

KRALJEVINA SRBA, HRVATA I SLOVENACA

UPRAVA ZA ZAŠТИTU

KLASA 53 (2)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

IZDAN 1. SEPTEMBRA 1925.

PATENTNI SPIS BR. 3175.

Henry John Gerstenberger, doktor medecine, Clevenland, Ohio, U. S. A.

Postupak za izradu poboljšanog sastava iz sastojaka za vještačku hranu i za ishranu beba i dece.

Prijava od 16 jula 1923.

Važi od 1 jula 1924.

Poznato je da odojčad, naročito bebe, ne mogu uzimati u svojoj hrani tako visoki procenat masti iz kravljeg mleka kao što mogu mast iz ženskog mleka.

Mast ženskog mleka i mast kravljeg mleka znatno se razlikuju u svojoj saponifikaciji, jodu, u Polensko — i Rajhert-Majzel-ovim brojevima. Ovi pomenuți brojevi označavaju kolicinu volatilnih masnih količina, kojih ima u masti. Mast ženskog mleka sadrži oko 1.6% dok mast kravljeg mleka ima 10%. Autori kao Bokaj, Bard i Černi smatraju da ove volatilne masne kiseline izazivaju glavne teškoće ne samo hranine već i akutne, oko ishrane odojčadi.

Žensko mleko sadrži veliki procenat masti. Obrašci za vještačko mleko sadrže znatno manji procenat iste, izuzev kad žena doji svoje dete, koje je prešlo najtežu prvu polovinu godine. Ovaj visoki procenat masti u ženskom mleku ima neosporno svoju dobru stranu. Černi je odavno pokazao da hrana sa velikim procentom masti povećava imunitet kod dece a da manjak u masti i veliki sadržaj ugljovodonika smanjuje pomenući imunitet.

Prema tome, po mom pronalasku, stvorena je mast, koja je skoro ista sa mašću ženskog mleka; ta mast ima približno iste Rajhert-Majzel-ove brojeve, saponifikaciju, jod, Polenskove brojeve i tačku topljenja kao i mast ženskog mleka. Ta mast je više anti-ratitična nego mast kravljeg mleka.

Podesnim mešanjem ove masti sa drugim sastojcima, uspeo sam da proizvedem vješ-

tačku hranu za odojčad i malu decu, koja u mnogome više liči na žensko mleko, nego sva do sada proizvedena vještačka mleka. Sastav je ovaj: proteini, ugljeni-hidrati, n. pr. mlečni šećer, soli, kao kalium hlorid, i vitaminii ili pomoćni hranljivi sastojci izmešani sa mašću, koja se približno sastoje iz ovih sastavnih delova:

lojanog ulja	• • • • 0	do 10	od sto,
ulje kokosovog oraha	oko 15	procenata,	
oleum beobromali	• •	oko 20	"
oleum morrhuae	• •	10	od sto "
loja	• • • • •	55	do 45 "

Postupak kod ovog procesa za mešanje sastojaka radi proizvodjenja vještačke hrane, zahteva moderni pasterizator, spravu za zagrevanje i mešanje mleka, destilisani vodu, mlečni šećer i kalium hlorid.

Mast se ne meče u pasterizator zajedno sa drugim sastojcima već meša sa sastavnim delovima, u jednoj običnoj cevi, koja se pruža od pasterizatora do homogenizatora. Homogenizator može biti proizvojnog modela, n. pr. Muton-Golen, koji je dovoljno jak za pritisak da podpuno razbijje mast u loptice ili delice, tako da sastavni delovi iz posterizatora i masti načine smešu, u kojoj će mast izgledati kao sitnija ili grublja emulzija.

Kad se mešaju sastojci vode i mleka bez kajmaka mere se prema zapremini u kubnim santimetrima, dok se drugi sastojci mešaju po težini, izraženoj u gramovima.

Za spravljanje smese ili jedne jedinice vještačke hrane upotrebljavaju se sledeći razmere;

Jedinica	skorupa sm. ³	destili- sane vode sm. ³	mlečni šećer gr.	kalijum hlorid gr.
1	3.430	6.450	600.0	2.6
			mast	
			gr.	
		385.0		

Patentni zahtevi:

1. Postupak za proizvodnju vеštačke hrane radi ishrane odojčadi i dece, naznačen time, što se sastavni delovi, koji treba da sačinjavaju vestačku hranu (kao što je mleko kome je skinut skorup), destilisana voda, mlečni šećer i kalijum hlorid zagrejavaju i mešaju poznatim načinom u pasterizatoru, pošto se potrebna mast izmeša sa drugim sastojcima

u običnoj cevi, koja se pruža u pasterizatoru.

2. Postupak po zahtevu 1. naznačen time, što se smeša iz 3,430 zapreminske jedinice mleka bez skorupa, 6,450 zapreminske jedinice destilisane vode, 600 težinskih jedinica mlečnog šećera, 2,6 težinskih jedinica kalijum hlorida i 385 težinskih jedinica masne smeše, homogenizira u homogenizatoru proizvoljnog tipa.

3. Postupak za izradu masti po zahtevu 1 i 2, naznačen time, što se pre unošenja masne smeše u osnovnu tečnost, potpuno izmešaju masni sastojci t. j. 0-10% lojanog ulja, oko 15% ulja kokosovog oraha, oko 20% oleum theobromae, oko 10% oleum morrhuae i 55-45% loja.