

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

Klasa 53 (1)



INDUSTRISKE 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 nepreradivog mleka. Pri tome kao preostatak ostaje tanko mleko. Tanko mleko predstavlja danas otpadajući proizvod sa posebno neznačajnim i nedovoljnim iskorišćenjem. Pošto se ono lako kvari 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 dođavano samo jednim delom, i pošto u odnosu na dnevno proizvedenu količinu postoji potreba samo za manji 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 oplemenjivanja 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 istopijenim margarinom, za čije se spravljanje, kao što je poznato, pretežno upotrebljuju biljne masti i ulja. Ali ovom tako zvanom margarinskom siru potpuno nedostaje edika vrenja, on je tako reći izvreteno, užezen 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 kuhanjem 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 prevlake 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 ušeda u sirištu. Dalje je mogućnost održanja duža, i pojedine vrste sireva mogu po volji da se bolje sekut prema raznim ukusima. Sirevi osim toga dobijaju višu sadržinu u vitaminima.

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

Kao što je već pomenuto, variranje po-

jedinih vrsta sireva, koje treba da se proizvode, jeste veoma veliko. Niže je navedena jedna mešavina masti i ulja koje se upotrebljuje, sa navodom pojedinih delimičnih količina: kokosova mast 3 dela, ulje od *Arachis hypogaea* 2 dela, sezamovo ulje 3 dela, ulje iz pamukovog semena 2 dela, maslinovo ulje 2 dela.

Takođe mogu biti saupotrebljene i male količine ribljeg zejtina, govedeg loja i svinjske masti ili veštačkih masti.

Tanko mleko, koje treba da se pretvori u sir, biva zagrevano na približno 60° C i količine masti i ulja, koje treba da se dodaju, bivaju takođe dovedene na istu temperaturu. Sad se ove količine mešaju i mešavina biva homogenisana. Po tome se radi »kristalizovanja« masti, da se ona ne bi iziučila sa surutkom, izlažu za vreme od pola časa jakom hlađenju pri niskoj tem-

peraturi. Po tome mešavina biva dovedena na viši stepen kiseline, da bi se proizvela sposobnost za sirenje, i biva dovedena na normalnu temperaturu za sirenje.

Dalje postupanje i proces sazrevanja bi-
vaju preduzeti na poznat način.

Napred opisani postupak važi podjednako i za meke i za tvrde sireve.

Patentni zahtev:

Postupak za spravljanje masnih sireva iz tankog mleka dodavanjem biljnih masti i ulja, naznačen time, što biva upotrebljena mešavina od 3 dela kokosove masti, 2 dela ulja od *arachis hypogaea*, 3 dela sezamo-vog ulja, 2 dela uija od pamukovog seme-na i 2 dela maslinovog ulja, kojoj se u datom slučaju dodaju male količine ribiljeg zejtina, govedeg loja i svinjske masti.