

# KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

Klasa 53 (2)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Izdan 1. Septembra 1931.

## PATENTNI SPIS BR. 8285

**Brinch & Spehr, Kopenhagen, Danska.**

Postupak za održanje vitamina pri konzervisanju biljaka.

Prijava od 13. juna 1930.

Važi od 1. januara 1931.

Traženo pravo prvenstva od 15. juna 1929. (Nemačka).

Predmet ovog pronalaska jeste postupak za održanje vitamina u biljkama, koje se konzervišu pomoću sušenja. Pri tome je glavno to, da se potpuno održe vitamini, koji su se prvobitno u bilju nalazili t. j. da se prevedu u trajan oblik.

Poznato je, da su sveži biljni delovi srazmerno bogati u A, B i C vitaminima, ali da se sadržina vitamina pri sušenju znatno smanjuje. Pokušano je, da se pomoću davanja kiselina na pr. fosforna kiselina biljkama koje treba da se suše, spreči opadanje i promena vitamina. Ali ovi pokušaji nisu dali dovoljno uspeha.

Takođe nije dovoljno, ako se biljkama, koje treba da se konserviše, dodaju soli, na pr. kuhinjska so. I ovde je rezultat nepotpun i nije moguće, da se vitamini, koji se nalaze u zelenim biljkama u dovoljnoj količini i očuvanosti prevedu u osušene biljke.

Sad se iznenadujuć osvedočilo, da se pomoću istovremene primene soli (kuhinjska so) i kiselina (fosforna kiselina) gore pomenuti vitamini iz sve tri grupe mogu potpuno održati.

Po pronalasku bivaju prema tome biljni delovi, koji su na proizvoljan poznat način usitnjeni sečenjem, mlevenjem ili drugom preradom, podvrgnuti postupanju sa kuhinjskom solju i fosfornom kiselinom. Obe materije mogu biti primenjene istovremeno ili jedno za drugim. Treba da se o tome vodi računa, da svi biljni delovi dođu u dodir

sa kuhinjskom solju i sa fosfornom kiselinom.

U izvesnim slučajevima potrebno je samo kratko vreme da bi se postiglo željeno dejstvo i biljke mogu tada biti sušene, a da sadržina vitamina ne bude oslabljena.

1. Primer izvođenja. 10 kgr sveže pokrožene lucerke bivaju brižljivo poskropljeni sa 250 cm<sup>3</sup> rastvora, koji sadrži 10% fosforne kiseline i 20% kuhinjske soli i vodi se o tome računa, da cela biljna masa bude dohvaćena rastvorom. Zatim se suši na temperaturi od približno 80°. Tako postupane lucerke sadržavaju u punoj meri svoj sveži izgled, miris i svoju sadržinu vitamina.

2. Primer izvođenja: 2 kgr crvenih patlidžana se isitne i polutečna kaša, koja tako postaje, sa približno 10% suve sadržine biva smešana sa 5 gr 80%-ne fosforne kiseline i 10 gr kuhinjske soli i tada se suši pri toploti od 50—60°C, dok ne pokaže sadržinu vode od 4—8%. Dobiveni konačni produkt sadrži vitamine u potpuno neoslabljenom obliku. C — vitamin je šta više veoma jako aktiviran. Suvi prah biva fino mleven i naročito je veoma pogodan za terapijske ciljeve u dozama 2—10 gr kao sredstvo protiv A — vitaminoze i stanje slabosti kod ljudi, naročito odojčadi i male dece.

Sasvim na isti način mogu i drugi plodovi, koji sadrže vitamina, naročito povrće, kao

spanać i tome sl., biti postupani i upotrebljeni.

Postupci za konzervisanje biljaka, koji održavaju njihove vitamine već su predlagani u mnogobrojnim oblicima izvođenja. Ali oni nisu dali nikakvog zadovoljavajućeg rezultata. Tako su neupotrebljivi na pr. svi postupci, kod kojih dolazi u obzir gnječenje ili centrifugalno izlaganje postupanih biljaka, jer pri gnječenju ili centrifugisanju bivaju odstranjeni i vitamini. Iz ovog raz-

loga su na pr. uljane pogače praktično skoro bez vitamina.

#### Patentni zahtevi:

1. Postupak za održavanje vitamina pri konzervisanju biljaka, naznačen time, što biljke pre sušenja bivaju poslužane pomoću fosforne kiseline i kuhinjske soli.

2. Postupak po zahtevu 1 naznačen time, što kiselina iz samih biljaka biva iskorišćena kao delimična zamena kiseline.