



PATENTNI SPIS BR. 6333.

Fa Christian Bertram, Stendal, Nemačka.

Postupak za održavanje životnih namirnica u svežem stanju.

Prijava od 7. juna 1928.

Važi od 1. januara 1928.

Traženo pravo prvenstva od 4. februara 1928. (Nemačka).

Iz štampe je postalo poznato, da se sveže voće održava po mogućstvu dugo u svežem stanju time, što se ono položi u praškovitu mešavinu kreča i magnezita ili što se prevuče slojem parafina. Opiti prema tim postupcima nisu mogli dovesti do sad ni do kakvog uspeha, jer izabrana prevlaka, kad je suviše debela sprečava disanje, koje je za mnogo voće neophodno potrebno, a kad je prevlaka tanka, ne sprečava ulazak bakterija, koji postepeno uništavaju voće.

Da se reši taj zadatak održavanja u svežem stanju, koje doduše u vremenskom pogledu nije neograničeno, ali koje ipak traje više meseci, nedostajali su do sad poznatim prevlakama izvesni sastojci, koji kad se dodaju uz poznata sredstva, uklanjaju pomenute neznade.

Prema tome sastoji se ovaj novi postupak prema ovom pronalasku, u upotrebi mešavine od 992 g belog kreča, krede, talkuma, dolomita ili sličnog ili pak parafina, ulja od papaka, govedjeg loja sa sledećim delovima:

Kolofonijuma	4,0 g
Natrium benzoicum-a	1,0 »
Acidum benzoicum-a	0,5 »
Acidum salicylicum-a	1,0 »
praška Spiraea	1,0 »
Soli od jelenskog roga	0,5 »

Održavanje u svežem stanju posipanjem ovog praška, vrši se na taj način, što se plodovi pospu masom, koja je već isprobana u svom dejstvu i u neškodljivosti,

a koja se sastoji iz belog kreča, krede, talkuma, dolomita i stičnog kao i iz napred pomenutih dodataka.

Najcelishodnije se vrši posipanje kutijom ili sudom sa rešetkastim zaklopcem, što sadrži napred opisanu masu. Ovaj je postupak naročito podesan za tvrdo voće, kao kruške, jabuke i slično. Pre nego što se upotrebi li uzme za jelo ovako konzervirano voće, daje se posuta masa za održavanje u svežem stanju, skinuti bez ostataka, kad se voće kratko vreme ispere hladnom vodom.

Drugi način ovog postupka, da se plodovi snabdu glazurastom prevlakom, prema opitima pokazao se podesniji naročito za voće sa nježnom ljuskom, kao groždje, trešnje, jagode, šljive i razne vrste povrća, kao krastavci, tikvice, lubenice i t. d. Voće, povrće itd. koje je podvrgnuto ovom postupku, održalo se što se može dokazati, preko dve godine.

Za održavanje namirnica u svežem stanju pomoću glazuraste prevlake, umoče se namirnice u opisanu mešavinu, koja se sastoji iz parafina, ulja od papaka, govedjeg loja ili sličnih materija sa pomenutim dodacima, a koja je mešavina odgovarajućim zagrevanjem rastopljena.

Čim se izvadi plod, obrazuje se oko njega vrlo tanak glazurasti sloj, koji se odmah suši. Tako dobiven izolacioni sloj ostavlja obradjenom voću i t. d. prirodnu boju, a kad se docnije skine sloj održi se nepromenjeno prirodan miris i ukus i pri-

rodna svežina. Skidanje sloja vrši se ili lakim ljuštenjem, gde se sloj skida na sličan način kao ljuska od kivanog jajeta, ili se pak konzervirane namirnice umoče kratko vreme u toplu vodu.

Upotreba oba sredstva za održavanje u svežem stanju nije ograničena samo na voće i povrće, nego ona su odlična za održavanje sušenje robe svake vrste, kobasica, šunke, jaja, čokolade, bonbona i t. d., a isto tako i za sir, pošto svaki insekt izbegava ovako preparirane životne namirnice.

Sastav oba sredstva je potpuno neškodljiv za zdravlje, a ispitali su ih opširno razni znameniti hemičari za hranu, pa su ih izjavili za neškodljive.

Patentni zahtev:

1. Postupak za održavanje životnih namirnica u svežem stanju, naznačen time, što se dotične namirnice prevuku mešavinom iz 992 g belog kreča, krede, talkuma, dolomita i sličnog ili pak parafina, ulja od papaka, govedjeg loja i sličnog, kojim se glavnim sastojcima dodaju:

4,0 g kolofoniuma

1,0 » natrium benzoicum-a

0,5 » acidum benzoicum-a

1,0 » acidum salicylicum-a

1,0 » praška Spiräa, i

0,5 » » soli od jelenovog roga,

gde se praškovita mešavina posipa, dok se u glazurastu mešavinu koja je zagrevana njim rastopljena, umaču životne namirnice.