

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

Klasa 53 (2)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Izdan 1. Februara 1931.

PATENTNI SPIS BR. 7645

Internationale Gradin-Aktiengesellschaft, Berlin, Nemačka.

Postupak za zgotavljanje mlječnih proizvoda.

Prijava od 15. februara 1930.

Važi od 1. juna 1930.

Pri zgotavljanju mlječnih proizvoda pomiješa se mješavina od mlijeka i na 32°C sa vodikom otvrdnjelog zemljanog orahovog ulja ili druge vegetabilne masti ili ulja, te se pod izvjesnim tlakom homogenizira. Koli miješanje, toli i homogeniziranje uslijedi u ugrijanom stanju od najmanje 50°C. Prema pronalasku valja povišiti udarnu sposobnost kajmaka i steći sigurnost, da tučeni proizvod uzmogne dugo stajati u tome stanju.

Pri tom se je polazilo sa stanovišta, da jedna koloidalnom učinjena homogenizirana otopina žutanjka od jajeta, predstavlja za tučeni proizvod čvrsti kotur time, što fino razdijeljene čestice masti zajedno sa utučanim zrakom bivaju pomoću koslura čvrsto držane ili drugim riječima, žutanjak od jajeta deluje kao zaštitni koloid.

Prema pronalasku se mješavina od ulja i mlijeka, kojoj su pridodani sastavni dijelovi jajeta, na poznati način emulgira i tako homogenizira, da se ili mješavina od mlijeka i sastavnih dijelova jajeta prije emulgiranja ili gotova emulzija ugrije najmanje na 50°C i da se postigne prevodjenje sastavnih dijelova jajeta iz otopljenog u koloidalno stanje. Pri tome može da uslijedi takovo emulgiranje, da se prevodjenje iz otopljenog u koloidalno stanje postigne bez homogeniziranja. Sastavni dijelovi mlijeko, mast i žutanjak od jajeta, sva tri ili samo dva od njih, nakon što su na bilo koji način pomiješani, uštrcaju se kroz jedan uski sapnik u jedan spremnik,

iznad ili ispod razine unutra nalazećeg se mlijeka ili kajmaka.

Kao primjer izvedbe neka posluži sljedeće:

Kojih 65 dijelova svježeg punog mlijeka ugriju se na kojih 65°C i zatim se tom mlijeku pridoda jedan dio osušenog žutanjka od kokošjeg jajeta, svježi žutanjak ili drugi koji proizvod lecithina. Lecithin mora da bude unapred vrlo dobro otopljen. Otopina lecithina pridoda se mlijeku, koje valja sa mašću nadopuniti. Zatim se pod tlakom od kojih 200 atm. kojih 34 dijela na 20—32°C tališnog stupnja otvrdnutih, vegetabilnih ulja, koji su isto tako ugriyani na kojih 65°C, uštrcaju u mlijeko. Za otvor sapnika preporuča se takav od 0.05 mm.

Nakon uštrcanja masti u puno mlijeko taj se proizvod pasterizira uz temperaturu od kojih 80°C, prije ili poslije pasteriziranja homogenizira se i zatim se odmah duboko ohladi i to na kojih 2°C.

Umjesto punog mlijeka može se upotrebiti i mršavo mlijeko.

Patentni zahtjevi:

1. Postupak za zgotavljanje mlječnih proizvoda, naznačen time, što se mješavini od ulja i mlijeka, pridodaja sastavni dijelovi jajeta, koju mješavinu valju na poznati način emulgirati i tako homogenizirati, da se ili mješavina od sastavnih dijelova jajeta prije emulgiranja ili gotova emulzija ugrije najmanje na 50°C i da se

postigne prevođenje sastavnih dijelova jajeta iz otopljenog u koloidalno stanje.

2. Postupak po zahtjevu 1, naznačen time, što se tako emulgira da se prevođenje sastavnih dijelova jajeta iz otopljenog u koloidalno stanje postizava bez homogeniziranja.

3. Postupak po zahtjevu 1 i 2, naznačena time, što se sastavni dijelovi mlijeko, mast i žutanjak od jajeta, sva tri ili samo dva od njih, nakon što su na bilo koji način izmiješani, kroz jedan uski sapnik uštrcaju u spremnik, iznad ili ispod razine unutra nalazećeg se mljeka ili kajmaka.

PATENTNI SPIS BR. 7645

Internationale Credit-Aktiengesellschaft, Berlin, Neumačka

Postupak za proizvodnju mliječnog proizvoda

Vanj. št. 1. juna 1970.

Priznao št. 15. februara 1970.

U ovom slučaju, proizvodnja mliječnog proizvoda se postiže na sljedeći način:

1. Jajeta se razdvajaju na sastavne dijelove, a to su: bjelanjak, žumanjak i žumanjak. Svi dijelovi se otopuju u vodi pri temperaturi od 50°C do 60°C. Zatim se mliječni protein dodaje u otopinu i miješa se. Nakon toga, otopina se ohlađuje na 20°C do 25°C i emulgira se u mliječnoj masti. Nakon toga, otopina se ohlađuje na 20°C do 25°C i emulgira se u mliječnoj masti.

2. Nakon toga, otopina se ohlađuje na 20°C do 25°C i emulgira se u mliječnoj masti. Nakon toga, otopina se ohlađuje na 20°C do 25°C i emulgira se u mliječnoj masti.

Patentni zahtjevi:

1. Postupak za proizvodnju mliječnog proizvoda, naznačen time, što se tako emulgira da se prevođenje sastavnih dijelova jajeta iz otopljenog u koloidalno stanje postizava bez homogeniziranja.

2. Postupak po zahtjevu 1, naznačen time, što se tako emulgira da se prevođenje sastavnih dijelova jajeta iz otopljenog u koloidalno stanje postizava bez homogeniziranja.

3. Postupak po zahtjevu 1 i 2, naznačena time, što se sastavni dijelovi mlijeko, mast i žutanjak od jajeta, sva tri ili samo dva od njih, nakon što su na bilo koji način izmiješani, kroz jedan uski sapnik uštrcaju u spremnik, iznad ili ispod razine unutra nalazećeg se mljeka ili kajmaka.

4. Postupak po zahtjevu 1 i 2, naznačena time, što se sastavni dijelovi mlijeko, mast i žutanjak od jajeta, sva tri ili samo dva od njih, nakon što su na bilo koji način izmiješani, kroz jedan uski sapnik uštrcaju u spremnik, iznad ili ispod razine unutra nalazećeg se mljeka ili kajmaka.

5. Postupak po zahtjevu 1 i 2, naznačena time, što se sastavni dijelovi mlijeko, mast i žutanjak od jajeta, sva tri ili samo dva od njih, nakon što su na bilo koji način izmiješani, kroz jedan uski sapnik uštrcaju u spremnik, iznad ili ispod razine unutra nalazećeg se mljeka ili kajmaka.