

# KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

KLASA 53 (4).



INDUSTRISKE SVOJINE

IZDAN 1 JANUARA 1936

## PATENTNI SPIS BR. 11939

Deutsche Staerke — Verkaufsgenossenschaft eingetragene Genossenschaft  
mit beschränkter Haftpflicht, Berlin, Nemačka.

Postupak za spravljanje poslastica.

Prijava od 22 septembra 1934.

Vazi od 1 marta 1935.

Traženo pravo prvenstva od 15 marta 1934 (Nemačka).

Kod spravljanja slatkiša, t. j. poslastica iz šećera, sirupa, plodova, odnosno sokova iz plodova, ili plodovne arome, kiseline ili boja, mleka ili pavlake, čokolade ili t. sl. većinom se osnovna masa, koja se sastoji iz šećera i sirupa, tretira ili na otvorenoj vatri ili u vakuumnim aparatima do isparenja vode i još vreloj masi se dodaju odgovarajuće količine kiseline i boje kao i aroma. Još plastična masa se zatim dovodi u proizvoljne kalupe.

Kod tako spravljene osnovne šećerne mase se mogu razlikovati dve jedna od druge različite vrste, naime tvrde šećerne mase, koje su namenjene za spravljanje dropsa i sličnih tvrdih bombona, i s druge strane mekane šećerne odnosno čokoladne mase, kojima pripadaju fondani, šećerni kremovi, poglavito za čokoladu sa kremom, mekane bombone, koje su u trgovini nazvane „toffee“, kao i većina pralinea i njihova punjenja. Pošto se kod tvrdih šećernih masa bitan uslov spravljanja sastoji u tome, da se kristalizovanje u masi sadržanog šećera što je moguće duže spreći, to su ovde uobičajeni i mogući srazmerno veliki dodaci sirupa i daju se bez teškoća do davati.

Dručiće je pak kod spravljanja mekih šećernih masa. I ove se najpre kuvaju, da bi se zatim kalupile i da bi se po tome, većinom po površinskom očvršćavanju snabdele željenom prevlakom na primer iz čokolade.

Kod spravljanja takvih mekih šećernih masa u pitanju je dakle to, da se ima sastav mase, koja se po izlivanju dovoljno brzo stvarnjava tako, da površina kristalizuje i da se tako dobije izvesna pokožica koja celinu održava u vezi, ili pak da sastav mase bude takav da u hladnom stanju bude jako žilav, čime se omogućuje dalja obrada. Ovo kristalizovanje pak nastupa samo pri velikoj sadržini šećera u masi. Ovde dakle do sada suprotno tvrdim šećernim masama nisu mogli biti korišćeni dodaci sirupa. Posledica toga je bila, da su usled velike sadržine šećera filovi (punjena) pobijali neprijatno sladak ukus, koji je uz to imao posledicu, da dodate materije za ukus često nisu mogle dospeti do dovoljnog razvića.

Jedan od ciljeva novog postupka sastoji se sada u tome, da se nađe sredstvo, da se i nekim šećernim i čokoladnim masama mogu dodati znatno veće količine sirupa no do sada uobičajene 12—15%.

Ovo po pronalasku treba da se izvede na taj način, što se za spravljanje takvih mekih šećernih — ili čokoladnih masa u, kuvani i po potrebi tablirani šećer i sirup sadržavajući, osnovnu masu unose dopunske količine sirupa hladnim putem. Ovaj način postupka ima dakle tu korist, da se u meke šećerne ili čokoladne mase može uneti znatno manje šećera i više sirupa no što je to do sada bilo moguće, usled čega se pre svega može odstraniti

neprijatno sladak ukus. Ovde mora svakako da se vodi računa o tome, da masi ne budu dovođene prekomerne količine vode. Iz ovog razloga su do sada korišćeni tečni sirupi manje podesni za izvođenje postupka.

Prema jednom prvenstvenom obliku izvođenja treba prema tome dopunski sirup da se unosi u suvom obliku u gotovo kuvanu i po potrebi tabliranu osnovnu masu.

Takov jedan podesan suvi sirup dovedi se u trgovinu od strane pronalazača pod imenom „Dryose“. On se dobija na taj način, što se skrobni sirup sa sadržinom glikoze od najviše 36% prvenstveno između 28 i 32% (u odnosu na u trgovini uobičajeni 45° Bé-sirup), izlaže procesu sušenja.

Upotreba suvog sirupa je od velike koristi pre svega kod šećernih i čokoladnih masa, i kod tvrdih, pošto se suvi sirup usled podvoznih troškova, usled izbegavanja gubitka zbog zaostatak u sudovima, usled manjih troškova kod kuvanja, pokaže kao jeftiniji i usled boljeg odmeravanja korisniji je za obradu.

Ali se dalje usled upotrebe suvog sirupa u vezi sa postupkom po pronalasku postiže još naročita korist time, što se time omogućuje da se sadržina vode kod gotove mase smanji i da se prema tome suva supstanca mase poveća, a da se roba ne kuva pri visokoj temperaturi i dugo vreme, usled čega je često nastupalo pogoršavanje dobrote robe. Po sebi se razume da se ovim omogućuje znatno sniženje troškova proizvodnje.

Dalju korist pruža novi postupak još i na osnovu sledećeg.

Kod uobičajenog spravljanja moralo je da se šećerni izvodi iz plodova, koji služe za aromatisanje, kuvali zajedno sa masom, takođe su od ovih mogle samo male količine biti korišćene, pošto su ovi plodovni izvodi osim aromе ploda sadržavali i druge rastvorljive sastojke plodova, koji su pri kuvanju delovali inventujući na šećer i tako sprečavali njegovo kristalizovanje. Ove većinom neznačne količine šećernih izvoda plodova, normalno su bile približno 5%, nisu ni iz daleka bile dovoljne da tako spravljenim poslasticama dodele dovoljnu aromu, u toliko pre, što su ove prirodne aromе ploda lako isparljive i pri kuvanju delom bivaju izgubljene. Posledica toga je bila da su se tako spravljene poslastice morale naknadno aromatizovati veštačkim esencama i da više nisu mogle biti označene kao prirodne praline iz ploda i krema.

Po pronalasku sad materije za dava-

nje ukusa, na primer šećerni izvodi plodova osnovne mase sa dodatkom sirupa, treba da se dakle naknadno hladnim putem dodaju, čime se odstranjuju gore navedene nezgode.

Dakle se ovim načinom postupanja uglavnom odstranjuje invertujuće dejstvo plodovnih kiselina na šećer, pošto kao što je poznato hemisko dejstvo vrste invertovanja šećera biva potpomognuto vodenim rastvorima. U koliko manje vode postoji pri unošenju plodovne kiseline, to u toliko manja biva opasnost invertovanja šećera. Unošenjem dopunskih sirupa u suvom obliku i hladnim putem biva prema tome opasnost invertovanja šećera znatno smanjena. Već se ranije težilo, da se ovo invertujuće dejstvo smanji i pri tome se višestruko privredovalo dodavanjima alkohola šećernoj masi, što je istina do izvesnog stepena imalo i željeni uspeh, ali je ovo sobom donelo ipak nezgodu, da su tako spravljene poslastice imale jaku sadržinu alkohola, koja za mnoge ciljeve sigurno nije željena.

Dalje je već ranije bilo uobičajeno, da se pri spravljanju šećernih masa ove po kuvanju do izvesnog stepena izlažu u naročitim aparatima stalnom mešanju, usled čega se u masu unosi vazduh, tako, da je masa dobijala karakter sličan emulzionisanju, koji ju je činio rastresitom i penastom. Osim toga je ovim lupanjem i mešanjem kristalizovanje šećera trebalo da bude tako upućeno, da postanu fini šećerni kristalići, koji su zatim vodili ka organizovanju tako zvane mase fondana t. j. sredstava za lako rastapanje u ustima.

Prema novom postupku se ovaj penasti sastav mase može postići time što se za količine sirupa, koje treba da se prerade hladnim putem, uzima kakav suvi sirup, koji je postao po poznatom postupku raspršivanja. Po postupku raspršivanja dobiveni produkti imaju kao što je poznato sastav suve pene, koja sadrži vazduh, usled čega šećerna masa, koja treba da se proizvede, dobija željeni penasti sastav,

Dalji primer za korišnoprimenjivanje novog postupka kod spravljanja mekih šećernih masa pruža spravljanje tako zvanog toffeea. Kod fabrikacije ove šećerne robe do sada je bilo uobičajeno, da se masa kuva na prilično velikoj temperaturi skoro do obrazovanja probe karamela, dakle do na 140—145° C, a zatim je ona bila valjana na mašinama za obrazovanje toffeea i morala je zametno biti sećena i presovana. Kod primene novog postupka dobija se mogućnost rada pri znatno nižim temperaturama. Osnovna masa se zagreva samo do 115° C i na ovaj način se spravlja krem. U ovaj krem se unosi sirup u svom stanju

hladnim putem, usled čega se automatski postiže viša suva supstanca, bez potrebe da se roba mora duže vreme kuvari pri višim temperaturama. Usled osobina suvoga sirupa uslovjava se, da roba ostane u velikom stepenu gipka, i da pri zagrevanju na približno 90° C bude ponovo tako tečna, da se može ulivati u kalupe, u kojima se po kratkom vremenu stvarnjava. U ovom slučaju se postiže ušteda ne samo u pari za grejanje, već nastupa i uprošćenje fabrike i njenog pojedinjenja u koliko postaju nepotrebne skupe specijalne mašine.

#### Patentni zahtevi:

1) Postupak za spravljanje mekih šećernih i čokoladnih masa, kao fondana, šećernih kremova, toffeea, ili t. sl., naznačen

ime, što se u kuvanu i po potrebi tabliraju osnovnu masu, koja sadrži šećer i sirup unose dopunske količine sirupa hladnim putem.

2) Postupak po zahtevu 1, naznačenime, što se dopunski sirup upotrebljuje u suvom obliku.

3) Postupak po zahtevu 2, naznačenime, što se kao dodatak upotrebljuje proizvod, koji se dobija sušenjem iz sirupa sa sadržinom glikoze od najviše 36%, prevenstveno između 28 i 32%.

4) Postupak po zahtevu 2 do 3, naznačenime, što se upotrebljuje suvi sirup, koji je dobiven po postupku raspršivanja.

5) Postupak po zahtevu 1 do 4, naznačenime, što se materije za davanje ukusa (na primer šećerni izvodi plodova) dovode osnovnoj materiji sa dopunskim sirupom.

Prijave od 24. januara 1925.

Vazi od 1. juna 1925.

Prijevoz je postupak za izvedbu veličinskog voda, figura 1, u jednom leđu. Ovačku srednje duljine obloži se metalnim folijama, koja se spolu prelaže vremenom u razne vrste materijala.

Ako se u svrhu prevoza ukloni i voda slijedi materijalom, upotrebljuju se folije folije od metala pojavljuju se kacigovide rupice, da spolja površina leđa, koja može biti raznih oblika, tripti. Na prijevozu voda od dolinične površine sive jer metalna folija deluju sprečavajući otopljenje voska, koja dopločila. Kako glice na površini leđa, mogu se ukloniti.

Ova će metala prevoziti voditi dobiti da se u svrhu za prevoz vode u metalnoj foliji upotrebljuju vodice ili vodice, ali pa, voda i vodice u vremenu se razdvajaju i razvarevanje, ne je, razlikujući ulje i petroleum, vez. Petrolna kompozicija za razvarevanje, kada u ovim razvarevima je ulje, ulje ne može na površini leđa. Na početku dobijaju vodiste prelaze vodice se paralelno sa posrednim uljem i petroleumom. U ova trame po obrazu razvarevanja ili pri velikom zračenju, voda se ugora obložena vodica, a vodice se ugora da će folija temeljnicu sa vodom, jer je folija minimum. Folija se folija ukloni u vremenu (upotrebom razvarevanja), a na istije oslane otporan vodici sloj.

Zadovoljno je da se folija obloži sa drugačije limenom, ali se nejava tajek, ali vodice, koji deluje kao isolacija protiv topinje i dopada primenom i voda folije zadržava ne manjih razvora pri prevozovanju. Ovakva pred-

nost je ova svrha prevoza vodice, napava pravim folijama, one ne budu poluzarobljena i pomanjka korišćenja, ali ne druga način razvarevanje (na pr. kao limenog sloja).

Spretna poslužila predstavlja omiljenog komplikovanog mreži oblogu, koju se u preprostijem razmjeru naziva "Zvezdica". Zvezdica je točno u svakom kvadratnom mreži u obliku, mrežica je oblikom. Prodružujući se u jednu vodice, kada se tajko, mreža ne pozvarevanje nečim tražeći boje.

Ako se metalna folija preuze bežično, tada se oblogom, puto komplikovanom obliku, vodice sloj, dobije se imitacija porcelana, koja može se po prelasku prekrenuti foliju, jedva razlikuje od porcelana.

#### Patentni zahtevi:

1) Postupak za prevoziti veličinski voda, figura 1 od početka razvarevanja, obloži se folijama od čeličnog, željezne, itd, što se predmet obloži metalnim folijama prelazi metalu i razvarevanje vodice (voda, vodice) u vodice, za razvarevanje vodice razdvajajući (paralelno ulje, petroleumem).

2) Postupak po zaht. 1, naznačenime, što je predmet pre razvarevanja metalni sloj, obloži vodice metalnim folijama, koji deluje tako da se obloženja leđa ali vodice.

3) Postupak po zahtevu 1, naznačenime, što se površine folije vodice u vodice (voda, petroleumem i limenom) ili razvarevanje na drugi način (na pr. kao limenog sloja).

