

# KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Klasa 2 (2)

Izdan 1 januara 1933.

## PATENTNI SPIS BR. 9422

**Fabrika za konzervisanje i preradu povrća, voća i mesa  
Braće S. Stefanovića, Kijevo kod Beograda, Jugoslavija.**

Postupak za konzervisanje testa.

Prijava od 29 jula 1931.

Važi od 1 marta 1932.

Konzervisanje testa, sušenog ili pečenog kao na pr. makaronija, cvibaka, peksimita i t. d. vršilo se dosada na taj način, što su sva ta testa pravljena sa vrlo malo vode, dobro sušena ili pečena, pa zatim uvijana u pergament, stanjol, celofan i tome sl. i pakovana u kartone ili sanduke. Tako konzervisana testa mogla su se održati od pola do dve godine, ako su čuvana u suvim magacinima.

Prema postupku po ovom pronalasku testa se konserviraju sušenjem u hermetički zatvorenim limanim kutijama i mogu se čuvati do 10 i više godina, kao i svaka druga konzerva.

Testo spravljeno i osušeno na poznat način stavlja se u limene kutije, koje se hermetički zatvore. Poznatim tehničkim sredstvima izvuče se vazduh iz limanih kutija do oko 80%. Zatim se kutije sterilišu u naročito podešenom autoklavu.

Na nacrtu predstavljen je jedan takav autoklav i to na:

Sl. 1. u vertikalnom preseku i na  
sl. 2 u horizontalnom preseku sl. 1.

Autoklav za svrhe ovoga pronalaska sastoji se iz poznatog spoljnog zida 10, na kome se nalazi manometar 4 za merenje pritiska u autoklavu, manometar 5 za merenje pritiska pare i ventil sigurnosti 6. Na donjem delu nalazi se upusni ventil 2 za paru, cev za ispušt pare 3, kao i slavina 8 za ispuštanje vode. Za izvođenje po-

stupka po ovom pronalasku autoklav je izrađen sa dvostrukim zidovima, tako da para cirkuliše između oba zida kroz prostor 9 i ne prodire u komoru 1.

Limene kutije, iz kojih je izvučeno oko 80% vazduha, stavljaju se u komoru 1 autoklava, u kojoj se pod pritiskom od 1,5 atm. dobivenim povišenjem temperature do 121°C, sterilišu za vreme od 45 minuta. Pod ovom stalnom temperaturom sve bakterije koje se nalaze u zaostalom vazduhu uginu, tako da testa u kutiji postaju potpuno sterilna i sposobna za dugo čuvanje.

Preimущество postupka po pronalasku naročito leži u tome, što se sterilizacija vrši suvim putem a ne dodiranjem sa vodenom parom, kao što je uobičajeno, jer se pri dodiru sa vodenom parom testa u kutiji kuvaju, što treba izbeći radi boljeg konzerviranja, dok se po pronalasku testa tako reći peku.

### Patentni zahtev:

Postupak za konzervisanje testa, naznačen time, što se sušeno ili pečeno testo stavlja u hermetički zatvorene limene kutije, što se iz istih izvuče vazduh na poznat način do oko 80% i što se zatim kutije stave u suhu komoru podešenog autoklava, gde se sterilišu 45 minuta pod pritiskom od 1,5 atm.

Din. 10.



PATENTNI SPIS BR. 9422

Fabrikacija konzervisanje i preradu povrća, voća i mesa  
Braće S. Stenovića, Kijevu kod Beograda, Jugoslavija

Postupak za konzervisanje testa.

Vanj od 1. marta 1933.

Prijava od 29. jula 1931.

Postupak po ovom izumiteljskom zahtjevu je  
izumljen sa dvostrukim ciljevima, tako da  
prva ciljeva izumitelj izumitelj ima da se  
kraj 2 i ne produži u komadu 1.

Imenice koje iz kojih je izumljen oko  
80% vaskulata, stavljeni su u komadu 1 sa  
toljave u kojoj se pod pritiskom od 1,5  
atm. dobivenu površinu temperature  
do 121°C, steriliziraju za vreme od 45 minuta.  
Pod ovom sistom temperatura sve  
belterije koje se nalaze u sastavu za  
kvalitu uzima, tako da testu u kulinu postaju  
potpuno sterilni i sposobni za dugo ču-  
vanje.

Priznato postupak po priznatoj  
patentnoj izumi u tome što se sterilizacija vr-  
ši u jednom putu a ne u dva, kao u prvom  
putu, kao što je navedeno, jer se pri  
dobivanju za vodenom parom testa u kulinu  
kuvaju što testu izbjegavaju bolji kon-  
serviraju dok se po priznatoj testu in-  
je veći broj.

Patentni zahtjev:

Postupak za konzervisanje testa, nazna-  
čen time što se sušeno ili pečeno testo  
stavlja u hermetički zatvorene limence, ka-  
ko što se iz izumljenog vaskulata na po-  
ziti način do oko 30% i što se zatim ku-  
vanje u suvu kamenu podšenom auto-  
klavu, gde se sterilizuje 45 minuta pod pri-  
tiskom od 1,5 atm.

Str. 10.

Konzervisanje testa sušeno ili pečeno  
kao na pr. makaronima, cvetkama, pekmi-  
na i t. d. vrste se dobija na taj način, što  
su sta in testa pravljeni sa vrlo malo vo-  
de, dobro sušeni ili pečeni, pri zatim vr-  
stama u pergament, stakal, celofan i lonce  
i pakovani u kartone ili sanduke. Tako  
konzervirano testo moza se odmah od  
pri, do dve godine, ako se čuva u suvim  
mjestima.

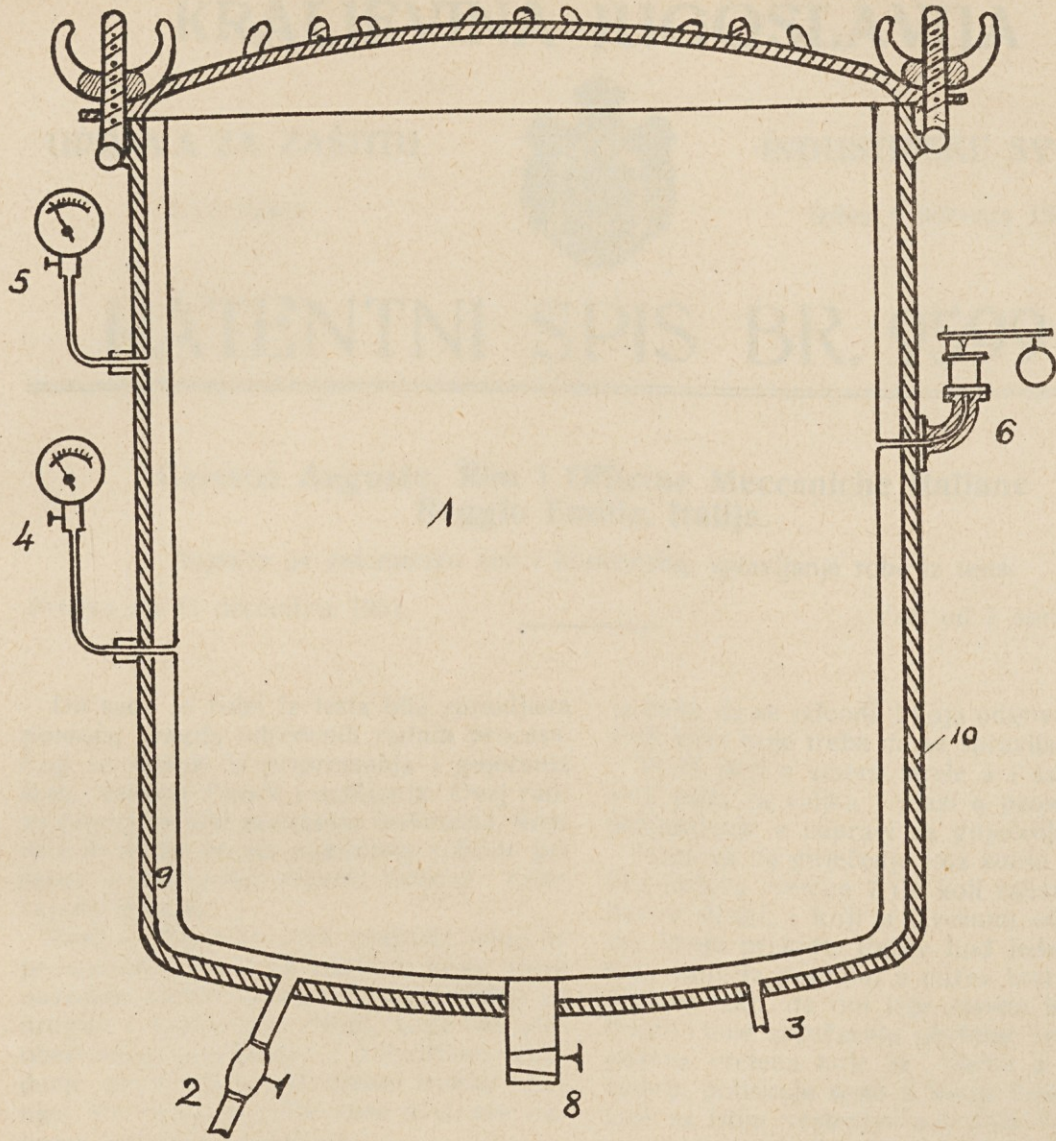
Prima postupku po ovom priznatoj  
testu se konzerviraju sušenim a herme-  
tički zatvorenim limencima, kao što je  
se čuva do 10. jula, godina, kad i testu  
druga konzerviraju.

Testo spravljeno i sušeno na parnoj  
vodnoj kupelji, u jednom kulinu, koje se  
hermetički zatvore u lonce, u kojima su  
steriliziraju izumitelj se vaskulata iz izumljenih ku-  
linu do oko 80%. Zatim se kulinu sterilizuje  
u suvom podšenom auto-klavu.

Postupak za konzervisanje testa, nazna-  
čen time što se sušeno ili pečeno testo  
stavlja u hermetički zatvorene limence, ka-  
ko što se iz izumljenog vaskulata na po-  
ziti način do oko 30% i što se zatim ku-  
vanje u suvu kamenu podšenom auto-  
klavu, gde se sterilizuje 45 minuta pod pri-  
tiskom od 1,5 atm.

Str. 1. u vertikalnom preseku i na  
str. 2 u horizontalnom preseku, sl. 1.

Auto-klava za vaskulata ova priznatoj sa-  
stoji se iz parnog kotla, spoljnjeg zida 10, na  
kome se nalazi horizontalni 4 za merenje  
pritisaka i auto-klava manometar 5 za me-  
ranje pritiska pare i vertikalni 6. Za  
dobivanjem delu nalazi se izumljen vertikalni 2  
za paru, čiji se izumljen 3, kao i slavi-  
na 8 za izumljenog vode. Za izumljenog po-



sl. 2

