

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Klasa 53 (1).

Izdan 1 aprila 1935.

PATENTNI SPIS BR. 11476

Gungl Ivan, mlinarski majstor, Darda, Jugoslavija.

Postupak za izradu sredstva za kvašenje žita pre mlevenja.

Prijava od 11 maja 1934.

Važi od 1 avgusta 1934.

Sredstvo za kvašenje žita pre mlevenja prema pronalasku znatno poboljšava kvalitet pšenice, omogućava laku preradu brašna za sva moguća peciva, koja daju pecivu lep oblik i dobar ukus. Uopšte se upotrebom sredstva prema pronalasku postizava veliki uspeh i napredak u proizvodnji raznovrsnog brašna.

Sredstvo za kvašenje žita pre mlevenja prema pronalasku sastoji se od ječmenog i raženog brašna, odgovarajuće količine stipse i mleka.

Svaki od pomenutih sastavnih delova svojom osobinom usavršava kvalitet žita odn. gotovog brašna. Ječmeno brašno sjedinjuje se sa raženim brašnom te daje snagu tečnosti, kojom se pšenica postupa pre mlevenja i koju zrno upija. Ova tečnost daje gotovom pšeničnom brašnu svu potrebnu vlagu, tako da se pecivo prebrzo ne osuši. U pomenutoj tečnosti rastvorena stipsa čini da se lepivo, koje se nalazi u pšenici, ne kida, što je naročito važno kod pšenice „prolif“. Dodatak osim drugog daje pecivu dobar ukus.

Opisano sredstvo izradjuje se na taj način, da se na pr. na osam litara obične vode uzme po jedan i po kilogram ječmenog i raženog brašna, koja se mešavina ostavi najmanje 48 sati da se ukiseli. Nakon toga se pomenuta mešavina procedi i talog se odstrani. Zatim se uzme na pr. dva litra provrele vode u kojoj se rastvori otprilike dva kilograma stipse, pa se taj

rastvor ostavi tako dugo da sasvim ohladi, nakon čega se dodaje kiseloj tečnosti od ječmenog i raženog brašna. Na kraju se dodaje još na pr. jedan litar mleka, te sve prisno izmeša.

Pšenica, koju treba samleti, kvasi se prethodno pomenutom tečnošću tako, da se za jedan vagon pšenice upotrebi 290 litara vode, kojoj je dodalo deset litara tečnosti prema pronalasku. Pokvašeno žito mora pre mlevenja da leži najmanje osam sati i tek nakon toga može se preći na mlevenje.

Patentni zahtevi:

1. Postupak za izradu sredstva za kvašenje žita pre mlevenja, naznačen time, što se najpre pomeša na pr. po jedan i po kilogram ječmenog i raženog brašna sa na pr. osam litara vode te se ostavi da mešavina stoji najmanje 48 sati, tako da se ukiseli i što se ukisla mešavina procedi i talog odstrani.

2. Postupak za izradu sredstva za kvašenje prema zahtevu 1, naznačen time, što se na pr. u dva litra provrele vode rastvori dva kilograma stipse pa se ostavi da rastvor sasvim ohladi pa se zatim dodaje kiseloj tečnosti od ječmenog i raženog brašna i što se pom. mešavini dodaje još na pr. jedan litar mleka pa se sve dobro izmeša.

