

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU



INDUSTRIJSKE SVOJINE

KLASA 53 (2).

IZDAN 1 JANUARA 1936

PATENTNI SPIS BR. 12002

Gerner—Rasmussen Alexander, veletrgovac, Odense, Danska.

Postupak za konzerviranje voća i sl.

Prijava od 15 oktobra 1934.

Važi od 1 marta 1935.

Traženo pravo prvenstva od 17 oktobra 1933 (Danska).

Predležeci pronazak odnosi se na postupak za konzerviranje voća i sl. u svrhu, da se zapriječi trulenje uslijed prodiranja truloće u voće. U tu svrhu se čitavi plod prevuče sa jednim tankim slojem, kroz koji ne mogu bakterije prodirjeti i koji se prema pronalasku sastoji iz šelaka, koji se je pokazao vrlo svrsishodnim. Njegove su prednosti, da je potpuno neprobojan, bez mirisa i okusa te potpuno neškodljiv tako, da se plodovi, koji su prema pronalasku konzervirani, bez daljnje manipulacije u svrhu uklanjaanja zaštitnog sloja mogu jesti ili drugačije upotrebiti.

Da se postupak uzmogne u praksi provesti, valja šelak otopiti u špiritu. Količina špirita u odnosu prema šelaku može biti razna; najbolje je, da se šelak ponajprije otopi u malenoj količini špirita, na pr. dva dijela špirita prema jednom dijelu šelaka i tek neposredno prije uronjenja plodova valja otopinu dalje razrediti dodavanjem od najmanje dvostruke količine špirita.

Mogu se upotrebiti i razna dodatna sredstva, kao na pr. pčelinji vosak, parafinsko ulje ili sl., a eventualno i ricinovo ulje (oleum ricini). Prema jednoj naročitoj podvrsti postupka prema pronalasku za zgotavljanje konzervirajuće otopine pridoda se otopini sandarak (resina sandarac), čime se postizava veća ljepivost sredstva za konzerviranje, koja omogućuje upotrebu tanjeg sloja oko ploda i kojom se postizava uštednja na topivim sredstvima do 25%.

Dalnja prednost tog dodatka jest, da konzervirani plod dobiva veći sjaj i da sloj postaje otporniji tako, da se plodovi mogu lakše odupreti tiskanju i sudarima, a da se sloj ne raspuca.

Sada ćemo opisati četiri primjera izvedbe postupka.

Primjer 1. Jedan dio šelaka otopi se u dva dijela špirita. Neposredno prije početka konzerviranja razredi se otopina sa najmanje dvostrukom količinom špirita, pri čemu je stepen razređenja ovisan od vrste plodova, koje valja konzervirati. Plodovi se urone u otopinu; kad se izvede iz otopine, ispari se špirit, a čvrsti sastavni dijelovi zaostanu na plodovima i tvore jedan tanki sloj bez mirisa i okusa, uslijed čega se snižuje normalni doticaj plodova s atmosferom i suzdržava dozrijevanje. Opisana otopina i postupak prikladni su naročito za konzerviranje svježih plodova sa glatkom površinom kao na pr. patlidžana, jabuka i sl.

Primjer 2. Otopini opisanoj u srednjem primjeru doda se maleni dio pčelinjeg voska, parafinskog ulja ili sl. — Ova mješavina naročito je upotrebljiva za konzerviranje plodova sa hrapavom površinom kao na pr. limunova, naranča ili sl. — Količina dodanog pčelinjeg voska, parafinskog ulja ili sl. ravna se prema vrsti voća, koje valja konzervirati.

Primjer 3. Otopini opisanoj u primjeru 1 ili 2 doda se malena količina ricinusovog ulja (oleum ricini). Ova je otopina naročito upotrebljiva za konzerviranje mekanih plo-

dova i takovih, koje valja učiniti sposobnima za veliki ili dugi transport. Ova je otopina u tu svrhu prikladna zato, jer se njome povećava elastičnost sloja prevlake, koja može da izdrži pritiske, a da se ne raspuca ni onda, ako je materija ispod sloja (naime sam plod) mekana i uslijed toga mijenja svoj vanjski oblik.

Primjer 4. Gore opisanim otopinama doda se malena količina sandaraka (resina sandarac), na što se otopina upotrebljava na gore opisani način.

Patentni zahtjevi:

1) Postupak za konzerviranje voća i sl., naznačen time, što se plodovi prevuku jednim tankim slojem koji se sastoji iz otopine šelaka u špiritu.

2) Postupak po zahtjevu 1, naznačen time, što se plodovi urone u otopinu od jednog dijela šelaka u dva dijela špirita, koja se otopina neposredno prije uronjenja plodova dalje razrijedi sa najmanje dvostrukom količinom špirita.

3) Postupak po zahtjevu 1 ili 2, naznačen time, što se otopini, prije nego li se plodovi u nju urone ili njome prevuku, pridoda malena količina pčelinjeg voska, parafinskog ulja ili sl.

4) Postupak po zahtjevu 1 do 3, naznačen time što se otopini, prije nego li se plodovi u nju urone ili njome prevuku, pridoda malena količina ricinusovog ulja (oleum ricini).

5) Postupak po zahtjevu 1 do 4, naznačen time, što se otopini, prije nego li se plodovi u nju urone ili njome prevuku, pridoda malena količina sandaraka (resina sandarac),