

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU



INDUSTRIJSKE SVOJINE

KLASA 53 (2)

IZDAN 1 JANUARA 1937

PATENTNI SPIS BR. 12750

Milch-Industrie A. G., Praha — Smichov, Č. S. R.

Postupak za izradu vitaminom bogatih hranljivih sretstava od pasteriziranog ili steriliziranog mleka odn. od njega izradjenog jogurta ili jogurtu sličnih mlečnih proizvoda.

Prijava od 11 juna 1935.

Važi od 1 juna 1936.

Traženo pravo prvenstva od 1 aprila 1935 (Mađarska).

Kao što je poznato mleko sadrži u opšte srazmerno samo mali deo vitamina, koji su tako važni za rašćenje i održavanje čovečijeg organizma. Ovo po sebi tako mala sadržina vitamina na pr. C vitamina, šta više većim se delom uništava kod uobičajenog načina pasteriziranja i steriliziranja mleka. Razume se po sebi, da u svima mlečnim proizvodima izradjenim od tako sterilizovanog i pasterizovanog mleka nema i nedostaje vitamina.

Dakle postavlja se problem sadržine vitamina pasteriziranog ili steriliziranog mleka odnosno od njega izradjenog jogurta ili jogurtu sličnog proizvoda, kako da se ona na odgovarajući način povisi ili dopuni, pri čemu se dodatkom, koji se upotrebljava ne sme uditi ukusu, korisnosti i trajnosti hranljivog sretstva. Kod jogurta i sličnih proizvoda, koji se eventualno treba da čuvaju duže vremena i koji su u tome cilju snabdeveni zaštitnim slojem na pr. od marmelade, džema od plodova ili t. slično na pr. prema patentu br. 12.519 pojavljuje se nov zahtev i to, da obogaćenje vitaminom treba da bude trajno t. j. vitamin ne sme da podleđe raspadanju i njegova moć ne sme da se umanji posle nekoliko dana.

Pronadenim postupkom uspeo se, da se sadržina vitamina pasteriziranog ili sterilnog mleka odn. od njega izradjenog jogurta ili jogurtu sličnih proizvoda poveća na takav način, da su svi

ranije pomenuti uslovi zadovoljeni što se tiče trajnosti, korisnosti i moći delovanja dobijenog proizvoda.

Bitnost postupka prema pronalasku sastoji se u tome, što se radi dobijanja vitaminom bogatog, hranljivog sretstva od sterilizovanog ili pasteriziranog mleka odnosno od njega izradjenog jogurta ili jogurtu sličnog proizvoda, istima dodaju vitaminom bogati sastavni delovi maune mesa sa ljuskom od paprike ili sastavni delovi maune odn. mesa sa ljuskom drugih plodova i povrća, kao i njihova ukrštanja odnosno hibridi na pr. paradajza, limunova, pomorandži itd. Dalje u smislu pronalaska dodaju se kao dodatak srž odn. sok od plodova, pire od plodova ili drugi kakvi proizvodi ovih eventualno u zgusnutom stanju ili u obliku ekstrakta od plodova, paprikine maune odn. mesa sa ljuskom od paprike ili drugog povrća, plodova i njihovih ukrštanja odn. hibrida n. pr. od paradajza, limunova, pomorandži i t. d., u koliko su isti jake sadržine vitamina i ne utiču na ukus mlečnoga proizvoda. Mogu se upotrebiti kako sveži plodovi, a tako isto i na odgovarajući način konzervirani plodovi, na čiju se sadržinu vitamina nije bitno uticalo ovim konzerviranjem n. pr. u obliku kaše.

Ako je potrebno povisiti sadržinu vitamina jogurta ili jogurtu sličnoga mlečnoga proizvoda, koji je učinjen trajnim na napred pomenuti način pomoću zaštit-

nog sloja od džema od plodova, to se u smislu pronalaska izrađeni dodatak može dodati samom jogurtu odn. jogurtu sličnom mlečnom proizvodu, ili samom zaštitnom sloju ili istovremeno i mlečnom proizvodu i zaštitnom sloju, jer je dodatak podnošljiv kako sa zaštitnim slojem, koji može biti i u vidu sirupa, a tako isto je podnošljiv i sa jogurtom i t. sl. mlečnim proizvodom.

Iz praktičnih je razloga mnogo bolje, da se sastavni delovi plodova, koji sadrže vitamina, dodaju zaštitnom sloju. Ogledima i pokušajima pronađeno je, da je već mali dodatak n. pr. od oko 1 do 2% dovoljan da se doda marmeladi ili t. sl., pa da se dobije potpuno korisno, trajno i usled znatne sadržine vitamina trajno delujuće i po svojoj hranljivoj vrednosti potencirano hranljivo sretstvo.

Od oko jedan do oko 2% vitaminom bogati dodatak, kada se doda mlečnom proizvodu ni najmanje ne menja ukus mlečnoga proizvoda, što je i prilikom ogleda utvrđeno. U ostalom granice ovoga dodavanja dodatka mogu se prema potrebi i mogućnosti i prekoračiti, što zavisi i osobine mlečnoga proizvoda, a da time ni najmanje ne izidemo iz okvira pronalaska.

Patentni zahtevi:

1.) Postupak za izradu vitaminom bogatog hranljivog sretstva od sterilizova-

nog ili pasteriziranog mleka odn. od njega izrađenog jogurta odn. jogurtu sličnog mlečnog proizvoda, naznačen time, što se mleku ili jogurtu odn. jogurtu sličnom proizvodu dodaju vitaminom bogati sastavni delovi paprike maune odn. mesa sa ljuskom paprike ili sastavni delovi maune odn. mesa sa ljuskom drugih vrsta povrća i njihovih ukrštanja odn. hibrida kao i sastavni delovi plodova n. pr. paradajza, limunova, narandži i t. d.

2.) Oblik izvođenja po zahtevu 1, naznačen time, što se, kada je jogurtu ili jogurtu sličnom mlečnom proizvodu, trajnost povećana konzervirajućim pokrivačkim slojem, koji može da se jede n. pr. slojem od marmelade, džema od plodova ili t. sl., dodaju vitaminom bogati dodatci samo pokrivačkom sloju, ili samo jogurtu odn. jogurtu sličnom mlečnom proizvodu ili i jednom i drugom t. j. i pokrivačkom sloju i jogurtu odn. jogurtu sličnom mlečnom proizvodu.

3.) Oblik izvođenja postupka po ma kome od prednjih zahteva ili po oba prethodna zahteva, naznačen time, što se vitaminom bogati dodatci dodaju u obliku srži odn. soka od plodova, pirea od plodova, ili ekstrakta od plodova eventualno u zgusnutom stanju mlečnom proizvodu odn. pokrivačkom sloju, pri čemu dodatci mogu biti izrađeni od svežeg polaznog materijala ili i od konzerviranih polaznih materijala na čiju se sadržinu vitamina nije bitno uticalo — na štetan način.