

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU



INDUSTRIJSKE SVOJINE

KLASA 89 (1)

IZDAN 1 NOVEMBRA 1938.

PATENTNI SPIS BR. 14332

Pohl Heinz, München, Nemačka.

Sredstvo za denaturiranje šećera.

Prijava od 12 juna 1937.

Važi od 1 februara 1938.

Naznačeno pravo prvenstva od 12 juna 1936 (Austrija).

U skoro svim zemljama srednje Evrope oporezovan je relativno visokom trošarinom šećer, koji je prikladan za hranu ili poslastice. U Austriji iznosi na pr. trošarina 35 groša po kg. uz prodajnu cijenu od 1,35 S po kg oporezovanog šećera, tako da neoporezovani šećer dolazi na cca 1.— S po kg. U Njemačkoj iznosi momentano ta trošarina 21.— RM na 100 kg, dok je cijena oporezovanog šećera 72.— RM za 100 kg.

U pčelarstvu se daje pčelama u jesen radi zimske prehrane kroz šest zimskih mjeseci, te također i u ljetnim mjesecima, kad je slaba paša, kristalni šećer najbolje kvalitete, pošto se prirodna rezerva hrane pčela (proizvedeni med) iz ekonomskih razloga većim dijelom (u jesen) izvrca ili je pak često nema i onako dovoljno (za slabe paše u rano proljeće). Osim iz ekonomskih razloga moraju se u jesen izvrći iz saćeva većim dijelom zalihe meda i nadomjestiti šećerom već i radi toga, jer se mora izbjegavati med kao isključiva zimska hrana pčela, pošto med radi svoje vodom siromašne konzistencije izazove kod pčela bolesti crijeva. Radi toga se uobičajilo, da se rojevi hrane šećernom vodom. Prosječno se daje godišnje 15 do 25 funta šećera po roju.

Država stavlja pčelarima na raspolaganje bestrošarinski šećer, ako je prikladnim denaturirajućim sredstvom isključena mogućnost zloupotrebe ovog pčelinjeg šećera za ljudsku hranu i poslastice. Poteškoća denaturiranja pčelinjeg šećera leži u tome, što sredstva za denaturiranje ili ne

spriječavaju zloupotrebu pčelinjeg šećera za svrhe ljudske prehrane ili poslastice (denaturiranje pijeskom ili pilotinom ranije u Njemačkoj, a danas još u Poljskoj; denaturiranje metilnim modrilom u Holandiji i pokusno u Austriji) ili izazivaju štetna djelovanja kod pčela odn. kod po njima izrađenog meda i voska, ili taj denaturirani šećer pčele uopće ne uzimaju, pošto one imaju izvanredno osjetljiv i fin organizam (pokusno denaturiranje kreozotom u Engleskoj, paprikom i metilnim modrilom u Austriji).

Dugogodišnja, znanstvena, zoološka ispitivanja na području pčelinje fiziologije dala su novi, iznenađujući rezultat, da pčelama gotovo potpuno manjkaju anatomske i fiziološke uvjeti za doživljavanje osjećanja gorčine. Pčele su pored izvanredne osjetljivosti za kiseli okus skoro potpuno neosjetljive za gorkost.

Prema tome postoji dakle mogućnost da se za hranu pčela upotrebi zgodno priređeni šećer, koji bi bio isključen od ljudske potrošnje time, što bi bio denaturiran prikladnim gorkim sredstvima. Njegova prikladnost je karakterizirana netečnošću i neškodljivošću za ljudsku upotrebu i tečnošću i neškodljivošću za pčele. Ovako gorke tvari su: korjen enciana, gorke tvari hmelja i dijelovi hmelja sa gorkim sastojcima, gorko drvo, gorki derivati šećera i slično.

Patentni zahtjev:

Sredstvo za denaturiranje šećera, nazna-

čeno time, što sadrži gorke tvari, na pr. korijen enciana, gorke tvari hmelja i dije-
love hmelja, koji sadrže gorke tvari hme-
lja, gorko drvo, gorke derivate šećera i
slično, koje same po sebi nisu škodljive

za ljudsku upotrebu, ali ipak čine šećer ne-
prikladnim za ljudsku potrošnju, dok isto-
vremeno uz neškodljivost za izmjenu tvari
kod pčela ne smetaju ovima potrošnja še-
ćera, koji je rastvoren tim tvarima.
