

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Klasa 6 (6).

Izdan 1 novembra 1934.

PATENTNI SPIS BR. 11200

„Salvis“ Aktiengesellschaft für Nahrungsmittel und chemische Industrie, Salzburg, Austrija.

Postupak pečenja i suvi kvašćev preparat za ovaj postupak.

Prijava od 30 aprila 1932.

Važi od 1 aprila 1934

Traženo pravo prvenstva od 18 januara 1932. (Austrija).

Predmet pronalaska odnosi se na postupak pečenja, kao i za izvođenje istoga naročito odgovarajući suvi kvašćev preparat.

Poznato je da se testu, koje treba ispeći, osim kvasca dodaje i diastatičkog malce-ekstrakta (na pr. diamalta) u tečnom ili suvom obliku. Maltoza malce-ekstrakta služi kvascu kod kišnjenja testa kao hrana, dok diastaza malce-ekstrakta tek na višoj temperaturi (na početku procesa pečenja) obrazovanjem dekstrina povoljno utiče na obrazovanje boje i ukusa peciva. Zbog teškog rukovanja sa otežućim se ekstraktom malca i usled prilično visoke cene istoga, nisu se ovi dodatci mogli odomaćiti kod svih pekara.

Pomenuti nedostaci mogu se bez ostatka ukloniti, kada se prema pronalasku kišnjenje kvasca testa vrši u prisustvu pankreatina. Pod pankreatinom se podrazumevaju fermentni kompleksi iz t. z. pankreas žlezde, poglavito teleta, govečeta i svinje, koji rastvaraju belančevine, masti i ugljene hidrate.

Pankreatin deluje zaslađavajući već u malim količinama na skrob u brašnu i to već za vreme mešenja i mešanja, koje se počinje na 30–35° C radi izrade testa, pri čemu se izrađuje potrebna maltoza za sledeće kišnjenje kvasca. Dakle uštedi se dodatak ekstrakta malca, koji je skup i neugodan za rad. U peći za pečenje diastaza pankreatina (amilasa) prouzrokuje ista poboljšanja što se tiče boje i ukusa peciva, kao i diastaza ekstrakta malca.

Sam pankreatin deluje pak i dopunski pomoću pankreastripsina, pošto povoljno utiče na lepljive materije brašna.

Novi postupak pečenja najbolje se izvodi pomoću preparata suvoga kvasca, koji se prema pronalasku sastoji od mešavine suvoga kvasca i pankreatina. Izrada ovog suvog preparata kvasca vrši se celishodno tako, da se suvi pankreatin, suvoga kvasca u poslednjoj fazi njihovog procesa sušenja dodaje, dakle još u toku izrade suvoga kvasca dotle, dogod i ma još površinske vlage, čime se pankreatski fermenti veoma spajaju sa suvim kvascem.

Novi postupak pečenja ne omogućava samo brz i ugodan rad naročito pri upotrebi ranije izloženog suvog preparata kvasca, nego se pokazao i bitno jeftiniji od do sada upotrebljivanih poznatih i istom cilju služećih sretstava. Naročito preimućstvo sastoji se i u tome, da od suvog preparata kvasca prema pronalasku izrađenog dospeva u upotrebu samo jedan deo svežeg kvasca i ekstrakta malca inače potrebnog za istu količinu brašna. Na ovaj se način štedi kako na troškovima oko transporta, tako i na troškovima oko pakovanja.

Na sledeća dva primera objasnimo dva oblika izvođenja predmeta pronalaska.

Primer 1. Za izradu testa sa običnim svežim kvascem postupićemo na sledeći način:

Ka svežem kvascu razmućenom u mlakoj vodi primeša se 1–3 gr. pankreatina za svakih 10 kg. brašna. Ova se mešavina iz-

mesi sa kvascem na uobičajeni način sa testom pa se potom testo obično dalje prerađuje. Pri tome se mora samo uzeti u obzir; da se nešto brašna mora potrošiti radi pretvaranja u maltozu pomoću pankreatske diastaze.

Suvi pankreatski fermenti mogu biti odgovarajućim postupcima mešanja direktno dodati brašnu ili rastvoreni u vodi izmešani sa testom.

Primer 2. Za izradu novog suvog preparata kvasca preporučuje se sledeći postupak:

Suvi kvasac u njegovom poslednjem stadiumu procesa sušenja, dakle još u onom vremenu, kada kvasac ima još nešto površinske vlage, izmeša se sa suvim praškovitim pankreatinom, pa se onda kvasac do kraja suši.

Količina primešanih pankreatskih fermenta upravlja se uvek prema tome kakva se

sadržina maltoze želi za kišljenje testa. Za mnoge postupke pečenja dovoljan je već dodatak od 2% a i manje od toga.

Patentni zahtevi:

1) Postupak pečenja, naznačen time, što se kišljenje kvasca testa vrši u prisustvu pankreatina.

2) Suvi preparat kvasca za postupak pečenja po zahtevu 1, naznačen time, što se sastoji od mešavine suvog kvasca sa pankreatinom.

3) Postupak za izradu suvog preparata kvasca po zahtevima 1, 2 i 3 naznačen time, što se suvi pankreatin dodaje kvascu u poslednjoj fazi njegovoga postupka sušenja dakle još u vremenu, u kome kvasac ima još nešto površinske vlage, čime se pankreatin spaja sa suvim kvascem.