA SRBA, HRVATA I SLOVENACA

UPRAVA ZA ZAŠTITU



INDUSTRIJSKE SVOJINE

KLASA 55 (3)

IZDAN 15. OKTOBRA 1923.

## PATENTNI SPIS BR. 1429.

### Fa. Verwertung inländischer Produkte G. m. b. H., Berlin.

Postupak za dobijanje produkata od tehničke vrednosti.

Prijava od 30. marta 1921.

Važi od 1. decembra 1922

Pravo prvenstva od 20. decembra 1916. (Nemačka).

Pronalazak se tiče postupka za preradivajuće korenja trske (*Arundo phragmites*) i drugih *Arundo*-vrsti (trska) roda *Gramineja*, jednog novog izvora za produkte od tehničke vrednosti. Pokazalo se, da ovo korenje, posle podesne prethodne prerade, daje takvo telo, koje se može upotrebiti sa sve moguće tehničke svrhe, naročito kao zamena vlakana za tkiva, koja su se do sada upotrebljavala a tako isto i kao sirovina za spravljanje obične i krute hartije i kao zamena drvenog šlfa.

Opiti su pokazali da se u korenju trske nalazi celuloza, koja jedva ako sadrži lignozu, tako da se materijal, pri razlaganju, ponaša sasvim povoljno. Tako polazi za rukom da se razlaganje materijala izvede već sa slabim natrium-hidroksidom i na temperaturama ispod 100°.

Kako korenje trske (*Arundo phragmites*) sadrži šećer i skrob to, sem ovoga, polazi za rukom, prema datom postupku i dobijanje iz ovog materijala kako samog šećera tako isto i alkohola a sem toga i stočne hrane od velike vrednosti.

Prema pronalasku, podvrgne se korenje trske na pr. sledećoj preradi:

Korenje se, dodajući mu po potrebi slad prokupa i pošto se smeša sa kakvim telom, koje je hrana za kvasac, ostavi da prevri. Ovim se postiže to, da se materijal o-lobodi svoje sadržine u skrobu, šećeru i t. sl. a istovremeno se ova tela pretvaraju u alkohol od velike vrednosti. Na ovaj način dobiveni ostatak od destilacije alkohola daje stočnu hranu

od vrlo visoke vrednosti i čija količina azota premaša količinu, koja se nalazi u ostatku od destilacije alkohola iz krompira. Sem ovih produkata dobijaju se i vlaknasta tela, koja se imaju smatrati kao glavni produktat postupka.

Korenje se može lomljenjem ili isitnjavanjem preraditi u snopiće vlakana a delanjem vlakana u jedno vlakno, koje je podesno za zamenu jute ili prediva od hartije.

Glačanjem korenja može se dobiti drveni štif, koji je neobično pogodan za spravljanje obične i krute hartije.

Prženjem ili sušenjem u peći korenja ili izdanaka korenovih ove trske, polazi za rukom dobijanje jednog produkta, koji može služiti za spravljanje pića sličnog kafi ili kakau, ako se samelje pa zatim, na uobičajeni način, kao kafa, popari vrelom vodom.

Glavno je, da se korenje prži ili suši u peći relativno polako i na nižoj temperaturi (80°—110°)

Piće sadrži, sem aromatičnih sastojaka, mnogo šećera i druge hranljive materije i ima značajnu hranljivu vrednost.

#### PATENTNI ZAHTEVI:

1. Postupak za dobijanje produkata od tehničke vrednosti, naznačen time, što se korenje trske (*Arundo phragmites*) razlaže. Posle ovoga se dobiveni produkti dalje preraduju u vlakna za tekstilne svrhe i t. sl. a



tako isto i u sirovini za spravljanje obične i krute hartije, dok se sastojci, koji sadrže škrob i šećer, upotrebljuju za dobijanje alkohola, životnih namirnica, stočne hrane i t. sl.

2. Način izvodjenja postupka prema zahtevu 1., naznačen time, što se korenje trske pre svega oslobodi škroba i šećera pomoću vrenja.

INDUSTRIJSKE SVOJINE

IZDAN 15. OKTOBRA 1933.



UPRAVA ZA ZAŠTITU

KLASA 55 (3)

PATENTNI SPIS BR. 1429.

Fa. Verwertung inländischer Produkte G. m. b. H., Berlin.

Postupak za dobijanje produkata od tehničke vrednosti.

Važi od 1. decembra 1933.

Priznao od 30. marta 1934.

Pravo pretnatva od 30. decembra 1916. (Zemarski).

od vrlo visoke vrednosti i čija količina znatno premaša količinu koja se nalazi u ostatku od destilacije alkohola iz krompira. Sa ovom vrstom produkata dobijaju se i ekstrakti krompira, koji se imaju smatrati kao glavni produkt postupka.

Krompir se može lomljenjem ili kiseljavanjem prevesti u saopšte vlakna i delujući na vlakna u jednoj vlakni, koja je pogodna za raznojanje i za prenos od hartije.

Glavnom krompiru može se dobiti drvni ostatak koji je pogodan za spravljanje obične i krute hartije.

Krompir ili krompir u post krompir ili izdružak krompira ove vrste može se razlomiti i dobijaju se određeni produkti, koji mogu služiti za spravljanje proizvoda koji su krompir, ako se krompir na raznim, na određeni način, kao krompiri vremen vodom.

Glavno je da se krompir post ili ostaci u post razlomiti polako i na niskoj temperaturi (80°-110°)

Post sadrži, sem aromatičnih sastojaka, mnogo šećera i druge hranljive materije i ima značajnu hranjivu vrednost.

PATENTNI ZABITVI:

1. Postupak za dobijanje produkata od tehničke vrednosti, naznačen time, što se krompir (Arundo phragmites) razlomi. Postupak se izvodi na dobijeni produkti dalje prerađuju u vlakna za razne vrste i t. sl.

Postupak se može izvršiti na prethodno opisane vrste (Arundo phragmites) i drugu vrstu (Arundo phragmites) i t. sl. Postupak se izvodi na dobijeni produkti dalje prerađuju u vlakna za razne vrste i t. sl. Postupak se izvodi na dobijeni produkti dalje prerađuju u vlakna za razne vrste i t. sl. Postupak se izvodi na dobijeni produkti dalje prerađuju u vlakna za razne vrste i t. sl.

Kako krompir (Arundo phragmites) sadrži šećer i škrob, sam ovaj postupak se izvodi na dobijeni produkti dalje prerađuju u vlakna za razne vrste i t. sl.

Prima pronađenju, postupak se krompiru može izvršiti na prethodno opisane vrste i t. sl.

Krompir se dobijati na post krompir ili izdružak krompira ove vrste može se razlomiti i dobijaju se određeni produkti, koji mogu služiti za spravljanje proizvoda koji su krompir, ako se krompir na raznim, na određeni način, kao krompiri vremen vodom.