

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZASTITU

Klasa 53 (2)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Izdan 1. Jula 1931.

PATENTNI SPIS BR. 8101

Henriette Amèlie Lieser geb. Landau, Wien, Austrija.

Postupak za održavanje marmelada, plodovnih sokova i drugih voćnih konzervi bez zagrevanja.

Prijava od 2. jula 1930.

Važi od 1. oktobra 1930.

Traženo pravo prvenstva od 3. jula 1929. (Austrija).

Ovaj se postupak sastoji u tome, da se inarmelada, plodovni sokovi i druge kozerve učine na taj način postojani, što im se dodaju supstance, koje osmolički dejstvuju, kao na pr. šećer i osim toga mala i usled toga neškodljiva količina materije koja uništava gljivice, na pr. mravlja kiselina i pomoću kombinacije obeju materija postiže se i bez zagrevanja sterilitet supstance.

Upotreba šećera i drugih supstanci, koje osmolički dejstvuju, za konzervisanje marmelada itd. je uopšte poznata. Njihova opšta primena biva na taj način štetno utičana, što pojedini mikroorganizmi, na pr. buđine gljivice *aspergillus niger* i *penicillium glaucum* mogu još da žive na zasićenom šećernom rastvoru i pokazuje razvijanje ma da veoma malo.

Usled toga je do sada bilo opšte uobičajeno da se konzervisanje marmelada izvodi ne samo pomoću osmoličkog dejstva više šećerne koncentrisanosti, nego i pomoću bar delimičnog sterilizovanja putem zagrevanja.

Ali konzervišuće dejstvo šećera može biti znatno time povećano, što se plodovnom soku itd. osim šećera dodaju još i druge materije, koje ubijaju gljivice, a koje su u maloj količini neškodljive. Naročito se pokazalo, da se pomoću dodatka od oko 1% mravlje kiseline već pri kon-

centrisanosti od 50% šećera postiže sterilitet šećernog rastvora odn. plodovnog soka, usled čega može izostati zagrevanje.

Kod predloženog postupka je u pitanju dakle kombinovano dejstvo, pomoću kojeg se postiže da koncentrisanost šećernog rastvora može biti održavana znatno ispod zasićenosti a da uprkos tome budu primenjene samo veoma neznatne količine materije, koja ubija gljivice; količina od 1% mravlje kiseline potpuno je dovoljna. Pri brižljivom sprovođenju postupka nije potrebno zagrevanje plodovnih sokova pre ili posle dodavanja šećera odn. mravlje kiseline.

Naročita korist postupka leži u tome, da otpada svako zagrevanje i da usled toga vitamini ostaju potpuno očuvani i da prirodni miris (ukus) biva bolje očuvan.

Dodatak šećera ka plodovima, koje treba konzervisati može prema okolnostima biti na taj način preduziman, da plodovi sami sa šećerom u čvrstom obliku bivaju mešani ili da se plodovima doda koncentrisani šećerni rastvor. Ali se može i plodovnom soku, koji je spravljen na poznat način, dodati šećer u čvrstom obliku ili u rastvoru.

Dodatak mravlje kiseline može se izvesti pre ili posle dodatka šećera odn. šećernog rastvora ka sirovini.

Najzad može i šećer, pre svog dodavanja ka sirovini, biti pomešan sa mravljom kiselinom.

Patentni zahtevi :

1. Postupak za održavanje marmelada, voćnih sokova i drugih voćnih konzrevi bez zagrevanja, naznačen time, što se sirovina meša sa šećerom u čvrstom obliku ili u rastvoru i sa materijom, koja uništava gljivice, prvenstveno sa mravljom kiselinom,

čime se usled osmoličkog dejstva šećera i dejstva materije, koja uništava gljivice, postizava i bez zagrevanja sterilitet konzerve.

2. Postupak po zahtevu 1 naznačen time, što šećer u čvrstom obliku ili u rastvoru još pre dodavanja ka sirovini biva u takvim količinama mešan sa mravljom kiselinom, da konačna koncentrisanost konzerve sa uračunavanjem sadržine šećera u sirovini iznosi oko 45—55% šećera i 1⁰/₀₀ mravlje kiseline.