

# KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU



INDUSTRIJSKE SVOJINE

KLASA 53 (2).

IZDAN 1 JANUARA 1941

## PATENTNI SPIS BR. 16419

May Anna, rođena Vendt, Aldenhoven, Nemačka.

Postupak za dobijanje sredstva, koje sadrži tanina, za održavanje svežine kod voća i povrća.

Prijava od 10 marta 1939.

Važi od 1 marta 1940.

Poznato je, da se za podlogu za čuvanje voća upotrebljuje istucana hrastova kora, a takode je poznato da se i hartija impregniše stipsom i da se voće radi čuvanja ostavlja u hartiji iseckanoj na rezance. Najzad je takode poznat postupak koji služi za dobijanje sredstva za uništenje moljaca, kod kojeg se drveni prah impregniše konzervirajućim materijama i zatim se suši.

Istucana hrastova kora ima sadržinu tanina koja je za potrebno dejstvo i suviše mala i nejednaka, tako, da se ne ostvaruje besprekorno konzervisanje. Takode se na prirodne vrednosti ukusa kod voća jako utiče istucanom hrastovom korom i usled toga trpi štete njihov sopstveni miris.

Za postizanje željenog dugotrajnog održavanja svežine voća i povrća mora po pronalasku prani, čišćeni i time oslobođeni od mirisa drveni prah, ili kakva slična materija, biti impregnisan rastvorima tanina i to tako, da se ne silazi ispod svagda potrebne sadržine tanina a takode ova sadržina ne sme biti ni prekoračena, i mora se prilagodavati svakoj vrsti ploda. Mora se izvesti izvesna određena visoka koncentrisanost tanina u drvenom prahu. Za impregnisanje drvenog praha upotrebljeni procenat tanina kod tako zvanog tvrdog voća mora biti veliki, dok naprotiv kod tako zvanog mekog voća treba da se upotrebi mali procenat tanina, da bi se postiglo trajno održavanje svežine kod plodova. Ali i u ovom poslednjem slučaju mo-

ra sadržina tanina u drvenom prahu biti znatno iznad prirodne sadržine tanina u hrastovoj kori. Za održavanje svežine kod povrća sadržina tanina u cilju izvesne određene visoke koncentracije tanina u drvenom prahu treba takode da se prilagoda svagdašnjoj vrsti povrća i kakvoći ploda.

Kao primer za procenat tanina koji treba da se upotrebi navodi se sledeće:

Za tvrdo voće 15 do 18%,  
za meko voće 10%,  
za mlado povrće 6%.

Po čišćenju i oslobađanju od mirisa sleduje impregnisanje drvenog praha a zatim, se ovaj suši pod temperaturom do 90° i uz hlađenje u kakvom obrtnom dobošu se rastresa. Na tako pripremljenu masu stavlja se voće i povrće svih vrsta u cilju održavanja svežine ovoga. U ovom stanju mogu plodovi biti sačuvani dugo vreme i to biti čuvani na običnoj temperaturi, a da ne izgube niukoliko od svoje prirodne svežine, arome, ukusa ili hranljive vrednosti.

### Patentni zahtev:

Postupak za dobijanje sredstva koje sadrži tanina, za održavanje svežine kod voća i povrća, naznačen time, što se drveni prah ili kakva slična materija impregniše rastvorom tanina, posle čega se drveni prah suši pri temperaturi do 90° i uz hlađenje se rastresa.

