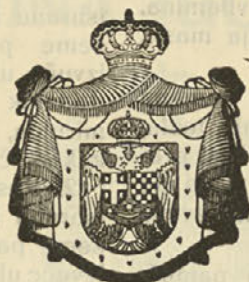


KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

Klasa 53 (1)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Izdan 1. Februara 1931.

PATENTNI SPIS BR. 7710

Constantin J. Choremi, Alexandrija, Egipat.

Postupak za spravljanje sredstava za ishranu i negu tela.

Prijava od 1. novembra 1928.

Važi od 1. februara 1930.

Traženo pravo prvenstva od 18. maja 1928. (Nemačka).

Pamučno seme veoma je bogato u vitaminima. Oni se nalaze u žutom mesu plodova, u kome zaostanu i posle izvlačenja ulja iz semena. Shodno datom pronalasku iskorišćuju se vitamini iz pamučnog semena, koji se u vodi rastvaraju, u vezi sa organskim hranljivim solima i proteinima, na prost način za ljudsku ishranu i za negu zdravlja. Pošto se seme pamuka oljušti i iz njega izvuče ulje, samelje se sasvim sitno, mešanjem raspodeli u vodi ili vodenim tečnostima, na taj način se ispere i filtrira.

Upotrebi li se voda za ekstrahovanje, onda se dobija jedna tečnost, koja izgleda kao razređen rastvor žumanceta i koji se s pažnjom može skoncitrirati i isušiti. U svakom se stanju ekstrakt može transportovati i čuvati.

Vitamini i druga hranljiva jedinjenja pamučnog semena upotrebljavaju se — shodno pronalasku — za povećavanje hranljivosti mleka i mlečnih proizvoda, kao buter, sir, margarin, sladoled i t. d. U jedan litar mleka unese se 50 gr. najfinijeg brašna pamučnog semena, dobro se pomeša i filtrira kroz pamučni filter (vatu). Ako se tako dobiveni mlečni ekstrakt doda svežem mleku, ono posle nekoliko sati dobije ukus finog butera uz veliki procenat vitamina, koji ostaje sačuvani u i namirnicama spravljenim iz toga mleka. Pošto je ekstrahovanje brašna pamučnog semena u nekoliko otežano usled količine masti u mleku, to se može za ek-

strahovanje upotrebiti sveže ekramirano mleko (mleko sa koga je skinul skorup) pa mu se posle ekstrahovanja eventualno opet može dodati skorup.

Kad se 500—1000 gr. najfinijeg brašna pamučnog semena ekstrahuju sa 5—10 litara vina, piva ili kakvim drugim pićem, koje ne mora sadržavati alkohol, pa se filtrat doda na oko 100 litara vina, piva i t. d. to se onda korisni vitamin i hranljiva jedinjenja pamučnog semena unose u ova pića.

Iz brašna pamučnog semena može se i neposredno napraviti jedno piće za ojačavanje slično vinu. 50 gr. ekstrahuje se u jednom litru vode i na 20° od prilike doda se kvasac. Šećer, koji se u obliku maltoze nalazi u mesu ploda pamučnog omogućava ovo iskorišćavanje.

Za spravljanje lekovitih kupanja napune se kesice, koje propuštaju vodu, do polovine brašnom pamučnog semena, te se kesice unesu u vodu za kupanje i u njemu pokreću. Pri tome se aktivni sastojci isperu, odn. izvlače. Već su i pšenične mekinje, koje sadrže samo neznatnu količinu vitamina, odličan dodatak kupanju, a još mnogo bolji je brašno pamučnog semena, sa njegovom volikom sadržinom vitamina.

Vitamini pamučnog semena, koji su rastvorni u vodi mogu se u određenom alkoholu ili u alkoholnim tečnostima upotrebiti i za negu tela i zdravlja. Oni u znatnoj meri oživljavaju ćelije kože i nerava.

Vrednost ulja za negu tela, pa i ulja iz pamučnog semena, znatno se povećava dodatkom ovih u vodi rastvornih vitamina. Usled njihovog dejstva razlaganja masti, koža lako primi ova ulja.

Ekstraktne materije pamučnog semena mogu se dodavati i pri spravljanju testa, kao hleb, dvopek, biskvit i t. d. Pečeni proizvodi dobijaju na taj način fini ukus na orase a izgled kao da im je dodalo sveže žumance.

Najzad se fino samleveno meso pamučnog semena — iz koga je izvučeno ulje — može upotrebiti i neposredno na pr. kao dodatak pri spravljanju kvasca. Materije bitne za život, koje pri tome idu u rastvor i koje kvasac prima, od koristi su za proces pečenja. Jasno žuto meso pamučnog semena, iz koga je izvučeno ulje, može se, isto tako kao i njegove ekstraktne materije upotrebiti kao dodatak čvrstim životnim namirnicama, tako kao dodatak pri spravljanju hleba i drugog testa, kao dodatak u kakao, čokoladu, pa i inače u vezi sa nešto šećera isušanim skorupom, mlekom i t. d., za bonbone, tablete i t. sl. Ovakve su tablete izvanredno korisne pri sportskim i drugim jakim naprezanjima. Usled svoje sadržine u vitaminima one regulišu krvotok i rad nerava bez naknadne malaksalosti.

Patentni zahtevi:

1. Postupak za spravljanje sredstava za ishranu i negu tela, naznačen time, što se seme pamuka, pošto se oljušti i iz njega izvuče ulje, fino samelje i upotrebljava kao dodatak pri spravljanju čvrstih životnih namirnica, kao hleb, dvopek, biskvit, kvasac, kakao, čokolada, bonbone, tablete i t. d.

2. Postupak za spravljanje sredstava za ishranu i negu tela, naznačen time, što se seme pamučno, pošto se oljušti i iz njega izvuče ulje, fino samelje, pa se tako dobiveno brašno ekstrahuje vodom ili vodenim tečnostima i ekstrakt upotrebi kao dodatak pri spravljanju čvrstih životnih namirnica kao hleb, dvopek i druga testa ili spravljanju tečnih namirnica, kao mleka i mlečnih proizvoda, vina, piva i drugih, kao i tečnosti bez alkohola, kao pri spravljanju kupanja, ulja, alkoholnih tečnosti za negu tela i t. d.

3. Postupak za spravljanje sredstava za ishranu i negu tela, naznačen time, što se brašno pamučnog semena, koje se dobija posle ljuštenja, izvlačenja ulja i mlevenja, ekstrahuje sa tečnostima iste prirode kao što su one, kojima ovaj ekstrakt posle treba da se doda, sa ekremiranim mlekom (mlekom sa koga je skinut skorup) kao dodatak mleku, sa vinom kao dodatak vinskih napitcima.

Uz to treba li se voda za ekstrahovanje, onda se dobije jedna tečnost, koja izgleda kao razređen rastvor žumanca i koji se pažljivo može skoncentrisati i isušiti. U svakom se slučaju ekstrakt može transformirati i čuvati.

Vitamin i druga hranljiva jedinjenja pamučnog semena — dobijaju se — slobodno pronašću — za povećavanje hranljivosti mleka i mlečnih proizvoda, kao puter, sir, margarin, sladoled i t. d. U jedan litar mleka unese se 50 gr. najfinijeg brašna pamučnog semena, dobro se pomeša i laktira kroz pamučni filter (vatu). Ako se tako dobiveni mlečni ekstrakt doda svežem mleku, ono posle nekoliko sati dobije blago žuto puter sa velikim procentom vitamina, koji ostaje sačuvan i namirnica spravljenim iz toga mleka. Pošto je ekstrahovanje brašna pamučnog semena u nekoliko otačana navedenih količina masti u mleku, to se može za ek-