



PATENTNI SPIS BR. 12016

„Union“ tvornica kandita i čokolade, Dajč i Kenig, Zagreb, Jugoslavija.

Postupak za prevlačenje veštačkog voća, figura i sl. od jestivog materijala, naročito od čokolade.

Prijava od 28 januara 1935.

Važi od 1 juna 1935.

Poznat je postupak za izradu veštačkog voća, figura i sl. iz jestivog jezgra. Ovakva jezgra omotana stanjolom oblažu se savitljivom folijom, koja se spolja prevlači voskom ili vosku sličnim materijalom.

Ako se u svrhu prevlačenja voskom i vosku sličnim materijalom upotrebljuju savitljive folije od metala pojavljuje se kao posledica to, da spoljna površina jezgra, koja može biti raznih oblika, trpi. Na pr. površina jezgra od čokolade postane siva, jer metalna folija dobro sprovodi toplotu otopljenog voska, koja (toplota) štetno utiče na površinu jezgra, t.j. jezgro postane sivo.

Ova se nezgoda po pronalasku otklanja na taj način, što se za prevlačenje figura u metalnoj foliji upotrebljava rastvor ili smeša masti, na pr. vosak i parafin u srestvima za razređivanje i rastvaranje, na pr. parafinsko ulje i petroleum etar. Potrebna toplota za rastvaranje masti u ovim srestvima je tako mala, da ne utiče na površinu jezgre. Na pr. za dobijanje voštane prevlake uzima se parafin sa parafinskim uljem i petroleumetrom. U ovu tečnost pri običnoj temperaturi ili pri vrlo malom zagrevanju potapa se figura obložena metalnom folijom bez bojazni da će toplota tečnosti uticati na jezgro (jer je toplota minimalna). Pošto se figura izvadi iz tečnosti (kupatila) rastvorno srestvo brzo ispari, a na foliju ostane otporan voštani sloj.

Probitačno je da se figura obloži sa dve folije. Između njih se ostavi tanak sloj vazduha, koji deluje kao izolacija protiv toplote i dopušta primenu i veće toplove mešavine masnih rastvora pri prevlačenju. Osobitu pred-

nost za ovu svrhu pružaju zrnasto rapave površine folija (na pr. kao pomorandžina i limunova kora), ili na drugi način izrapavljenje (na pr. kao ljska oraha).

Spoljna površina predmeta omotanog stanjolom može biti i obojena, špaltana ili na proizvoljan način na pr. štrcanjem izmalana. Isto tako i voštani sloj može biti proziran, matiran ili obojen. Prirodno da se i na voštani sloj, koji štiti foliju, može na proizvoljan način naneti boja.

Ako se metalna folija prevuče belim, bilo belo obojenim bilo hemikalijama učinjenim belim, voštanim slojem, dobije se imitacija porcelana, koja ako se još prelakuje prozirnim lakom, jedva razlikuje od porcelana.

Patentni zahtevi:

- Postupak za prevlačenje veštačkog voća, figura i sl. od jestivog materijala, naročito od čokolade, naznačen time, što se predmet obložen metalnom folijom prevlači smešom i rastvorom masti (vosak, parafin) u srestvima za rastvaranje odnosno razređivanje (parafinsko ulje, petroleumetar).

- Postupak po zaht. 1, naznačen time, što se predmet pre prevlačenja masnim slojem oblaže dvema metalnim folijama, koji između sebe obuhvataju tanak sloj vazduha.

- Postupak po zahtevu 1 i 2, naznačen time, što su površine folija zrnasto rapave (kao pomorandžina i limunova kora) ili izrapavljenje na drugi način (na pr. kao orahova ljska).

4. Postupak po zaht. 1, naznačen time, što se predmet obložen metalnom folijom i obojen prevlači belim masnim slojem, a ovaj se prelakuje prozirnim (bezbojnim) lakom.

5. Postupak po zaht. 1, naznačen time, što se predmet obložen metalnom folijom prevlači masnim slojem, zatim oboji i lakuje bezbojnim lakom.