

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

Klasa 53 (4)



INDUTSRISKE SVOJINE

Izdan 1 Maja 1932.

PATENTNI SPIS BR. 8847

Schokoladenfabrik Mauxion m.b.H., Saalfeld—Saale, Nemačka.

Postupak za spravljanje koncentrisanog mleka sa čokoladom.

Dopunski patent uz osnovni patent broj 8689.

Prijava od 6 marta 1931.

Važi od 1 augusta 1931.

Traženo pravo prvenstva od 11 septembra 1930 (Nemačka).

Najduže vreme trajanja do 31 maja 1946.

Prema postupku u osnovnom patentu br. 8689 spravlja se koncentrisana hrana, koja sadrži kakao zagrevanjem sa zakišeljenom vodenastom tečnosti, koja sadrži šećera; na pr. za spravljanje mase u vidu čokolade se vodenasta tečnost koja je zakišljena sa tolikom količinom neke kiseline koja je upotrebljiva kao sastojak hrane, da nastaje normalni aciditet od 0,05 do 0,15 ili nešto preko toga, pomeša se sa kakaovim praškom i šećerom, pa se ta tečna mešavina zgreje do ključanja i drži se tako dugo na toj temperaturi, dok se nalazeće proteinske materije delimičnim razlaganjem dovedu u povoljno nabubreno stanje, koje sprečava taloženje nerastvorenih delova mešavine, koji su procesom kuvanja razlabiljeni. Povolja srazmara je 30 do 40 delova zakišljene vode isto toliko šećera i 20 delova kakaovog praška. Prema sićnosti kakaovog praška, vrsti kiseline, prema sadržini kiseline u tečnosti i prema kakvoći ćelijске membrane kakaoa, nastaje to stanje ravnomerne mešavine, koja se više ne taloži u raznim vremenima kuvanja. Uopšte iznosi vreme kuvanja 1 do 4 časa.

Ovaj novi postupak sastoji se u tome, što se toj mešavini, spravljenoj prema postupku osnovnog patentu, a koja eventualno nije još dokuvana do poslizanja potpunog dejstva, koje se želi, dodaje suspenzija mlečnog praška. Posle dobrog mešanja obeju tečnosti podvrgava se ta mešavina takvom povišenom priliku i povećanoj temperaturi, da se ka-

zein i belančevine iz mlečnog praška rastvore i dobije tečni preparat, u kom i posle dužeg vremena ne prave nikakav talog ni kakaovi sastojci ni mlečni sastojci.

Suspenzija mlečnog praška u vodi, koja se može spraviti od praška od obranog ili neobranog mleka, ili pak mešavina suspenzije mlečnog praška sa duže vreme kuvenim preparatom od kakao i šećera, homogenizira se kojom bilo od poznatih napravi, koje su za to podesne, i to pre zadnjeg zagrevanja, koje se vrši pod povišenim pritiskom.

Za spravljanje ovog koncentrisanog mleka sa čokoladom može se upotrebiti u mesto kakaovog praška i kakaova masa.

Ovaj postupak pruža vrlo povoljnu mogućnost, da se prašak od obranog mleka iskoristi za spravljanje hrane, koja se lako probavi, koja ima prijatan ukus i koja je gotova za upotrebu. Srazmara mlečnog praška prema ostalim sastojcima preparata može varirati u širokim granicama; povoljna je srazmara 2 dela mlečnog praška na 1 deo kakao. Pri mešanju sa vodom dobija se piće, koje ima prijatan ukus i koje je hranjivo, a koje se zimi može uzimati shodno toplo ali leti i hladno.

Suspenzija mlečnog praška mogla bi da se spravi i u mleku, koje je prethodno podvrgnuto kišelenju dodavanjem bakterija mlečne kiseline, jogurt-fermenta, kefir-fermenta ili sličnog.

Nije bezuslovno potrebno da se za ovaj novi postupak upotrebi mleko u prašku, ono

se može delimično ili sasvim u obliku tečnog koncentrata dodati zakišljenoj tečnosti, koja sadrži kakao.

Već je poznat jedan postupak za spravljanje mleka sa kakaom kod kog se određenim srestvima postiže za ograničeno vreme — oko 24 časova — održavanje u lebdećem stanju nerastvorljivih sastojaka kakaoa. Tu se mleko ili mešavina mleka sa kakao zagreva izvesno vreme pod pritiskom; pri tome mleko ne sme da prekoraci određeni prirodni stepen kiseline. Poznato je i na drugi način spravljanje mleka sa čokoladom. Već je predlagano takođe, da se takve mešavine homogeniziraju poznatim napravama. Protivno od toga kod ovog se postupka radi o tome, da se najpre mešavina od kakao, šećera i vode, koja je spravljena dodavanjem kiseline, zagreva tako dugo, dok se kakaovi sastojci naročito proteinske materije, toliko otvore da nerastvorljivi sastojci mešavine i pri dužem stoja-

nju, (držanju na stovarištu) ne obrazuju više nikakav čvrst talog. Tek tako dobijen preparat pomeša se i zagreje sa sastojcima mleka, pa se zatim iskorišćava sadržina kiseline u već gotovom preparatu od kakao i šećera, da bi se do izvesnog stepena dovele u nabubreno stanje i protein-ske materije iz mleka.

Patentni zahtev:

Postupak za spravljanje koncentrisanog mleka sa čokoladom iskorišćavajući sredstva iz postupka prema osnovnom patentu br. 8689 naznačen time, što se tečnosti, spravljenoj prema postupku iz osnovnog patentu, dodaje suspenzija sterilizovanog mleka, pa se mešavina obeju tečnosti homogenizira na inače poznati način i potom podvrgne povišenom pritisku i povećanoj temperaturi.