

# KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU



INDUSTRIJSKE SVOJINE

KLASA 53 (1)

IZDAN 1 AVGUSTA 1938.

## PATENTNI SPIS BR. 14187

R. Seelig & Hille, Dresden, Nemačka.

Postupak za tvorenje kave, koja se popari i sama filtrira.

Prijava od 18 aprila 1937.

Važi od 1 februara 1938.

Naznačeno pravo prvenstva od 14 maja 1936 (Nemačka).

Nazočni pronalazak rješava problem, da se mljevena kava načini takova, da se sama filtrira i da bude upotrebljiva za parive kesice sa zgodimice razmjerno velikim porama.

To se zbiva tako, da se samljevena kava najprije poznatim načinom prosije i razluče krupna zrnca od kavenog brašna.

Ovi se dijelovi zatim zasebno izrađuju dalje tim, da im se prema pronalasku dodaje smola, koja sadrži basorina, kao smola od trešnje ili tragantska smola spojena rastopinom šećera.

Pri tom valja paziti na to, da se radi granuliranja kavenog brašna ovom dodaje veća količina nego zrnatoj kavi. Iza toga se brašnasti dio pomiješa se zrnatom.

Već je poznato, da se brašnasti dio pečene kave po odlučanju od zrnatoga dijela obrađuje sa rastopinom smole. Tu se spominje upotreba šećera, arapske gume i bagremove gume. Suoptno od ovih u vodi topivih tvari, primiješa se prema pronalasku imenovana smola, koja sadrži basorina za tu svrhu, da usljed toga, što prouzrokuje nabrekavanje, čini da se kava sama filtrira, dočim je naprotiv prema poznatim postupcima poželjno, da se kaveni prah umetne u naljev.

U vezi sa tvorenjem za poparenje gotove kave upotreba fragantske smole nije poznata.

Istina, da je poznato, da se kod izradbe bonbona za neposredni užitak ili pastila kaveno brašno obradi sa granufirajućim tvarima, osobito sa tragantskom smolom. Tu se ali radi o sasvim drugim

prilikama. Po ovakovoj upotrebi još se nije upoznalo, da upotrebljeni u vodi netopivi proizvodi na tako čudan način i tako povoljno utječu na sposobnost filtriranja kavskog taloga, da u jednu ruku nije umanjena mogućnost ekstrakcije a u drugu ruku fini dijelovi kavskog taloga zaostaju u vrećicama za filtriranje.

Nadeni je efekat to začudniji, što se je upravo na području preradbe kave nastojalo, da se pomoću biljnih proizvoda netopivi djelići kave emulgiraju u naljevu.

Primjerice se navadaju slijedeće težinske količine:

Na 100 dijelova čiste mljevene kave dodaju se 2,5 težinska dijela 50% rastopine šećera i kod preradbe 2 težinska dijela 5% rastopine smole, koja sadrži basorina.

Tim se postizava, da se mljevena kava presvuče tankim slojem, koji ju konzervira, koji zatvara pore na partikulama kave, brašno granulira i sprječava ishlapljivanje aromatičnih tvari.

Dodatak smola-šećer veže kod parenja u kuhajućoj vodi, filtrirajući kavu, nastajuću mulj, pa ga kroz svoje koloidalno djelovanje zadržava u vrećici ili situ.

Gore se opisani postupak može upotrijebiti i kod drugih tvari, naročito kod ražene, ječmene, sladne kave itd.

### Patentni zahtevi.

1) Postupak za tvorenje kave, granuliranjem mljevene kave, za dobivanje kav-

skog naljeva naznačen tim, da se kaveni prah pomoću u vodi nerastopivih, šećernih rastopina smola, koje sadrže basorina, uzrni u krupni prah i većinom umetne u vrećice za naljev sa pretpostavno krupnom perforacijom.

2) Postupak prema zahtjevu 1, naznačen tim, da se brašnasti i krupnozrnati dio mljevene kave obrađuje zasebno pri-

je njihovog jedinjenja.

3) Postupak prema zahtjevu 1 i 2, naznačen tim, da se na 100 dijelova čiste mljevene ili sa dozvoljenim dometcima providene kave dodaje 2,5 težinska dijela 50%one rastopine šećera i kod preradbe 2 težinska dijela 50%one rastopine smole, koja sadrži basorina.

PATENTNI SPIS BR. 14187

R. Seelig & Hille, Dresden, Njemačka.

Postupak za tvorenje kave koja se papari i sama filtrira.

Visti od 1. februara 1938.

Prijava od 18. aprila 1937.

Nastavak pravo izumitelja od 14. maja 1938 (Njemačka).

U ovom postupku, kava se prvo mljeve, a zatim se dobiva u krupni prah i većinom umetne u vrećice za naljev sa pretpostavno krupnom perforacijom. Postupak prema zahtjevu 1, naznačen tim, da se brašnasti i krupnozrnati dio mljevene kave obrađuje zasebno pri-

je njihovog jedinjenja. Postupak prema zahtjevu 1 i 2, naznačen tim, da se na 100 dijelova čiste mljevene ili sa dozvoljenim dometcima providene kave dodaje 2,5 težinska dijela 50%one rastopine šećera i kod preradbe 2 težinska dijela 50%one rastopine smole, koja sadrži basorina.

Postupak prema zahtjevu 1, naznačen tim, da se brašnasti i krupnozrnati dio mljevene kave obrađuje zasebno pri-

je njihovog jedinjenja. Postupak prema zahtjevu 1 i 2, naznačen tim, da se na 100 dijelova čiste mljevene ili sa dozvoljenim dometcima providene kave dodaje 2,5 težinska dijela 50%one rastopine šećera i kod preradbe 2 težinska dijela 50%one rastopine smole, koja sadrži basorina.

Postupak prema zahtjevu 1, naznačen tim, da se brašnasti i krupnozrnati dio mljevene kave obrađuje zasebno pri-

je njihovog jedinjenja. Postupak prema zahtjevu 1 i 2, naznačen tim, da se na 100 dijelova čiste mljevene ili sa dozvoljenim dometcima providene kave dodaje 2,5 težinska dijela 50%one rastopine šećera i kod preradbe 2 težinska dijela 50%one rastopine smole, koja sadrži basorina.

Postupak prema zahtjevu 1, naznačen tim, da se brašnasti i krupnozrnati dio mljevene kave obrađuje zasebno pri-

je njihovog jedinjenja. Postupak prema zahtjevu 1 i 2, naznačen tim, da se na 100 dijelova čiste mljevene ili sa dozvoljenim dometcima providene kave dodaje 2,5 težinska dijela 50%one rastopine šećera i kod preradbe 2 težinska dijela 50%one rastopine smole, koja sadrži basorina.

Postupak prema zahtjevu 1, naznačen tim, da se brašnasti i krupnozrnati dio mljevene kave obrađuje zasebno pri-

je njihovog jedinjenja. Postupak prema zahtjevu 1 i 2, naznačen tim, da se na 100 dijelova čiste mljevene ili sa dozvoljenim dometcima providene kave dodaje 2,5 težinska dijela 50%one rastopine šećera i kod preradbe 2 težinska dijela 50%one rastopine smole, koja sadrži basorina.

Postupak prema zahtjevu 1, naznačen tim, da se brašnasti i krupnozrnati dio mljevene kave obrađuje zasebno pri-