

# KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU



INDUSTRIJSKE SVOJINE

KLASA 53 (2)

IZDAN 1 FEBRUARA 1936.

## PATENTNI SPIS BR. 12081

**Lang Vlada, tehničar, Beograd, Jugoslavija.**

Postupak za spravljanje paste od kafe, cigure, raznih surogata  
ili smeše istih.

Prijava od 27 aprila 1935.

Važi od 1 jula 1935.

Kafa, cigura i kafini surogati imaju velike nedostatke, u obliku, u kom se sada troše u domaćinstvu, jer stajanjem gube svoju aromu i ukus, suše se, a za vreme odmeravanja se propisuju, iskuvani ostavljaju veliki talog, a manipulacija sa njima ne odgovara uslovima moderne higijene, jer su lako pristupačni vazduhu, dodiru sa rukama, a u otvorenom stanju i insektima.

Postupkom prema ovom pronalasku uklanjaju se svi napred navedeni nedostaci, jer se njime omogućava spravljanje paste od kafe, cigure, kafenih surogata, ili od smeše istih, pri čemu se ta pasta drži zatvorena u tubama, tako, da je svako vetrenje i gubljenje arome i ukusa isključeno; pasta ne dolazi u dodir ni sa vazduhom, ni sa rukama i potpuno odgovara svima uslovima moderne higijene, a sem toga, pasta izrađena postupkom prema ovom pronalasku ima to važno preimućstvo, da je potpuno rastvorljiva u tečnosti, na primer: mleku ili u vodi. Ne ostavlja nikakav talog, a prema tome predstavlja krajnje ekonomičan produkt, koji se u celosti iskorišćava, ne ostavljajući nikakve neiskorišćene ostatke.

Postupak prema pronalasku odlikuje se time, što se u čistu vodu, uz stalno mešanje, dodaje fino samlevena kafa, cigura, kafeni surogati, ili smeša istih, tako dugo, dok se ne dobije gustina smeše, koja odgovara gustini gustog meda. Na to se ova smeša prokuva, da bi u vodu prešla aroma dodatog praška, pa se stavlja u mlin slične konstrukcije kao i mlin za mlevenje boja, iz kog

mlina izlazi potpuno homogena smeša u vidu paste, koja se pakuje u tube.

Međutim, ako se želi dobiti pasta, koja omogućava spravljanje već zaslađene kafe, cigure, ili t.d., to se u sirup karamelisanog šećera, gustine meda, dodaje fino smleven prašak kafe, cigure, kafenih surogata, ili smeše istih, pa se taj prašak izmeša sa sirupom i dodaje voda tako dugo, dok smeša praška i sirupa ponovo ne postigne gustinu meda. Sada se sva smeša prokuva, da bi sirup mogao da konzervira arome praška, pa se ovako prokuvana smeša stavlja u mlin, sličan onom za mlevenje boja, iz kog izlazi potpuno homogena smeša u vidu paste, koja se pakuje (puni) u tube.

I u prvom i u drugom slučaju smeša se u mlinu toliko samelje, da se pasta, baš kao vodena boja, može u vodi ili mleku tako rastvoriti, da ona iza sebe ne ostavlja nikakav talog, kao što je to slučaj kod do sada primenjivanog oblika kafe, cigure i kafenih surogata.

Iz napred izloženog jasno se vidi, da je iskorišćenje novoga produkta, izrađenog prema postupku koji je predmet ovog pronalaska potpuno savršeno, jer pasta rastvorena u tečnosti ne ostavlja iza sebe nikakav ostatak, sadži prvobitnu aromu i ostatak, koji se ranije neiskorišćen bacao, kao što je to do sada bio slučaj sa kafom, cigurom i kafenim surogatima. Prema ovome, ovog ostatka ne bi bilo.

Samleveni prašak može se pre mešanja sa vodom i sa sirupom karamelisanog šećera



i prosejati a da se time ne izade izvan granica ovog pronalaska.

#### Patentni zahtevi:

1) Postupak za spravljanje paste od kafe, cigure, kafenih surogata, ili smeše istih, naznačen time, što se u čistu vodu, uz stalno mešanje, dodaje fino samleveni prašak od kafe, cigure, kafenih surogata, ili smeše istih, dok smeša vode i praška ne postigne gustinu gustog meda, pa se ta smeša prokuva i zatim

propušta kroz mlin za mlevenje boja u cilju da bi se dobila potpuno homogena smeša u vidu paste.

2) Postupak prema zahtevu 1, naznačen time, što se u sirup karamelisanog šećera, gustine meda, dodaje fino samlevena kafa, cigura, kafeni surogati, ili smeša istih, pa se u tu smešu sirupa i praška dodaje voda, dok ponovo ne postigne gustinu gustog meda, našta se smeša prokuva i prokuvana propušta kroz mlin za mlevenje boja u cilju da bi se dobila potpuno homogena smeša u vidu paste.