

# KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

Klasa 53 (1)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Izdan 1. Jula 1931.

## PATENTNI SPIS BR. 8127

**Strohal Dragutin, profesor, Zagreb, Jugoslavija.**

Postupak za preradu soja plodova za ljudsku ishranu.

Prijava od 30. aprila 1930.

Važi od 1. decembra 1930.

Postupkom, koji je predmet pronalaska, postizava se, da soja izgubi neugodan miris i neugodan ukus, a odstrane se sastojine, koje su štetne po čovjeka. Važno je kod toga postupka, da se ne kuha predugo, već onoliko, koliko je u postupku naznačeno, jer duljim kuhanjem bi se donekle rastvorile odnosno saponificirale prirodne masti kuhanih zrna, a to bi štetno djelovalo na ukus kuhane soje. U tom kratkotrajnom kuhanju leži ekonomska vrednost ovoga postupka. Opisanim postupkom se dobivaju zrna soje, koja imaju vrlo ugodan ukus, te koja sadrže probavljive bjelančevine preko 35%, i ulja oko 22%, a ugljikohidrati su gotovo sasvim probavljivi. Ovako priređena zrna se lako mogu mljeti, pa se dobija brašno, koje i u sirovom stanju ima dobar ukus i sva ostala vredna svojstva opisanih prepariranih zrna. Ovakovo brašno se može dugo vremena čuvati, jer sadrži vrlo malo vlage, a osim toga je onim postupkom i u velikoj meri sterilizirano. Može se na različit način upotrebiti za ljudsku hranu.

Postupak se sastoji u tom, da se zreli plodovi soje (*Soja hispida*) kuhaju u kipućoj (ključajućoj) vodi od deset do trideset minuta. Plodovi (zrna) mogu biti oljušteni ili neoljušteni. Soja zrna se ljušte prije kuhanja u naročito udešenom mlinu, a oljuštena zrna se riješe ljuske pomoću vjetrenjače ili triera. Zrna se kuhaju u otvorenom ili zatvorenom kotlu (kazanu). Nakon deset do trideset minuta se ispusti voda i kuhana zrna se oslobode vode pomoću centrifugalnih strojeva ili slanjem oko četvrt sata na rešetku, a iza toga se suše na proizvoljan način. Osušena zrna se sprema, pa se mogu samleti u brašno.

### Patentni zahtev:

Postupak za preradu zrna soje naznačen time, što se zrna kuhaju oljuštena ili neoljuštena na temperaturi od 100° C za vreme od 10 do 30 minuta, pa se oslobode vode i zalim suše na proizvoljan način.



## PATENTNI SPIS BR. 8127

Strohal Dragulin, profesor, Zagreb, Jugoslavija.

Postupak za preradu soje plodova za ljudsku ishranu.

Vrši od 1. decembra 1930.

Prijava od 30. aprila 1930.

Postupak se sastoji u tom, da se zreli plodovi soje (Soja hispida) kuhaju u kipu-ćoj (ključućoj) vodi od deset do trideset minuta. Plodovi (zrna) mogu biti očišćeni ili neočišćeni. Soja zrna se jušić prije kupaња u naročito udreženom mlincu, a očišćena zrna se riješe jušić pomoću vjetrenjače ili kitar. Zrna se kuhaju u otvorenom ili zatvorenom kotlu (kazanu). Nakon deset do trideset minuta se ispuši voda i kuhana zrna se oslobode vode pomoću centrifugalnih strojeva ili stajanjem oko četiri sata na rešetku, a zatim se suše na proizvoljan način. Osušena zrna se spremne, pa se mogu samleti u brašno.

## Patentni zahlev:

Postupak za preradu zrna soje naznačen time, što se zrna kuhaju očišćena ili neočišćena na temperaturi od 100°C za vreme od 10 do 30 minuta, pa se oslobode vode i zatim suše na proizvoljan način.

Postupkom, koji je predmet pronalaska, postizava se, da soja izgubi neugodan miris i neugodan ukus, a od strane se sastojine, koje su štetne po čovjeka. Važno je kod toga postupka, da se ne kupa preduge, već onoliko, koliko je u postupku naznačeno, jer dužim kupaњem bi se donekle rastvorile odobraso saponificirane prirodne masti kuhanih zrna, a to bi štetno djelovalo na ukus kuhane soje. U tom kratkom razum kupaња isti ekonomski vriednost ovog postupka. Opisani postupkom se dobivaju zrna soje, koja imaju vrlo ugodan ukus, te koje sadrže probavljive bjelancevine preko 25% i ulja oko 25% a ugljikohidrat su gotovo sasvim probavljivi. Ovakvo priredena zrna se jako mogu koristiti, pa se dobija brašno, koje i u sirovom stanju ima dobar ukus i svo oslabu vriednu svojstva opisanih pripremanih zrna. Ovakvo brašno se može dugo vremena čuvati jer sadrži vrlo malo vlage, a otime toga je otime postupkom i u velikoj mjeri sterilizirano. Može se na različit način upotrebiti za ljudsku hranu.