

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Klasa 53 (4)

Izdan 1 Maja 1932.

PATENTNI SPIS BR. 8847

Schokoladenfabrik Mauxion m.b.H., Saalfeld—Saale, Nemačka.

Postupak za spravljanje koncentrisanog mleka sa čokoladom.

Dopunski patent uz osnovni patent broj 8689.

Prijava od 6 marta 1931.

Važi od 1 augusta 1931.

Traženo pravo prvenstva od 11 septembra 1930 (Nemačka).

Najduže vreme trajanja do 31 maja 1946.

Prema postupku u osnovnom patentu br. 8689 spravlja se koncentrisana hrana, koja sadrži kakao zagrevanjem sa zakišeljnom vodenastom tečnošću, koja sadrži šećera; na pr. za spravljanje mase u vidu čokolade se vodenasta tečnost koja je zakišeljna sa tolikom količinom neke kiseline koja je upotrebljiva kao sastojak hrane, da nastaje normalni aciditet od 0,05 do 0,15 ili nešto preko toga, pomeša se sa kakaovim praškom i šećerom, pa se ta tečna mešavina zagreje do ključanja i drži se tako dugo na toj temperaturi, dok se nalazeće proteinske materije delimičnim razlaganjem dovedu u povoljno nabubreno stanje, koje sprečava taloženje nerastvorenih delova mešavine, koji su procesom kuvanja razlabavljeni. Povolja srazmera je 30 do 40 delova zakišeljene vode isto toliko šećera i 20 delova kakaovog praška. Prema sitnoći kakaovog praška, vrsti kiseline, prema sadržini kiseline u tečnošću i prema kakvoći ćelijske membrane kakaoa, nastaje to stanje ravnomerne mešavine, koja se više ne taloži u raznim vremenima kuvanja. Uopšte iznosi vreme kuvanja 1 do 4 časa.

Ovaj novi postupak sastoji se u tome, što se toj mešavini, spravljenoj prema postupku osnovnog patenta, a koja eventualno nije još dokuvana do postizanja potpunog dejstva, koje se želi, dodaje suspenzija mlečnog praška. Posle dobrog mešanja obeju tečnosti podvrgava se ta mešavina takvom povišenom pritisku i povećanoj temperaturi, da se ka-

zein i belančevine iz mlečnog praška rastvore i dobije tečni preparat, u kom i posle dužeg vremena ne prave nikakav talog ni kakaovi sastojci ni mlečni sastojci.

Suspenzija mlečnog praška u vodi, koja se može spraviti od praška od obranog ili neobranog mleka, ili pak mešavina suspenzije mlečnog praška sa duže vreme kuvanim preparatom od kakao i šećera, homogenizira se kojom bilo od poznatih napravi, koje su za to podesne, i to pre zadnjeg zagrevanja, koje se vrši pod povišenim pritiskom.

Za spravljanje ovog koncentrisanog mleka sa čokoladom može se upotrebiti umesto kakaovog praška i kakaova masa.

Ovaj postupak pruža vrlo povoljnu mogućnost, da se prašak od obranog mleka iskoristi za spravljanje hrane, koja se lako probavi, koja ima prijatan ukus i koja je gotova za upotrebu. Srazmera mlečnog praška prema ostalim sastojcima preparata može varirati u širokim granicama; povoljna je srazmera 2 dela mlečnog praška na 1 deo kakao. Pri mešanju sa vodom dobija se piće, koje ima prijatan ukus i koje je hranjivo, a koje se zimi može uzimati shodno toplu ali leti i hladno.

Suspenzija mlečnog praška mogla bi da se spravi i u mleku, koje je prethodno podvrgnuto kišelenju dođavanjem bakterija mlečne kiseline, jogurt-fermenta, kefir-fermenta ili sličnog.

Nije bezuslovno potrebno da se za ovaj novi postupak upotrebi mleko u prašku, ono

