

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU



INDUSTRIJSKE SVOJINE

KLASA 53 (2)

IZDAN 1 AVGUSTA 1936.

PATENTNI SPIS BR. 12519

Milch — Industrie A. G., Praha — Smíchov, Č. S. R.

Postupak za produženje trajanja jogurta ili jogurtu sličnih mlečnih proizvoda.

Prijava od 11 juna 1935.

Važi od 1 januara 1936.

Traženo pravo prvenstva od 9 marta 1935 (Mađarska).

Predmet pronalaska se odnosi na postupak za produženje trajanja jogurta ili jogurtu sličnih mlečnih proizvoda, kod kojih se održava dejstvo bacilusa bulgarikusa ili njegovog ekvivalenta i kod koga nastaje pomoću sretstva za konzerviranje istovremeno i korisniji i varenje potičući jogurti proizvodi, koji je prema tome i od više vrednosti.

Jogurt ili jogurtu slični mlečni proizvodi su poznato hranljivo i lekovito sretstvo sa izvanrednim preimućstvima za hranu i zdravlje potrošača. Glavni nedostatak je ovih, kao i ostalih mlečnih proizvoda taj, da su oni u toplijem dobu godine veoma brzo podložni kvaru, a leti naročito, kada se već za 1—2 dana ukvare. Tako se na primer po površini obrazuju gljivice plesni i pored toga na toploti nastaje intenzivno povećavanje broja bakterija mlečne kiseline, koje prouzrokuju ukišnjavanje. Čak i tada, kada se odmah ne obrazuju gljivice plesni po površini, postaju jogurt ili jogurtu slični mlečni proizvodi tako kiseli pod delovanjem toplote i usled stalnog razvijanja bakterija mlečne kiseline, da postaju gotovo neupotrebljivi za jelo. Stoga se već odavno težilo da se postigne konzerviranje jogurta uz onemogućavanje daljeg razvijanja bakterija mlečne kiseline i sprečavanje obrazovanja gljivica plesni. Do sada uobičajeni način konzerviranja sastojao se u tome, što se jogurt ili jogurtu sličan mlečni proizvod čuvao u hermetički zatvorenim kutijama ili sudovima. (Knoch: Handbuch der Milchbereitung). Ovaj i njemu slični postupci imaju nedostatak, da najglavniji

sastavni delovi koji sadrže glavnu hranljivu vrednost i koji vrše lečenje mnogih bolesti bivaju razoreni.

Osim hermetično zatvorenih kutija ili sudova kod drugih hranljivih sretstava konzerviranje se vršilo pokrivanjem sa zaštitnim slojem n.pr. od ulja, masti, parafina, gume ili želatina i t.d. Upotreba takvog zaštitnog sloja kod jogurta ili kod jogurtu sličnih mlečnih proizvoda nije moguća, jer se smanjuje sposobnost upotrebe produkata za jelo a neki put i onemogućava. Pokrivački sloj mora se ponajčešće brižljivo da skine, jer je zajedničko jedenje jogurta ili jogurtu sličnog mlečnog produkta sa takvim zaštitnim slojem nemoguće i prouzrokuje odvratnost.

Prijaviocu je pošlo sada za rukom da produži trajnost jogurta ili jogurtu sličnih proizvoda pronadnim postupkom, kod koga se postiglo potpuno sprečavanje daljeg obrazovanja bakterija mlečne kiseline i zaštita od obrazovanja gljivica plesni, ali je delovanje bacilusa bulgarikusa (*acidophilus*) očuvao i sposobnost proizvoda za jelo ne samo da je bitno bolja, nego je još i delovanje celokupnog proizvoda povišena.

Ovaj se postupak sastoji u tome, što se na površinu mlečnog proizvoda nanosi zaštitni sloj koji se može jesti (džem, voćni sokovi, sirupi slatkih materija, rastvori šećera, med krem i tome slično) i istovremeno sprečava pristup vazduha. Izbor supstancija, koje sastavljaju te zaštitne slojeve kao i njihova konzistencija tako se prilagođava konzistenciji i strukturi mlečnog proizvoda,

da se preterano uvlačenje delića zaštitnog sloja u mlečni proizvod izbegava, pri čemu se pak i sposobnost za jelo zaštitnog sloja i njegova sposobnost za mešanje sa mlečnim proizvodom održava. Konzistencija, sadržina masti i zapremina mlečnoga proizvoda dovode se dakle u odgovarajući odnos prema sadržini šećera i vode kao i zapremini z štitnog sloja. Ovaj postupak poboljšava istovremeno delovanje jogurta ili jogurtu sličnog mlečnog proizvoda kako u pogledu ukusa, tako i u pogledu zdravlja. Zaštitni sloj koji se jede zajedno sa mlečnim proizvodom daje u smislu pronalaska proizvodu sasvim drugi ukus tako, da i lica, koja osećaju idiosinkraziju prema mleku i mlečnim proizvodima mogu da jedu ovaj jogurt ili jogurtu slične mlečne proizvode. Isto tako povišenom sadržinom šećera ozgo stojećeg zaštitnog sloja postiže se bolje delovanje bakterija mlečne kiseline u traktu varenja onoga, koji jede taj proizvod, kao i što isto tako biva održano i delovanje bacilusa bulgaricus (acidofillus).

Znaatan tehnički napredak pretstavlja i to, što je pronađen zaštitni sloj, koji ne sprečava samo pristup vazduhu, čime se produžava trajanje proizvoda za nekoliko puta, nego koji se može jesti kako sam za sebe, ili i u zajednici sa jogurtom ili jogurtu sličnim mlečnim proizvodom, a tako isto njime postiže čak šta više i povišeno dejstvo što se tiče ukusa, varenja i popravljjanja zdravlja.

Dakle imamo kombinaciju: U smislu pronalaska ozgo smešteni zaštitni sloj koji se može jesti i njegov sastav daju stapanje funkcija ta dva elementa, čime se postiže povišeni tehnički efekat u njegovom celokupnom dejstvu. Upotreba odn. primena ove zamisli pronalaska vrši se celishodno u uobičajenim flašama za jogurt, ali koje se ne pune sasvim mlečnim proizvodom, nego se šta više ostavlja slobodan prostor u njima tako, da se iznad mlečnog proizvoda može da stavi pokrivački sloj odn. da se mlečni pro-

izvod može da pokrije pokrivačkim slojem, koji se sastoji od džema, voćnih sokova, sirupoznih slatkih materija, rastvora šećera, meda, krema i t.sl.

Primer: Paterizirano, premašćeno celishodno na temperaturi od 35 — 37°C kao jogurt obrađivano potpuno mleko, koje je razređeno mlečnim šećerom ili kakvim njegovim ekvivalentom, čija se sadržina masti povišila na 8% sipa se u količini otprilike od 165 — 170 gr. u čašu ili flašu za jogurt od 1/5 litra i posle potrebnog stojanja za koje se vreme izvršilo sčvščavanje mlečnog produkta, stavlja se ozgo preko toga sčvsnutog mlečnog produkta sloj džema od šumskih jagoda u težini od 30 do 35 gr., koji služi kao zaštitni sloj i koji se sastoji od čistih šumskih jagoda, 50 — 55% šećera i 20 — 25% vode.

Patentni zahtevi:

Postupak za produženje trajnosti jogurta ili jogurtu sličnih mlečnih proizvoda, naznačen time, što se mlečni proizvod u sudovima za čuvanje štiti od pristupa vazduha pomoću stavljanja iznad proizvoda pokrivačkog sloja, koji može da se jede, pri čemu su substance pokrivačkog sloja po sastavu i konzistenciji (džem, voćni sokovi, sirupozne slatke materije, šećerni rastvori, med, krem i dr. koji sadrže šećera 50 — 55% i vode 20 — 25%) tako prilagođene strikturi i konzistenciji mlečnog proizvoda (sa sadržinom od 8% masti, 2 — 3% mlečnog šećera), da zaštitni sloj uz održavanje delovanja bacilusa bulgaricus (acidofillus-a) sprečava umnožavanje bakterija mlečne kiseline, štiti od obrozovanja gljivica plesni i osim toga konzervirajućim delovanjima zaštitnog sloja, koji može da se jede kako sam za sebe tako i izmešan sa mlečnim proizvodom osigurava celokupno delovanje, koje popravlja ukus i potpomaže varenje.