

KRALJEVINA SRBA, HRVATA I SLOVENACA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

KLASA 53 (2)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

IZDAN 1. SEPTEMBRA 1923.

PATENTNI SPIS BR. 1223.

**Ing. John Miller Larson, fabrikant mašina,
New York, U. S. A.**

Postupak za održanje morskih riba.

Prijava od 25. marta 1921.

Važi od 1. septembra 1922.

Pravo prvenstva od 9. oktobra 1917. (Danska).

Poznato je, da se uhvaćene, zaklane i očišćene ribe na ribarskim ladjicama, tralerima i tome sličnom i ribarskim glavnim ladjama održavaju hladne na taj način, što se iste nalažu sa ledom u prostoru za utovar.

Ovaj se postupak nije pokazao dobar, jer led ako se ne upotrebljava u nesrazmerno velikim količinama, ne može hladiti ribu na 0 C, a kamo li još više. Riba u prostoru za utovar dostignu temperaturu od 5 do 10 i na taj način je omogućen brz uticaj bakterija. Ove bakterije za vreme ispiranja rasećenih riba sa srazmerno toplom vodom za ispiranje mogu lako dospeti u sve ribe. Zatim primena leda kao sredstva za hladjenje ima tu manu, da ribarske ladvice, traleri, ili njihove glavne ladje mogu samo u ograničenim količinama poneti leda. Kad su ponetu količinu utrošili, morali su potražiti luku, što razume se znači velike gubitke u vremenu i troškovima ne samo za ladju, nego i za celokupan posao.

Predlagalo se zatim, da ribe učine izdržljivi time što su ih ostavili u ledu ili u rashladjenoj koncentriranoj salamuri. Na ovaj način ribe postaju delom slane, delom lomljive usled zamrznutosti, što umanjuje vrednost ribe.

Sledeći pronalazak otklanja pomenute mane na taj način, što se čišćenje zaklatih riba vrši ispiranjem i hladjenjem pomoću vode oko 0 C. Ovaj postupak dela ne samo u smislu čišćenja i hladjenja, već donekle i dezinficirajući, pošto je dejstvo bakterija u hladnoj vodi oko 0 tako reći isključeno. Riba

se smeste u prostoru za utovar sa odgovarajućim aparatima za hladjenje tako, da se održavaju na temperaturi od 0, tako da je svako dejstvo bakterija, praktično uzev, potpuno onemogućeno.

Usled istovremenog ispiranja i hladjenja na oko 0, na kojoj se temperaturi nalaze ribe po mogućstvu odmah čim su uhvaćene, zaklane, i eventu lno pri paranju, ne može dospeti do ribe toplota, koje se nalaze u rashladjenom prostoru za utovar, koji je hladjen sa ledom, već aparatima za hladjenje, tako da bakterije nemaju prilike raširiti se i njihovo je dejstvo delom isključeno, delom svedeno na minimum.

Postupak biva na sledeći način: čim se ribe donesu na palubu ladje, one se zakolju i u datom slučaju raspore, zatim po mogućstvu što pre unesu u glavnu ladju, ili na stanicama u bure za ispiranje i hladjenje. U buretu je obična morska voda, koja je rashladjena na oko 0. Riba se ostavlja u buretu oko 15 minuta, posle kog vremena može se računati, da su ribe ne samo očišćene, već i skroz i skroz rashladjene na oko 0. Zatim se ribe izvade iz bureta i smeste se u prostor za utovar ladje, odnosno na stanici u odeljak za hladjenje u kome se temperatura, pomoću specijalnih aparata za hladjenje održava na oko 0.

Postupak sa ribama na glavnim ladjama prema veličini ribe, i prema tome da li se čiste rasporene ili nerasporene, traje obično manje od $\frac{1}{2}$ sata.

Pošto se pri ovom postupku ne upotrebljava

led, već samo hladnoća proizvedena aparatima za hladjenje malih ladjica, tralera ili glavne ladje, to ladja ne mora potražiti pristanište pre no što prostor sa ribama bude napunjen. Zatim ovaj postupak ima to preimućstvo, da se za vreme čuvanja riba ne upotrebljava specialna tečnost za hladjenje ili nešto tome slično, već samo rashladjena morska voda, koja dejstvuje dezinficirajući.

Rashladjena voda na oko 0 za ispiranje i hladjenje mora se razumeti se s vremena na

vreme obnoviti, da bi čovek bio siguran, da se riba za duže vreme čisti.

PATENTNI ZAHTEV.

Postupak za održanje morskih riba naznačen time, da u zaklanom i u datom slučaju otvorene ribe se očiste sa rashladjenom morskom vodom i rashlade na oko 0 C, posle čega se ribe smeste u prostor za utovar, koji je takodjer rashladjen na 0.