

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

Klasa 53 (2)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Izdan 1 Decembra 1931.

PATENTNI SPIS BR. 8528

Maze Pierre, Paris, Francuska.

Način za spravljanje lactoseruma i proizvodi, koji iz njega proizlaze.

Prijava od 15 novembra 1930.

Važi od 1 marta 1931.

Traženo pravo prvenstva od 29 novembra 1929 (Francuska).

Poznato je, da je surutka, koja je produkt sasvim određen, i koja je takođe nazvana lactoserum, dobila mnogostranu upotrebu, opravdanu prisustvom, u ovoj tečnosti, mineralnih elemenata i njenim osmoličkim pritiskom; predmet ove prijave jeste industrijski način spravljanja ovog produkta, koji mu zadržava sve osobine u poznatom sastavu, i koji dopušta da se dobije potpuno sterilizovan produkt i pri tome bistar, što nije slučaj za postupcima vrlo empiričnim, koji su do sada upotrebljavani.

Polazi se od prirodnog kravljeg mleka, sa kojeg je skinuta povlaka. Odmah se fiksira kiselost tečnosti, t. j. njenog PH dodatkom čiste kulture mlečnog fermenta, koji je selekcionisan u istom mleku. Ovo ima za cilj da održi u rastvoru elemente, koje bi toplota taložila ako bi ova tečnost bila neutralna ili alkalna, i ne menja ni u čemu njen prirodni sastav.

Ovaj dodatak može biti raznolik, jer se potrebna kiselost menja prema primeni, koju tečnost treba da dobije. Zakišeljena tečnost se tada stavlja u prisustvo sirišta radi uobičajenog obrazovanja zgrušanosti. Tada se pribira surutka, pretače se i gruševina se ispari na 65—70°C, da bi se iz nje izvukla sva korisna tečnost. Ova tečnost se zagreva u autoklavu na temperaturi, koja je za 2°C veća od temperature za sterilizovanje, na pr. 114°C. Ovo je da bi se taložili laktoproteini. Filtruje se u toplom,

i treba voditi računa da se kondenzovana para vrati u tečnost, da bi se koncentrisanost održala nepromenljivom. Temperatura se održava na 100° za vreme filtriranja tako, da se izbegava ponovno rastvaranje laktoproteina usled hlađenja.

Filtrovana tečnost je bistra, boje je žute limunove, i podesna je za sterilizovanje u vakuumu bez taloženja i bez mućenja. Ostaje bistra i ne postaje ni boje opala ni boje mleka, kao što je slučaj kod svih sličnih tečnosti.

Jedan deo filtrovane tečnosti može biti podvrgnut tripsičnom varenju, da bi se uništili ostaci laktoproteina, koji nisu taloženi, što daje lactoserum, koji se sterilizuje takođe u autoklavu, da bi mu se obezbedila konzervisanost i da bi mu se uništila digestivna diastaza.

Tako se u stvari ima lactoserum u tri stanja. 1 sterilizovano stanje filtriranjem, 2 sterilizovano stanje grejanjem i 3 sterilizovano stanje grejanjem po tripsičnom varenju.

Patentni zahtev:

Postupak za industrijsko pripremanje lactoseruma ili surutke i produkata, koji odatle proizlaze naznačen time, što se prvo fiksira kiselost mleka pomoću dodavanja čiste kulture mlečnog fermenta, koji je selekcionisan u istom mleku, posle čega se

zakišeljeno mleko stavlja u prisustvo siriša radi zgrušavanja i izdvajanja surutke, koja se po tome zagreva u autoklavu na temperaturi, koja je za 2°C veća od tem-

perature za sterilizovanje, posle čega se filtruje u toplom stanju, da bi se time dobila bisra tečnost bez precipitovanja, koja traje neodređeno vreme.