KRALJEVINA SRBA, HRVATA I SLOVENACA

UPRAVA ZA ZAŠTITU INDUSTRISKE SVOJINE

Klasa 6 (2)

Izdan 1. Avgusta 1929.

PATENTNI SPIS BR. 6249

Ignac Medić, mesarski obrtnik, Zagreb.

Postupak za priugotavljanje bezalkoholnog piva.

Prijava od 4. maja 1928. Važi od 1. oktobra 1928.

Predmet je ovoga pronalaska postupak za priugotavljanje bezalkoholnoga piva, to jest pića, koja ima sva karakteristična svojstva običnoga piva, samo što ne sadrži alkohola. Osim prednosti, da ne sadrži alkohola, novo bezalkoholno pivo je hranivije, a u fabrikaciji jeftinije nego obično pivo, te ima — kako će se vidjeti — još i drugih dobrih strana.

Danas je već definitivno utvrđeno, da uživanje alkohola u ma kome obliku donosi velikih šteta kako za pojedinca, tako i u socijalnom pogledu. Mnoge napredne države uvele su zato već općenitu zabranu alkohola, dok u drugim državama trezvenjački pokret sve više napreduje. Međutim iskustvo pokazuje, da široke mase samo teško možemo odviknuti od alkoholnih pića, ako im u zamjenu za njih ne pružimo bezalkoholno piće doista ugodno za uživanje, a k tomu jeftino i zdravo. Novo bezalkoholno pivo, kojega se priugotavljanje ovđe opisuje, ima sva tražena svojstva dobroga bezalkoholnoga pića. Princip je postupka priugotavljanja da se spriječi stvaranje alkohola, a postupak je takov, da inače bezalkoholno pivo dobiva sva dobra svojstva običnoga piva: ugljičnu kiselinu, slador, nakiselost i t. d., čime nastaje hranivo, muzirajuće, pjenušavo, resko i osvježujuće piće.

Moguća je fabrikacija bijeloga i crnoga bezalkonolnoga piva. Kao primjer navestćemo najprije postupak pri izradbi bijeloga, a onda crnoga bezalkoholnoga piva.

Kod priugotavljanja bijeloga bezalkoholnoga piva dade se na 100 litara vode: 2 kg preparenoga ječma, 4 kg šećera, 1 kg prženoga šećera, 2 kg ekstrakta slada i 0,25 kg hmelja. Ova cijela smjesa kuha se sada kroz dva sata, računajući od časa, kada zavrije. Nakon toga se ohladi, te pročisti na obični aparat za čišćenje piva, tako da bude kristalno bistra. Iza toga se pivo pušta u stroj, koji ga impregnira s pet atmosfera tlaka ugljičnom kiselinom (ugljičnim dioksidom). Takov stroj za impregniranje uobičajen je i kod običnog piva. Poslije dolazi naše bezalkoholno pivo u jedan rezervoar, u kome se pasterizira i to na taj način, da se drži ugrijano na 60° C kroz dva sata, pod istim tlakom kao gore. U istom rezervoaru ostavi se pivo dalje, tako da ostaje u njemu svega 48 sati. Nakon što se pivo ponovno proćisti na isti način kao gore, ono dolazi pod istim tlakom kao prije u drugi rezervoar, gje ostaje ležati 24 sata. Nakon 24 sata pivo se ponovno pušta u stroj za impregniranje s uglj. kiselinom, koji ga još jednom impregnira s CO_2. Iza toga se pivo puni u boce ili burad.

Kod priugotovljanja crnoga piva uzme se na 100 litara vode: 4 kg prženoga ječma, 4 kg šećera, 2 kg prženoga šećera, 2 kg ekstrakta slada, 0,25 kg hmelja, a daljnji je postupak isti kao i kod bijelog piva.

Pivo, bijelo ili crno, koje se na gornji način dobiva, jest ukusno, hranivo, bistro i resko, lijepo muzirajuće i pjenušavo piće,

koje ne sadrži ni traga alkohola. Službeni „Nalazi“ broj 430. i 431. izdani od „Higijenskoga zavoda sa školom narodnoga zdravlja“ u Zagrebu o bijelome i crnomu bezalkoholnomu pivu, poslanom na istraživanje sa zahtjevom, da se ispita, „da li je bezalkoholno pivo za ljudski užitak podesnog, da li su između ostaloga doslovce ovo mnijenje: „Okus prijatan, miris prijatan izgled normalan (bistar), alkohola nema, salicijne kiseline nema, saharina nema, analizovani uzorak odgovara svim zahtjevima bezalkoholnoga piva“. Razumije se samo sobom, da su brojevi navedeni u gornjim propisima za priugotavljanje bijeloga i crnoga bezalkoholnoga piva okrugli i navedeni samo kao primjer praktičke izvedbe, dakle aproksimativno, te bi bitnost pronalaska ostala netaknuta, kad bi se od danih brojčanih podataka ponešto i odstupilo, naročito u omjeru pojedinih primjesa prema upotrebljenoj količini vode.

Patentni zahtjevi:

1. Postupak priugotavljanja bezalkoholnoga piva, naznačen time, što se za proizvodnju bijeloga piva bez alkohola na svakih 100 litara vode pridoda 2 kg preparenoga ječma, 4 kg šećera, 1 kg prženoga šećera, 2 kg ekstrakta slada i 0,25 kg hmelja, iza čega se cijela smjesa tako kuha, da kroz dva sata vrije, nakon čega se pročisti, upušta se pod tlakom ugljična kiselina, zatim u jednom rezervoaru pasterizira time, da biva držana na temperaturi od 60 stepena Celzija kroz dva sata i pod istim tlakom; ostavši u rezervoaru svega dva dana tekućina ze zatim ponovno pročisti i onda ostavi kroz 24 sata u drugom rezervoaru, iza čega se još ponovo impregnira pod tlakom s ugljičnom kiselinom.

2. Postupak priugotavljanja bezalkoholnoga piva, naznačen time, što se za proizvodnju crnoga bezalkoholnoga piva na svakih 100 litara vode uzme 4 kg prženoga ječma, 4 kg šećera, 2 kg prženoga šećera. 2 kg ekstrakta slada i 0,25 kg hmelja, a sav je daljnji postupak priugotavljanja isti kao u zahtvevu pod 1.