

KRALJEVINA SRBA, HRVATA I SLOVENACA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

Klasa 89 (2)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Izdan 1. Februara 1929.

PATENTNI SPIS BR. 5560

Henrik Mautner, posednik dobara Novak Pusta, Ugarska.

Postupak za povećanje trajnosti čvrstog šećera, naročito skrobnog šećera.

Prijava od 23. juna 1927.

Važi od 1. novembra 1927.

Traženo pravo prvenstva 16. jula 1926. (Austrija).

Trgovački šećer, na pr. šećer iz krompira ili skrobi sadrži vrlo malo vode, ali zbog svog poroznog sastava, on je vrlo higroskopičan, tako da njegova sadržina vode postepeno raste. Ovo je razlog, što poglavito u tropskim zemljama i pri dužem stojanju ili transportu mogu postati škodljive fermentacione pojave.

Po pronalasku se ova nezgoda uklanja trajnom primesom etil-alkohola šećernoj masi. Sadržina alkohola dejstvuje trajno konservirajuće, i na ovaj se način dobija alkoholni, ali ipak spolja suv, čvrsti šećer, koji u ovom obliku obrazuje ili ukusnu gotovu trgovačku robu ili pak polufabrikat za izradu raznih šećerlema.

Zamena vode etil-alkoholom u skrobnom šećeru odn. trajna primesa može se izvesti na proizvoljan način i u raznim fazama fabrikacije šećera. Na pr. može se sirup gušće ukuvati nego što se to u trgovini čini i pri otakanju u sudove za hlađenje izmešati sa etil-alkoholom.

Etil-alkohol može se pridati čvrstom šećeru bilo potapanjem sa ohlađenom skrobi ili pak prelivanjem u sanducima upakovanog šećera, jer pore čvrstog šećera upijaju obično alkohol i isti zadržavaju, pošto se šećer u jakom alkoholu, kao što je poznato, jedva rastvara.

Kristalisani alkoholni šećer može se do-

bili i prekrystalisavanjem skrobnog šećera iz alkohola i ostavljanjem jednog dela alkoholne glavne lužine u kristalnom brašnu.

U mnogim slučajevima korisno je, da se površina iz alkoholnog skrobnog šećera načinjenih predmeta zgusne presovanjem i potrebom pritiska takve veličine, (pritisk se opitima određuje) da alkohol ne bude isteran iz šećera. Ovom prilikom nastupa specialno dejstvo, naime, po površini upijanjem vode razređeni etil-alkohol rastvara šećer i obrazuje jednu vrstu glazure, koja zatvara pore po površini i sprečava da se u unutrašnjosti zatvoreni alkohol isparava.

Patentni zahtevi:

1. Postupak za povećanje trajnosti čvrstog šećera, naročito skrobnog šećera, naznačen time, što za stalno dodaje čvrstim šećernim masama etil-alkohol, koji zamećuje delom ili potpuno vodu u šećeru.

2. Postupak po zahtevu 1, naznačen time, što se kristalisani alkoholni šećer iz alkohola prekrystalisuje ostavljajući jedan deo alkoholne osnovne lužine u kristalnom brašnu.

3. Postupak po zahtevu 1, naznačen time, što se objekti iz alkoholnog čvrstog šećera podvrgavaju pritisku takve jačine, da se pore po površini zatvaraju, ali da alkohol ne bude istisnut iz unutrašnjosti.

