

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

Klasa 53 (1)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Izdan 1. avgusta 1933.

PATENTNI SPIS BR. 10264

Schäkel Wilhelm, Pirna/Elbe, Nemačka.

Postupak za spravljanje masnog sira iz tankog mleka, dodavanjem biljnih masti i ulja.

Prijava od 30. avgusta 1932.

Važi od 1. marta 1933.

Spravljanje sasvim masnog i masnog sira, kao što je poznato, vrši se iz pavlake i nepreradivanog mleka. Pri tome kao preostatak ostaje tanko mleko. Tanko mleko predstavlja danas otpadajući proizvod sa posve neznatnim i nedovoljnim iskorišćenjem. Pošto se ono lako kvvari i predstavlja samo malu vrednost, to se ne isplaćuje skupi transport, i ono stoga uglavnom biva na licu mesta upotrebljeno kao stočna hrana. Ali pošto ono stočnoj hrani može biti dodavano samo jednim delom, i pošto u odnosu na dnevno proizvedenu količinu postoji potreba samo za mali procentualni dodatak, to godišnje propadaju veliki iznosi narodnog bogatstva.

Ovim pronalaskom je ukazan put, da se ova blaga narodne ekonomije sačuvaju i da se tanko mleko, koje je dobiveno kao otpadajući proizvod, pomoću postupka oplemenjavanja ne samo dovede do iskorišćenja bez ostataka, nego da se i ono pretvori ponovo u proizvod visoke vrednosti.

Ovo se kod novog postupka vrši time, što se tankom mleku dodaju biljne masti i ulja, koja se radi vezivanja slobodne masne kiseline, na poznat način prethodno postupaju, i što ova mešavina biva upotrebljena za spravljanje masnog sira.

Da se sir spravlja iz tankog mleka uz dodavanje biljnih masti i ulja, poznato je do danas u toliko, što se tanko mleko mešalo sa istopljenim margarinom, za čije se spravljanje, kao što je poznato, pretežno upotrebljavaju biljne masti i ulja. Ali ovom tako zvanom margarinom sirom potpuno nedo-

staje odlika vrenja, on je tako reći izvetreo, užežen i gorak. Ovome je razlog to, što se u gotovom margarinu nalaze dopunske materije, koje nisu podesne za spravljanje sira, a i koje ometaju sazrevanje. Osim toga je margarin masan proizvod, koji je za sebe vezan i poglavito usled postupanja kuvanjem nije podesan za upotrebu kod spravljanja sira. Potrebni proces vrenja i upotreba bakterija i kultura ne mogu da se vrše na potreban način, pošto prirodne masti i ulja već imaju za sobom proces pretvaranja i pri topljenju gube prvobitna svojstva.

Ogledi su sad pokazali, da sirevi, koji su spravljeni po pronalasku iz tankog mleka i biljnih masti, imaju isti kvalitet kao i sirevi, koji su spravljeni iz pavlake i nedirnutog mleka. Pri tome se dobijaju važne koristi kako za spravljanje tako i za gotov proizvod.

Pre svega masa daje veće iskorišćenje i veću otpornost kao i bolje testo, k tome dolazi usled višeg stepena kiseline u mleku, još i ušteda u sirištu. Dalje je mogućnost održanja duža, i pojedine vrste sireva mogu po volji da se bolje seku prema raznim ukusima. Sirevi osim toga dobijaju višu sadržinu u vitaminima.

Najzad je i dobavljanje dodatka vezano sa manjim transportnim troškovima, pošto se oni mogu dobavljati u koncentrisanom obliku, u kojem ne zapremaju toliko prostora kao nepreradeno mleko ili drugi mlekarski proizvodi.

Kao što je već pomenuto, variranje po-

