



PATENTNI SPIS BR. 11746

Deutsch Žiga, Vinkovci, Jugoslavija.

Postupak i uređaj za konzervisanje i održavanje jaja (od peradi) oko godinu dana u potpuno svježem stanju.

Prijava od 29 novembra 1934.

Važi od 1 januara 1935.

U smislu pronalaska mogu se održati jaja od peradi u potpuno svježem stanju skoro godinu dana, ali minimum deset mjeseci. Postupak konzervisanja, koji je predmet ovog pronalaska razlikuje se i nadmašava sve do sada poznate postupke, kao na pr. konzervisanje uz pomoć krečne vode, vodenog stakla, hladnjača itd.

Postupak prema pronalasku ispunjava sledeće uslove: pored svoje jednostavnosti i savršenosti on je vrlo jeftin i brz, ne zahteva velike i skupe instalacije, jaja se mogu vrlo dugo i nepromenjeno sačuvati i naposljetku olakšano je i transportovanje, čak i za duge puteve, u svako doba godine, jer se jaja podvrgnuta ovom postupku ne kvare kad se izvade iz skladišta, kao što je to slučaj sa jajima, postupanim sa dosadašnjim postupcima.

Na nacrtu je predložen jedan primjer dispozicije uređaja za izvođenje napred pomenutog postupka, gdje sl. 1 predložava uređaj za konzervisanje u izgledu, sl. 2 je izgled obične sisaljke, a sl. 3 pokazuje sud u položenom stanju.

Način rada je sledeći;

Zdrava i svježa jaja se najpre premažu spužvicom natopljenom u najfinije stolno ulje, ili slično masno sredstvo, tako da se na jajetu stvori neobično tanki sloj ulja.

Sada se ovako preparirana jaja (po pr. oko 3000 komada) stavljaju u jedan cilindričan metalni sud, ili sl., bez obzira na oblik, a između svakog sloja jaja stavlja se sloj zdrave suhe slame ili sl.

Gvozdeni sud se sada hermetički zat-

vori pomoću poklopca 2, tako da je sud potpuno zaptiven, pri čemu je poklopac snabdeven pipcem 3. Pipac 3 providjen je i nastavkom 3', na koji se priključuje ili sisaljka prema sl. 2, ili neki ekshaustor, radi evakuiranja suda. Kada je u sudu stvoren razredjen prostor (vakuum) onda u njemu nema više ni kisika ni dušika u takvim količinama da bi isti mogli biti štetni, pa šta više, izgleda da baš uslijed nedostajanja tih materija uginu na jajima se nalazeći mikrobi i gljivice, koje su štetnoćine i koje kroz pore jajeta kvare i uništavaju njegovu unutrašnjost.

Ovako od zraka evakuirani sud ostavlja se nekoliko sati.

Nakon toga spoji se pipac 3 sa cilindrom 5 u kojem se pod pritiskom nalazi mješavina dušika i ugljične kiseline (na pr. 20% dušika i 80% ugljične kiseline) i ova se pušta u sud 1 sve dotle dok se pritisak u sudu 1 popne nešto malo iznad atmosferskog pritiska. U tom momentu pipac 3 se zatvori, skine se sa njega gumena ili slična cijev 6, pa se sud 1 stavi u ležeći položaj (prema sl. 3). Sud 1 se sada po pr. svaki treći dan okrene za 180° a tim okretanjem se direktno utiče na jaje da se žumanjak ne približava odveć ljuski, jer bjelanjak isto čuva, kao oklop, i pogoduje pri konzervisanju.

Na mjesto jedne boce 5 ispunjene mješavinom dušika i ugljične kiseline, mogu se predvidjeti i dvije boce, posebno dušik, a posebno ugljična kiselina, koje se potom na poznat način priključuju na cijev 6.

Pošto je sud 1 ispunjen mješavinom plina, jaja se u njemu ostave nekoliko meseci (6 do 8 mjeseci), pa se nakon toga jednostavno povade a na njima se ne primjećuje nikakva razlika u poredjenju sa svježim jajima tj. ako su zdrava jaja konzervirana ovim postupkom, onda ona i nakon dugog vremena ostanu istog kvaliteta, a što je takodje vrlo važno, ništa se ne usuše i ne izgube od svoje težine. Na isti način mogu se konzervirati i malo nalupana jaja.

Važna je činjenica i ta, da ovim postupkom konzervirana jaja mogu u otvorenom stanju ostati isto tako svježa još nekoliko mjeseci i zaštićena su (imuna) protiv kvarenja, dočim jaja povadjena iz hladnjače ili iz kreča, čim dodju opet na zrak (ili topliju temperaturu) vrlo se brzo kvare i time takodje postaju nesposobna za transport.

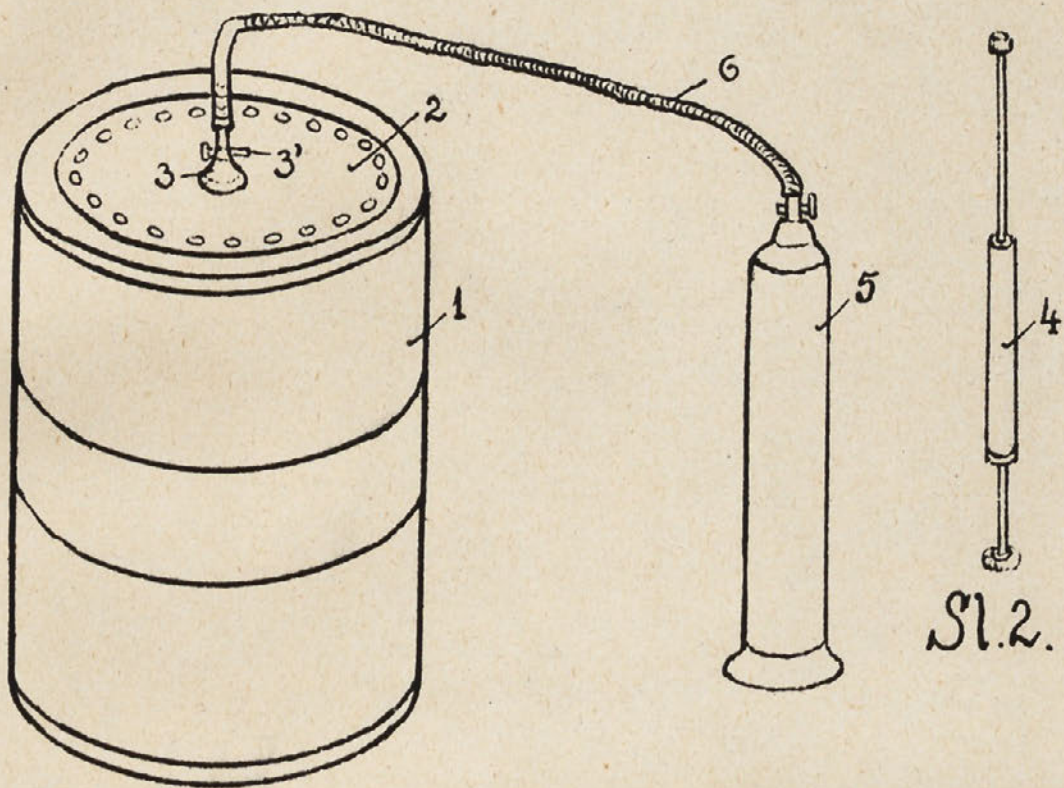
Prema ovom postupku konzervirana jaja mogu se eksportirati i u najudaljenije krajeve, bez bojazni da će se ista putem pokvariti.

Patentni zahtevi:

1) Postupak za konzerviranja jaja (od peradi). naznačen time, što se jaja premažu uljem ili sličnim masnim sredstvom, što se ista stave u sud proizvoljnog oblika iz kog se evakuira zrak i koji se posle toga puni mješavinom plina dušika i ugljične kiseline (na pr. 20% dušika i 80% ugljične kiseline) sve dotle dok tlak u sudu u nekoliko ne nadmaši spoljni atmosferski pritisak, i što se posle toga sud ležeći okreće s vremena na vreme, da bi se menjao položaj žumanjca u jajima koja su ostavljena u tom sudu.

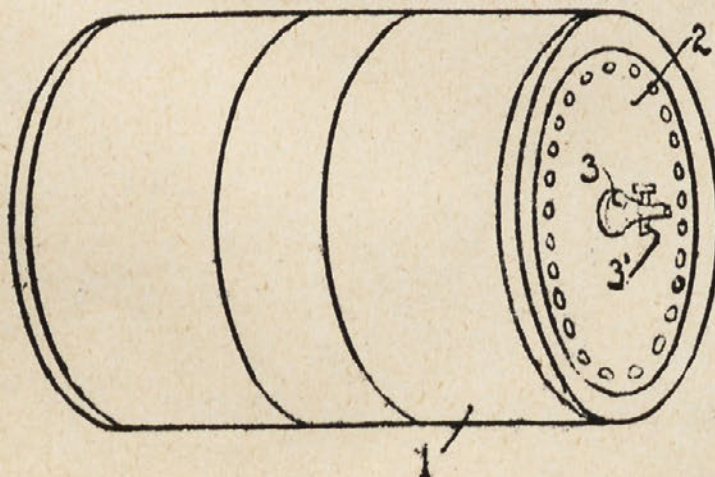
2) Uredjaj za izvodjenje postupka prema zahtjevu 1, naznačen time, što je sud (1) u koji se slažu jaja, snabdeven hermetički zatvarajućim se poklopcem (2), koji na svom gornjem kraju ima pipac (3), koji se s jedne strane priključuje na sisaljku ili ekshaustor (4), a s druge strane na bocu (5) ispunjenu mješavinom plina pod pritiskom.

Sl.1



Sl.2.

Sl.3.



1.12



6.12

