



PATENTNI SPIS BR. 2609.

„Vital“ d. d. tvornica hranivih srestava, Zagreb.

Postupak za encimatično spravljanje hranivog sladnog brašna za djecu i hranivog sladnog kakaoa.

Prijava od 10. novembra 1922.

Važi od 1. septembra 1923.

Brašno naših žitarica može u raznim spravljanjima svariti samo zdrav stomak odraslog čoveka, koji ga potpuno i iskorišćava. To je potrebno, jer je glavni sastav običnog brašna škrob, koji nije rastvoran u vodi. Djelovanjem pak organa, za varenje, prelazi taj u vodi nerastvorni škrob najprije u razne dekstrine, koji su u vodi rastvorni, a zatim i u posvema rastvornu maltozu. Istom ovu može svaki organizam neposredno asimilirati.

Kako u prirodnom procesu imaju glavnu ulogu u spomenutom problemu — encimi, našli smo i praktični način, fabričkim putem svrsishodnim encimatičnim uticajem, pretvoriti škrob u brašnu naših žitarica u obliku maltoze, da se s tako dobivenim hranivim srestvima mogu koristiti s najvećim uspjehom i ljudi slabog stomaka i nejak djeca.

Prema tome mećemo encimatičko spremjeno brašno za pripremanje slada najprije u zatvorenu spremnicu za prethodno rastvaranje, te tako pripremljeno dolazi zatim u jedan normalni kotao s dvostrukim dnom, koji se može grijati pomoću pare. U tom se kotlu može ta materija mješati pomoću povoljne naprave i to, za vrijeme od prilike od jednog sata, dok se na stalnoj temperaturi u blizini od 100 stepeni Celzija, posvema ne prokuva i dok pokus s jodom ne pokaže, da je već sve brašno-škrob pretvoreno u slad, t. j. da sada imamo u kotlu jedino kaplevitu maltozu. Zatim valja prenijeti ovu tečnost u ma kakvu spravu za sušenje nalik bubnju, koja se može ostaviti pod većim tlakom za duže vrijeme, dok se odavljje prebacuje već osušeni materijal na valjke jednog običnog mlina,

koji napokon usitni gotovo hranivo srestvo — t. zv. dječje brašno po potrebi. Na taj se način priprema hranivo srestvo, koje je određeno naročito kao hrana nejakoj deci.

Želimo li pak dalje spremiti hranilo, „sladni kakao“, kojim se može s najpovoljnijim uspjehom služiti svaka osoba, valja dodati još istom opisanom proizvodu povoljne količine kakaoa i običnog šećera, da bismo mogli dobiti produkt, koji odgovara i najnježnijem ukusu.

Patentni zahtevi:

1. Postupak za spravljanje prethodno encimatički pripremljenog brašna, za pravljenje slada naznačen time, što se nakon odredjenog vremena od dva sata optimalnim zagrijavanjem prirodno vlažne smjese već razvijeni encimatični produkti, prvobitno u vodi netopivih ugljenih hidrata, stabilizuju na temperaturi, koja ne prelazi 45 stepeni celzijevih kako bi isti ostali u onom stadijumu, koji je za lako varenje gotovog produkta najpovoljniji uz minimalni ostatak netopivih ugljenih hidrata.

2. Postupak za sušenje posve dokuvanog slada naznačen time, što gusta maltorna smjesa dolazi u bubanj povoljne konstrukcije, ali koji rotira i može da izdriži veći tlak za duže vrijeme — na sistematički jedan spram drugog nameštene obične mlinske valjke normalnih dimenzij i to u vlažnoj atmosferi na temperaturi od najmanje 80 stepeni Celzijevih i uz tlak od najmanje 2 atmosfere za vreme od 20 časova.

