

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU



INDUSTRIJSKE SVOJINE

KLASA 3) (6)

IZDAN 1 FEBRUARA 1938.

PATENTNI SPIS BR. 13872

I. G. Farbenindustrie Aktiengesellschaft, Frankfurt a. M., Nemačka.

Postupak za spravljanje trajnih preparata vitamina — A i — D.

Prijava od 20 aprila 1937.

Važi od 1 oktobra 1937.

Naznačeno pravo prvenstva od 25 aprila 1936 (Nemačka).

U masti rastvorljivi vitamini A i D, kao što je poznato, raspadaju se lako usled kiseonika vazduha. Za prevođenje ovih u trajan oblik, moralo se, ove rastvoriti u ulju i uljane rastvore, ili neposredno ili posle prerade u čvrste mase na pr. čokolade, upotrebljavati.

U nekim slučajevima je poželjno, ove trajne oblike spravljanja domešati neposredno pre upotrebe hrani ili stočnoj hrani. Ravnomerna podela može se i pri upotrebi uljanih rastvora vitamina, samo teško postignuti, pošto se stvaraju grudve, koje mnogo otežavaju daljnje mešanje. Iz tog razloga su već vršeni eksperimenti za spravljanje praškovite i za posipanje sposobne trajne vitaminske izrade. Tako su mešali mleveno seno sa rastvorom D vitamina u ulju; pri tome se pokazalo da kod ove mešavine film ulja može biti tako tanak, da više nema nikakva zaštita D vitamina, vredna spomena, već posle nekoliko meseci takvi preparati gube glavni deo svog dejstva.

Sada je pronadeno, da biljni ćelijasti materijal bogat na masti, sa sadržinom masti od najmanje 5%, vrši na vitamine A i D rastvorljive u masti, dovoljno zaštitno dejstvo. Verovatno biljne ćelije u sisaju vitamine i zatim na isti način zaštite od napada kiseonika vazduha, kao što normalno zaštite biljke vitamine, koje se nalaze u njima.

Za postizanje ovog zaštitnog dejstva, potrebno je ove u ulju rastvorljive izrade vitamina, u kojima vitamini nisu vezani u ćelijama, samo mešati sa biljkastim

lijastim materijalima, bogatim na mastima, kao što su zrna solje, repice, zob ili istrljane klice žita. U odnosu na najčešće primenjena ulja, kao stabilizatore vitamina, rastvorljivih u masti, pokazuju biljne ćelijaste materije bogate na masti u glavnom tu prednost što mnoge od njih na pr. one gore naročito spomenute, imaju osobinu, što su sa spolja suve i nezamazane, što se pomoću istih mogu dobiti naročito trajna spravljanja A i D vitamina, koja se mogu posipati. To važi i za ona spravljanja, koja se dobivaju i mešanjem spomenutih biljkastih ćelijastih materijala bogatih na mastima i sposobnih za posipanje sa uljanim rastvorima rastvorljivih u masti vitamina. Spravljanja zadnjeg spomenutog načina pokazala su se kao naročito prikladna.

Primer 1.

1000 tež. delova klice žita dodaje se jedan tež. deo 1%-nog rastvora vitamina D u sezamovom ulju i izradi se potpuna mešavina sa 24-satnom koturanju u bubnju iz porcelana. Dobiveni proizvod ne razlikuje se u izgledu i hvatanju od neobrađenih klica žita. Još posle jedne godine ima potpuno dejstvo, koje se prema dodatoj količini vitamina D može očekivati.

Primer 2.

1000 tež. delova krupno mlevenih zrna soje mešaju se sa 10 delova koncentra-

ta ribljeg ulja. Gotovi produkt sadrži posle jedene godine još proračunatu količinu vitamina A i D.

Patentni zahtevi:

1.) Potsupak za spravljanje trajnih, u vodi siromašnih preparata vitamina A i D, naznačen time, što se spravljanja vitamina A i D, u kojima vitamini nisu vezani

u ćelijama, mešaju sa biljkastim ćelijskim materijalima, koji sadrže mast, najmanje 5%.

2.) Postupak po zahtevu 1, naznačen time, što se upotrebljavaju biljkasti ćelijski materijali sa sadržinom masti, koji se mogu posipati.

3.) Posputak po zahtevu 1 i 2, naznačen time, što se vitamini rastvorljivi u masti primenjuju u obliku uljanih spravljanja.

PATENTNI SPIS BR. 13872

J. G. Farbenindustrie Aktiengesellschaft, Frankfurt a. M., Немачка.

Postupak za spravljanje trajnih preparata vitamina A i D.

Vred od 1 oktobra 1937.

Prijava od 30 aprila 1937.

Navedeno pravo prvotne od 30 aprila 1936 (Немачка).

U masti rastvorljivi vitamini A i D, kao što je poznato, razgrađuju se jako brzo, tako da se nakon nekoliko dana gotovo potpuno uništavaju. Za spremanje ovakvih masti u trajnom obliku, potrebno je, osim toga, koristiti i druge materije, koje mogu pomoći u zaštiti vitamina A i D od uništenja. To može postati, na primer, u slučaju, kada se masti dodaju određeni materijali, koji su u stanju da se vežu za vitamine A i D, tako da oni ne mogu biti razgrađeni. Takvi materijali mogu biti, na primer, određeni materijali, koji su u stanju da se vežu za vitamine A i D, tako da oni ne mogu biti razgrađeni. Takvi materijali mogu biti, na primer, određeni materijali, koji su u stanju da se vežu za vitamine A i D, tako da oni ne mogu biti razgrađeni.

U masti rastvorljivi vitamini A i D, kao što je poznato, razgrađuju se jako brzo, tako da se nakon nekoliko dana gotovo potpuno uništavaju. Za spremanje ovakvih masti u trajnom obliku, potrebno je, osim toga, koristiti i druge materije, koje mogu pomoći u zaštiti vitamina A i D od uništenja. To može postati, na primer, u slučaju, kada se masti dodaju određeni materijali, koji su u stanju da se vežu za vitamine A i D, tako da oni ne mogu biti razgrađeni. Takvi materijali mogu biti, na primer, određeni materijali, koji su u stanju da se vežu za vitamine A i D, tako da oni ne mogu biti razgrađeni.

Primer 1.

1000 tež. delova kazein dodaje se 100 tež. delova 1:2 rastvora vitamina A i D u rastvoru ulja i etra. U ovom rastvoru dodaje se 24 delova rastvora u kazeinu. Ovaj rastvor dodaje se 1000 tež. delova kazein. Ovaj rastvor dodaje se 1000 tež. delova kazein. Ovaj rastvor dodaje se 1000 tež. delova kazein.

Primer 2.

1000 tež. delova kazein dodaje se 100 tež. delova 1:2 rastvora vitamina A i D u rastvoru ulja i etra. U ovom rastvoru dodaje se 24 delova rastvora u kazeinu. Ovaj rastvor dodaje se 1000 tež. delova kazein.

U masti rastvorljivi vitamini A i D, kao što je poznato, razgrađuju se jako brzo, tako da se nakon nekoliko dana gotovo potpuno uništavaju. Za spremanje ovakvih masti u trajnom obliku, potrebno je, osim toga, koristiti i druge materije, koje mogu pomoći u zaštiti vitamina A i D od uništenja. To može postati, na primer, u slučaju, kada se masti dodaju određeni materijali, koji su u stanju da se vežu za vitamine A i D, tako da oni ne mogu biti razgrađeni.

U masti rastvorljivi vitamini A i D, kao što je poznato, razgrađuju se jako brzo, tako da se nakon nekoliko dana gotovo potpuno uništavaju. Za spremanje ovakvih masti u trajnom obliku, potrebno je, osim toga, koristiti i druge materije, koje mogu pomoći u zaštiti vitamina A i D od uništenja. To može postati, na primer, u slučaju, kada se masti dodaju određeni materijali, koji su u stanju da se vežu za vitamine A i D, tako da oni ne mogu biti razgrađeni.