

KRALJEVINA SRBA, HRVATA I SLOVENACA
UPRAVA ZA ZAŠTITU INDUSTRIJSKE SVOJINE

KLASA 53 (1)

IZDAN 20. avgusta 1922

PATENTNI SPIS ŠT. 392.

Firma Julius Meinl A. G. Beč.

Postupak za izradu kakaovog praška, koji sadržava škrobnog brašna.

Prijava od 28. marta 1921.

Važi od 1. novembra 1921.

Pravo prvenstva od 22. oktobra 1917 (Austrija).

Iz raznih uzroka je zgodno, da se kakaovom prašku doda škrobnog brašna, ali kod toga nastaju znatne teškoće, jer brašno škroba pokazuje sklonost, da se učiriši i stoga u kakaovom prašku koji sadržava škrobnog brašna lako nastaju čiržljive kuglice, koje nisu prijatne kod uživanja kakaovog.

Prema izumu dobijemo sasvim jednolik kakaov prašak, koji sadrži škrobnog brašna ali u kojem ne dolaze gore pomenute čiržljive kuglice — na slijedeći način :

Oplemenjeno kestenje (maroni) suši se na zraku, zdrobi se u oguli. Sušenje na zraku se dotle vrši, da se trganje i odstranjenje ostataka ljuske dađe lagano izvesti. Onda se ovi komadići marona tako dugo prže dok budu tamni i krhki. Nato se smješaju prženi komadi marona sa očišćenim kakaovim zrnjem, kojemu još nije oduzeto ulje — u razmeri od 50 dijelova kakaovih zrnaca i 50 (može biti više ili manje) dijelova prženih marona i ova se smjesa smelje u jednom kakaovom mlinu ili slično. Konačno se kakaov maslac na poznati način stlači i ovaj stlačen kolač preradi se dalje kao

čisti kakao. U nekim slučajevima preporučuje se, da se smjesi prženih marona i kakaovih zrnaca doda nešto osušenog slada, time se olakša meljenje, koje kod nekih vrsta marona pravi poteškoće. Na ovaj način kakaovom prašku dodanu škrobno brašno nepokazuje nikakvu sklonost za tvorbu čiržljivih kuglica, nego se čak ovaj kakaov prašak raspada na jeziku vrlo lako i potpuno, vrlo je probitačan i ne umanjuje ukus čistog kakaovog praška.

Patentni zahtevi :

1. Postupak za proizvodnju kakaovog praška, koji sadržava škrobnog brašna, iz prženih, očišćenih i zdrobljenih kakaovih zrnaca, ali kojima nije oduzeto ulje, naznačen time da se na zraku sušeni, drobljeni i oljušteni maroni prže i smješaju sa kakaovim zrnjem i onda se ova smjesa smelje ; kakaov maslac, kojega potom dobijemo tlači se već poznatim načinom a tlačni kolač preradi se dalje.

2. Postupak po zahtjevi 1, naznačen, time da se smjesi prženih marona i kakaovih zrnaca doda radi lakšeg meljenja suhi slad.

