

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Razred 53 (1)

Izdan 1. Septembra 1930.

PATENTNI SPIS ŠT. 7274

Robert William Dunham, Forest Gate, Anglija.

Postopanje pri izdelovanju pšenične moke.

Prijava z dne 5. marca 1929.

Velja od 1. januarja 1930.

Zahtevana prvenstvena pravica z dne 5. marca 1928. (Anglija).

Pri dosedaj priljubljenih načinih izdelovanja pšenične moke, se podvrže pšenica neprestanemu redukcijskemu in pristrojvalnemu postopanju, od katerih se je prvo, pred približno 50 leti, vpeljalo kot valjeni sistem, pri čemur je bila izdelana moka podobna prasku iz natančno enakomernih in zelo finih delcev. Pred 40 leti je bila ta moka bolj peščene kakovosti kakor je danes ker so takrat mlinarji z stopljeviliim redukcijskim sistemom kolikor mogoče drobno mleli in glajili, da se je zadoštilo splošni zmoti, da je najfinejša moka najboljša in da je belina dokaz njene kvalitete; zato v današnji moki ni nobene peščane kakovosti in obstoji občutek takojmenovane „klejasle“ sestave. Ta vrste moke ni za izdelavo kruha in podobne namene posebno sposobna, ker stopnjevana redukcija do tako fine stopnje, vzame moki ne samo njeno lastnost z ozirom na kvaliteto in naravno kvantiteto iz ene vreče moke izdelanega kruha, temveč okus iz te vrste moke napravljenega kruha je slabši.

Odkar se je vpeljal stopnjevalni redukcijski valjni sistem, se je v mlinu bolj in bolj obračala pozornost oddelku pšenične čistilne, ter se je najprej približno leta 1890 uvedel kombinirani pralni-, sušilni- in hladilni sistem v poboljšanje kakovosti pšenice po njeni oddaji v mlin, — z izjemo nekaterih krčevitih naporov, redilno vrednost moke med njeno izdelavo poboljšati z dodatkom različnih tujih zmesi k moki ali z

kemičnim ravnanjem (n.pr. klorinov plin) za poboljšanje barve na prirodnemu zakonu popolnoma tuj način, — se ni nič storilo za drugačen razvoj naravne sestave nezrelih delcev endosperme (semensko staničje).

Predležča iznajdba ima namen izdelovati redilnejšo pšenično moko, ker vse semensko staničje moke v isti stopnji dozori in tako peku omogoči izdelovati okusnejši in boljši kruh. To se doseže z nadaljevanjem umetnega pretvarjanja nerazvitih delov za preustrojitev namenjene pšenične endosperme (semensko staničje) t. j. da se napravi iz obdelovalne pšenice moko, natančno po zakonih, kateri vladajo pri dozoritvi na polju, namreč, endospermo izpostaviti istim vplivom luči in toploti po dnevu in temoti in hladu v noči, med njeno rastjo. Ti izidi se dosežejo pri uporabi materiala, ki se premika v zaboji podobnem kurilnem in hladilnem aparatu, z menjajočimi svetlini (z naraščajočo temperaturo) in temnimi (z odjemajočo temperaturo) oddelki, da se doseže zoritev delcev na isti način kakor po dnevu in po noči na poljih.

Toploto in hlad se lahko doseže s pomočjo kovinastega konduktorja ali kako drugo napravo za toploto in hlad. Toploto se zlasti lahko proizvaja z elektriko, s katero se lahko doseže podnevna luč in toplota. Lahko se pa porabijo tudi drugi viri za umetno luč in toploto. Hlad in temo se lahko doseže na primeren način,

V smislu prednostne izvedbene oblike postopanja se izvrši tako, da se moka počasi premika, zlasti pod električnimi luči, katerih niti se razgrejejo do rdeče žari, toda ne tako živo kakor solnčna svetloba.

Moka zadobi na ta način isto temperaturo kakor semensko zrno na polju. Ta temperatura ne sme prekoračiti 60 °C in je primerno vedno nižja ko 38 °C. Rostoča temperatura hlada, kateri je razpostavljena snov, je prikladno približno 10—15 °C. To so temperaturne razlike normalnega poletnega dne v juliju na Angleškem.

Patentni zahtevi:

1. Postopanje pri izdelovanju moke iz pšenice označeno s tem, da se zrelosni proces endosperme v moki umetno nadaljuje na ta način, kakor pri na polju rastoči pšenici, ko se podvrže moka menja-

jočim se periodam, svetlobe z naraščajočo toploto in temo z naraščajočim hladom, da se izvede bistveno ista kemična izprememba in razvoj, katere povzroča solnce po dnevu in hlad po noči ter se nadaljuje proces umetne pretvorbe rastlinskega stančja in s tem, zagotovi boljša kvaliteta moke.

2. Izvedbena oblika postopanja po zahtevi 1 označena s tem, da odgovarjajo temperature menjajočih se perjd, normalnemu poletnemu dnevu julija.

3. Izvedbena oblika postopanja po zahtevi 1 ali 2 označena s tem, da zgornja temperatura ne prekorači 60 °C in da je nizka temperatura približno 10 °C.

4. Izvedbena oblika postopanja po zahtevah 1—3 označena s tem, da se doseže luč in toplota z električnimi luči, katerih niti se razgrejejo do rdeče žari.

Robert William Dunham, Forest Gate, Anglija.

Postopanje pri izdelovanju pšenične moke.

Velja od 1. januarja 1930.

Prijava z dne 5. marca 1929.

Zahtevana prvenstvena pravica z dne 5. marca 1928. (Anglija).

kemičnim ravnanjem (n. pr. klorinov plin) za popoljšanje barve na prirodnemu zrakom popolnoma luj način, — se ni nič splošno za drugačen razvoj naravne sestave nezrelih delcev endosperme (semensko stančje).

Predložena iznajdba ima namen izdelovati rednejšo pšenično moko, kar vse se-mensko stančje moke v isti stopnji dozori in tako peka omogoči izdelovati okusnejši in bolj kva. To se doseže z nadaljevanjem umetnega pretvarjanja nezrelih delcev za preustrojen namene pšenične endosperme (semensko stančje) t. j. da se naravi iz obdelovalne pšenice moka, natančno po zakonih, kateri vladajo pri dozori na polju, namreč, endospermo izpostavi istim vplivom luči in toploti po dnevu in temo in hladu v noči, med njeno rastjo. Ti izidi se dosežejo pri vgrajeni materialu, ki se premika v zapoj, podobnem kulturnem in hladilnem aparatu, z menjajočimi svetlinami (z naraščajočo temperaturo) in temninami (odjemajočo temperaturo) obdelki, da se doseže zoričev delcev na isti način kakor po dnevu in po noči na polju.

Toploto in hlad se lahko doseže s pomočjo kovinskega konduktora ali kako drugo napravo za toploto in hlad. Toploto se zlasti lahko proizvaja z elektriko, s katero se lahko doseže podobna luč in toplota. Lahko se pa porabi tudi drugi vir za umetno luč in toploto. Hlad in temo se lahko doseže na primeren način.

Pri dosedaj priljubljenih načinih izdelovanja pšenične moke, se podvrže pšenica nepretrganemu redukcijskemu in pristojevalnemu postopanju, od katerih se je prvotno pred približno 50 leti, vpeljalo kot veljavni sistem, pri čemer je bila izdelana moka podobna praski iz natančno enakomernih in zelo finih delcev. Pred 40 leti je bila ta moka bolj pesčena kakovski, kakor je danes, ker so lakrali mlinarji z stopljevlim redukcijskim sistemom kolikor mogoče drobno mletli in glajli, da se je zadostilo splošni xmoči, da je najljepša moka najboljša in da je belina dokaz njene kvalitete; zato v današnji moki ni nobene pesčane kakovski in obstoji občutek lakovine, nove "klesane" sestave. Ta vrste moke ni za izdelavo kruha in podobne namene posebno sposobna, ker stopnjena redukcijska do te mere stopnje, vzame moki ne cija do te mere stopnje, vzame moki ne samo njeno lastnost z ozirom na kvaliteto in umano kvaniteto iz ene vrste moke izdelanega kruha, temveč okus iz te vrste moke napravljenega kruha je slabši.

Odkar se je vpeljal stopnjevni redukcijski valjni sistem, se je v mlinarstvu in pri obdelavi pšenice obdelku pšenične čistišve, ter se je najprej približno leta 1890 uvedel kompletan prelat, sušilni in hladilni sistem v popoljšanje kakovski pšenice po njem odabi v mlinarstvu — z izjemo nekaterih krčevitih naprav, rednih vednost moke med njeno izdelavo popošlali z določkom različnih lujih xmesi k moki ali z