

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

Klasa 53 (3)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Izdan 1. Septembra 1930.

PATENTNI SPIS BR. 7334

Tier-, Mast- und Kraft-Brotfabrik Dr. Flohr, G. m. b. H., Kassel,
Nemačka.

Postupak za zgotavljanje krmenih hljebac.

Prijava od 9. aprila 1929.

Važi od 1. marta 1930.

Za marvenu krmu upotrebljavali su se već pečeni hljebovi, koji se sastoje od prekrupe (jarma), mekinja, melase i kvasca. Kod zgotavljanja tih hljebova pomoću jednostavnog miješanja navedenih tvari ostaje ali uzdržana snaga klijanja kvasca, tako, da za vrijeme pečenja nastaje klijanje ili nadizanje tijesta.

Sada se je pronašlo, da se upotrebom jednakih sastavnih dijelova dobiva mnogo bolji hljebac, koji se dugo vremena dobro drži, ako se kod pristavljanja tijesta ponajprije lekući kvasac pomiješa sa množinom melase, koja premašuje njegovu težinu, i ako se kroz po prilici jedan sat, koliko je to potrebno za odstranjenje snage klijanja kvasca, ostavi da melasa djeluje na kvasac. Kasnije se pridoda prekrupa i mekinje i čitavo se uz razmjerno malenu vrućinu u peći ispeče.

Uništenje snage klijanja kvasca pomoću primješanja veće množine melase i duljeg odležanja te mase, prije nego li se pridaju ostale tvari u svrhu stvaranja tijesta, ustanovljeno je sa višestrukim pokusima. Od primjerice u obradbu dolazećih 350 g prekrupe, 150 g mekinja, 250 g melase i 125 g kvasca pomiješalo se ponajprije obje potonje tvari i ostavilo ih se kroz jedan sat u toplom prostoru za pečenje. Vrenje mješavine nije uslijedilo. Masa je zatim sa prekrupom i mekinjama smiješana u tijesto i ovo je ispečeno na emajliranom pladnju. Tijesto na pladnju nije se uslijed toga po-

diglo. Pojavile su se doduše pukotine, što se ali imade svesti samo na to, što se je mekano, vlažno tijesto kod pečenja u vrućoj peći izsušilo i uslijed toga raspuklo.

Kada su pako prenavedene četiri sastojine i ustim množinama težine, kao kod prvog pokusa, bile istodobno skupa pomiješane, a zatim tijesto bilo ispečeno na emajliranom pladnju, to je nastupilo vrlo znatno nadizanje tijesta. Hljebna kora raspukla se je i na mjestima raspuklina nadigla se je gotovo za 5 cm u zrak.

Da se ustanovi, da li nastupa jednako ili slično djelovanje, ako se odabere jedan drugi razmjer navedenih množina prekrupe (350 g) i mekinja (150 g) spram drugih množina melase i kvasca, to je za jedan novi usporedbeni pokus uzeto 80 g melase i 40 g kvasca. Ako se je miješanjem melase i kvasca postupalo kao kod prvog pokusa, tada nakon jednog sata opet nije nastupilo vrenje mješavine. Nakon primiješanja mekinja i prekrupe nastalo tijesto dovedeno je u šiljasti oblik, provideno sa unakrsnim kanapima i ispečeno. Sa pečenjem nije unakrsni kanap zajedno upečen u gotovi hljeb i kod islog je ostao uzdržan šiljasti oblik tijesta. Nadizanje tijesta opet nije uslijedilo. Ako se je nasuprot, kao kod drugog pokusa, sve četiri sastojine zajedno istovremeno smiješilo u tijesto i ovo je neposredno, nakon što je miješeno, pečeno, to se je moglo ustanoviti vrlo znatno nadizanje tijesta.

Nakon osmodnevnog odležanja bijahu razni hljebovi probušeni. Tada se je pokazalo, da su po novom postupku zgotovljeni hljebovi imali homogenu lomnu plohu, dok po starom postupku zgotovljeni hljebovi pokazivahu lomnu plohu sa pukotinama, jarugama i rupama, koja lomna ploha bijaše jako pljesniva. Ovi hljebovi postadoše dakle već nakon kratkog vremena neupotrebiti kao marvena krma.

Za uklonjenje snage klijanja kvasca pomoću melase potreban je po prilici razmjor miješanja od 8 dijelova težine melase spram 7 dijelova težine kvasca, nu mogu se također uzeti još i veće množine melase.

Naročito povoljna sastavina za hljeb, zgotovljen prema pronalasku, jeste slijedeća:

35% prekrupe
15% mekinja
27,5% melase
22,5% kvasca

Patentni zahtev:

Postupak za zgotavljanje krmenih hljeba pečenjem jednog, iz prekrupe, mekinja, melase i kvasca spremljenog tijesta, naznačen time, što se kroz po prilici jedan sat, koliko je to potrebno za uklonjenje snage klijanja kvasca, ponajprije ostavi, da na kvasac djeluje množina melase, nadmašujuća množinu težine kvasca i što se tek nakon toga dobivena masa smiješa s ostalim sastojinama tijesta.

Tier-, Mast- und Kraft-Bröckchen Dr. Flohr, G. m. b. H., Kassel, Nemška.

Postupak za zgotavljanje krmenih hljeba.

Važi od 1. marta 1930.

Priloga od 2. aprila 1930.

diglo. Pojavile su se dobne pukotine, što se ali imade sveći samo na to, što se je mekano, vlažno tijesto kod pečenja u vrhu počelo izsušiti i uslijed toga raspadlo. Kada su tako prenavedene čitli sastojine i uslim množinama težine, kao kod prvog pokusa, bile istodobno skupljene pomiješane u raznim tijestima bilo ispečeno na emajliranom pladnju, to je nastupilo vrlo znatno nadizanje tijesta. Hljevna koja raspukla se je i na mjestima raspadla na- digla se je gotovo za 2 cm u vis.

Da se ustanovi, da li nastupa jednako ili slično djelovanje, ako se odabere jedan drugi razmjor navedenih množina prekrupe (350 g) i mekinja (150 g) spram drugih množina melase i kvasca, to je za jedan novi usporedbeni pokus ušlo 80 g melase i 40 g kvasca. Ako se je miješanjem melase i kvasca postupalo kao kod prvog pokusa, tada nakon jednog sata opet nije nastupilo vršenje mješavine. Nakon primiješanja mekinja i prekrupe nastalo tijesto dovedeno je u slični oblik, provjedeno sa unakrsnim kanapima i ispečeno. Sa pečanjem nije unakrsni kanap zajedno upečen u gotovi hljeb i kod istog je ostao uzdrzan slični oblik tijesta. Nadizanje tijesta opet nije nastupilo. Ako se je nastupilo kao kod drugog pokusa, sve čitli sastojine zajedno istovremeno smiješale u tijesto i ovo je neposredno, nakon što je miješano, pečeno, to se je moglo ustanoviti vrlo znatno nadizanje tijesta.

Za marvenu krmu upotrebljavali su se već pečeni hljebovi, koji se sastojao od prekrupe (arm), mekinja, melase i kvasca. Kod zgotavljanja ili hljebova pomoću jednostranog miješanja navedenih sastojina ali uzdrzanost snage klijanja kvasca, tako, da se vršenje pečenja nastaje kljanje ili nadizanje tijesta.

Sada se je pronašlo, da se upotrebom jednakih sastojina djelova dobiva mnogo bolji hljeb, koji se duže vremena dobro drži, ako se kod pripravljanja tijesta pomiješa jednaka količina kvasca sa množinom melase, koja premašuje njegovu težinu i ako se kroz po prilici jedan sat, koliko je to potrebno za odabiranje snage klijanja kvasca, ostavi da melasa djeluje na kvasac. Kasnije se pridoda prekrupa i mekinja i čitavo se uz razmjerno mlačen vrtnu u peći ispeče.

Ulaženje snage klijanja kvasca pomoću primiješanja veću množinu melase i dužeg odležanja je mase, prije nego li se pridoda vlažno tijesto u svoju stvarnu količinu. Od primjerice u obradu dolazećih 350 g prekrupe, 150 g mekinja, 250 g melase i 125 g kvasca pomiješalo se ponajprije opječeno tijesto i ostavilo li se kroz jedan sat u toplom prostoru za pečenje. Vrijeme mješavine nije uslijedilo. Masa je zatim sa prekrupom i mekinjama smiješana u tijesto i ovo je ispečeno na emajliranom pladnju. Tijesto na pladnju nije se uslijed toga po-