

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU



INDUSTRIJSKE SVOJINE

KLASA 53 (1)

IZDAN 1 JANUARA 1936.

PATENTNI SPIS BR. 11976

N. V. Bakkerol Exploitatie Maatschappij i Joos Otto Heinz, hemičar, Rotterdam, Holandija.

Postupak za povišenje sadržine evropskih pšenica u brašnu, što se izrađuje u tvornicama brašna za pekarske svrhe.

Prijava od 26 januara 1935.

Važi od 1 aprila 1935.

Traženo pravo prvenstva od 22 oktobra 1934 (Belgija).

Razne evropske vrste pšenice, uključivo i jugoslovenska pšenica, nisu prikladne za pečenje, napose za pečenje hleba, jer se ne dobije lak produkt, ako se upotrebe čiste, napose za hleb uz primjesu vode. Po holandskom zakonu propisana sadržina holandske pšenice od najmanje 35%, mješane sa drugim pšenicama, treba da se smatra kao mogući maksimum. Dešava se, da je jedna ili druga pšenica iznimka u tom pogledu, da se uz 35% tuzemske pšenice, može još uspješno upotrebiti 10—20% najboljih vrsta evropskih pšenica, ali na svaki način potreban je vazda još priličan postotak prekomorskih pšenica, da bi se dobio dovoljan volumen.

Nešlo se je, da se malim postotnim dodatkom fosfatida (0,50—1%) kod pripreve tijesta, može postići znatno poboljšanje produkta i povećanje volumena. Fosfatidi dopuštaju upotrebu znatnog postotka na albuminu bogatog brašna, međutim nije se nikad mislilo na to, da se dodaju fosfatidi već od momenta fabrikacije ili za vrijeme miješanja brašna, koje je određeno za pečenje, da bi se na taj način ostvarila mogućnost mnogo većeg postotnog dodatka evropskih pšenica.

Prema ovom pronalasku postigne se, da se za pečenje posvema sposobno brašno sa velikom sadržinom evropske, napose jugoslovenske pšenice dobije time, ako se za

vrijeme miješanja, različitim vrstima brašna doda mali postotak vegetabilnih fosfatida.

Fosfatidi mogu se primješati u kakvoj poznatoj mješačkoj napravi, n. pr. u vidu sojinog lecithina, koji se dobije prigodom ekstrakcije sojinih zrna sa oko 35% ulja. Postotak vegetabilnih fosfatida miješanja se prema upotrebljenim vrstama brašna, pri čemu se može povisiti količina evropske pšenice do najmanje 65% a u nekim slučajevima i do 100%.

Međutim postoji još jedna poteškoća, jer kako je dosada izgledalo, bila je i razmjerno slaba primjesa fosfatida ka velikim količinama brašna a napose njihovo jednakomjerno podijeljenje, kako to zahtjeva isporuka za pekarske, skopčana sa velikim troškovima i vrlo vremenotrošan rad.

Ispravno je, da se je računalo sa upotrebom na albuminu vrlo bogatog brašna, kod čega se preporučuje, da se pomiješa brašno sa fosfatidima za vrijeme pripreve tijesta te se dobije sadržina od 10% fosfatida, međutim to se ne može smatrati za riješenje, jer bi prouzrokovao takav proces, kod stalne upotrebe i za male količine, vrlo veliku trošnju vremena te bi se morao izvesti u pekarnama, koje su navikle na to, da preuzmu brašno za pripravu tijesta u posve gotovom stanju.

Bilo je već predloženo, da se napravi

brza mješavina od 85 djelova brašna i 15 djelova vegetabilnih fosfatida i da se ta mješavina preša na uljenu pogaču, eventualno uz zagrijavanje, našto se samelje u svrhu, da bi se dobilo potrebno homogeno podjeljenje, koje se nije moglo postići u navedenoj mješavini.

Konačno se je predložilo za fabrikaciju svih vrsta pekarskih artikla, da se samelju prvo fosfatidi sa malom količinom brašna u kakvoj napravi za mlevenje, n. pr. u kuglastom mlinu, našto se tek samljetu miješa sa drugim brašnom.

Utvrđeno je, da se nakon vrlo kratkog prerađivanja u poznatim mješačima dobije brašno sa 20% sadržine uljenih fosfatida u vidu neke suhe, praškaste supstance.

Ako prem fosfatidi obično lako oksidiraju te se njihov ukus pokvari tako, da bi se moglo očekivati, da se isti u takvoj mješavini, uslijed velike površine na kojoj su podijeljeni vrlo brzo ponište, važno je da se taj produkt vrlo dugo konzervirše, dapače po više mjeseci. Uslijed toga može se transportovati i uskladištiti bez poteškoća a uslijed svog praškastog oblika može se lako prerađivati a naročito miješati sa cijelom količinom brašna, dok se dobije homogena, opče slaba mješavina, koja sadrži željeni postotak. Moguće je dakle, da se taj međuprodukt pripravlja u napravama za miješanje, koje postoje u tvornicama brašna.

Prema ovom pronalasku i primjeru izvođenja napravi se mješavina pomoću međuprodukta tako, da se u nekom mješaču prerađuje 10—20 sekunda 32 kg najfinijeg pšeničnog brašna sa 8 kg. sojinog lecithina, koji se dobije prigodom ekstrakcije sojinih zrna sa oko 35% sadržine ulja. U napravi za miješanje tvornice brašna pomiješa se n. pr. 2.50% dobivenog međuprodukta sa dru-

gim vrstama brašna tako, da se konačno dobi 1/2% sadržine lecithina. Dakako, da su navedeni svi ti brojevi i postotci samo kao primjer te se mogu mijenjati prema prirodi upotrebljenih produkata ili raznim mješavinama, koje se žele postići.

Uslijed dobrog konzervisanja međuprodukta, mogu se bez poteškoća provesti obe faze miješanja u tvornici brašna, ali se može taj postupak i ograničiti samo na drugu fazu. Stoga se vrši prvo miješanje na mjestu proizvodnje fosfatida. U t m zadnje navedenom slučaju stupa u djelatnost međuprodukt, koji osigurava konzervisanje, samo za transport a ako je potrebno i za uskladištenje.

Sva preradnja može se prema tome izvesti pomoću uobičajenih i poznatih sprava tvornica brašna a da ne uđu tuđe primjese u brašno i da ne nastaju naročiti troškovi za prerađivanje.

Konzervisanje međuprodukta može se povećati dodatkom male količine kuhinjske soli, primjerice 120 g u gore navedenom primjeru izvođenja ili dodatkom drugih anti-septnih i neškodljivih agencija, koje zajamčuju konzervisanja.

Patentni zahtevi.

1. Postupak za povećanje sadržine evropskih pšenica u brašnu, koje se izrađuju za pekarske svrhe u tvornicama brašna, naznačen time, što se doda mješavini prigodom izradnje mali postotak vegetabilnih fosfatida.

2. Postupak po zahtjevu 1), naznačen time, što se upotrebi neki suh, praškasti međuprodukt, koji se dobije miješanjem vegetabilnih fosfatida sa brašnom, približno u odnosu 1:4.