KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU INDUSTRISKE SVOJINE

Klasa 53 (2) Izdan 15 februara 1933.

PATENTNI SPIS BR. 9716

Bernhardt Nàndor i Dr. Krassó Dezsö, advokat, Budapest, Mađarska

Postupak za održavanje voća, naročito grožđja, povrća i pečuraka u stalno svežem stanju.

Prijava od 15 marta 1932. Važi od 1 juna 1932.

Traženo pravo prvenstva od 27 marta 1931 (Madjarska).

Pronalazak se odnosi na postupak održavanja voća, naročito grožđa, povrća i pečuraka stalno u svežem stanju. Poznat način održavanja voća na pr. vešanje grožđa u hladnjacima ne vodi cilju, pošto se hladenjem ne zaustavlja razvijanje svih vrsta bakterija, koje prouzrokuju trulenje. Preporučuje se dalje postupak konzervisanja grožđa sa sumpornim vasom. Nedostatak je ovome, što na samom grožđu ostaje sloj sumpora, štetan po zdravlje, pošto se sumpor ne može lako odstraniti.

Dalji je nedostatak pomenutih postupaka to, što se i veličina i težina voća smanjuje, ukus i boja se menja i sadržina vitamina se smanjuje.

Sočno grožđe sa tankom kožicom, koje je izdržalo zimu, ne može se naći u prometu, pošto se do sada nije uspelo ovakvu vrstu grožđa konzervirati, nego samo malo sočno grožđe sa debelom kožicom, t. zv. španjolsko grožđe.

U glavnom postupak se po ovom pronalasku sastoji u tome, što se voće namesti u suvom materijalu, sposobnom za upijanje vlage, koji je bio prethodno namočen otrovom protiv štetočina i posle se održava na niskoj temperaturi na pr. 0°C.

Prilikom celishodnog izvodenja ovog postupka upotrebljava se posude, koje se može hermetično zatvoriti, u koje se namesti grožđe, preimućstveno u indiferentnoj atmosferi na pr. ugljendioksida. Dalje se pokazalo kao korisno održavati u posudu pritisak ispod atmosferskog na pr. od 700—600 mm Hg abs.

Putem ovog postupka dobija se produkat, koji i posle dužeg čuvanja ne gubi ukus i boju i ne zadobija nikakve kvantitativne ili kvalitativne promene. Ovim postupkom se bakterije i gljive onesposobljavaju, te nema opasnosti za njihovo razvijanje.

Upotrebljeni materijal za primanje otrova protiv štetočina (na pr. strugotina, piljevina, drveno brašno, brašno od plute) namoči se rastvorom ili suspenzijom otrova i posle se suši. Jedinjenja bakra pokazala su se za izvršenje ovog postupka, kao vrlo podesna.

Primer:

Rastvoru 500 gr sulfata bakra u 100 lit. vode dodaje se 50 gr krede ili 50 gr natrijum-bikarbonata; sa ovom se impregnira na pr. strugotina, piljevina, drveno brašno, brašno od plute i sl. i posle se suši. Voće za održavanje, na pr. grožđe stavi se u ovaj materijal u posudu, koje se posle hermetički zatvori i čuva se na pr. kod 0°C na primer u hladnjacima.

Potrebno je podvrgavati konzerviranju voće, koje je vrlo osetljivo ili na pr. voće skupljeno po vlažnom vremenu, onda se preporučuje na gornji način napunjeno posude evakuisati dotle, dok pritisak u posudu nije smanjen sa oko 20% i posle toga još eventualno dovesti neki indiferentan gas, na pr. ugljendioksid i posude potom hermetično zatvoriti.

Hermetično zatvoreno posude drži se posle kod oko 0°C na pr. u hladnjacima.

Patentni zahtevi:

1. Postupak za održavanje voća, naročito grožđa, povrća i pečuraka, u stalno

svežem stanju, naznačen time, što se voće namesti u suvom materijalu, sposobnom za upijanje vlage, koji je bio prethodno namočen otrovom protiv štetočina i posle se održava na niskoj temperaturi na pr. celishodno na 0°C.

2. Postupak po zahtevu 1, naznačen time, što se održavanje vrši u hermetično zatvorenom posudu.

3. Postupak po zahtevu 2, naznačen time, što je pritisak u hermetično zatvorenom posudu manji, nego 1 atm.

4. Postupak po zahtevu 1—3, naznačen time, što se održavanje vrši u indiferentnoj atmosferi, na pr. u atmosferi ugljendioksida.

5. Materijal za izvršenje postupka po zahtevu 1—4, naznačen time što se strugotina, piljevina, drveno brašno, brašno od plute i sl. namoči otrovom protiv štetočina.

6. Materijal po zahtevu 5, naznačen time, što se strugotina, piljevina, drveno brašno i sl. namoče sa neutraliziranim rastvorom sulfata bakra.
