

20 stycznia 1930 r.

A23k 1/02

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIŚ PATENTOWY

Nr 11019.

Kl. 53 g 4.

Ruwin Bronsztajn
(Warszawa, Polska).

Sposób wyrobu paszy białkowej.

Zgłoszono 4 maja 1928 r.
Udzielono 13 września 1929 r.

Liczne doświadczenia dowiodły, że dla rozmaitych zwierząt niejednakowo korzystny jest jeden i ten sam gatunek paszy.

Zbytne ilości melasy, dodawanej do paszy, wywierają np. na konie szkodliwe działanie z powodu oszałamiającego działania zawartego w melasie alkoholu, podczas gdy na krowy melasa tego działania nie wywiera, albo wywiera je w znacznie mniejszym stopniu.

Przedmiot niniejszego zgłoszenia usuwa to szkodliwe działanie paszy przez to, że melasa zostaje częściowo zastąpiona przez syrop kartoflany, przyczem stosunek ilościowy pomiędzy użytym syropem kartoflanym i melasą waha się w bardzo znacznych granicach w zależności od ro-

dzaju zwierząt, dla których pasza jest przeznaczona, więc gdy w paszy dla koni stosunek syropu kartoflanego do melasy równa się 3 : 1, to w paszy, przeznaczonej dla krów, stosunek tych składników jest odwrotny i wynosi 1 : 3.

Przedmiotem wynalazku jest sposób wyrobu paszy białkowej, według którego nasiona roślin strączkowych, przeważnie łubinu, po odgoryczeniu znanymi sposobami i pośrutowaniu, zadaje się roztworem wodnym mieszaniny syropu kartoflanego i melasy w stosunku od 3 : 1 aż do 1 : 3 w zależności od pożądanych właściwości wytwarzanej paszy względnie od rodzaju zwierząt, dla których pasza ta ma być przeznaczona.

Po wysuszeniu paszy w stale wzrastającej do 30—100°C temperaturze dodaje się do paszy 3—10% mączki kostnej.

Przykład I. 100 kg odgoryczonego i ześrutowanego łubinu zadano roztworem wodnym mieszaniny syropu kartoflanego i melasy w stosunku 3 : 1; po pozostawieniu całości w spokoju przez 48 godz suszono do suchości w stale wzrastającej temperaturze od 30 do 80°C; do wysuszonego produktu dodano 3% mączki kostnej. Otrzymano paszę o dużej wartości odżywczej.

Przykład II. Postępowanie jak w przykładzie I z tą różnicą, że łubin zadaje się roztworem mieszaniny syropu kartoflanego i melasy w stosunku 1 : 3.

Przykład III. Postępowanie jak w przykładzie II, z tą różnicą, że dodaje się 10% mączki kostnej.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób wyrobu paszy białkowej, znamienny tem, że odgoryczone pośrutowane nasiona strączkowe, przeważnie łubinu, zadaje się roztworem mieszaniny syropu kartoflanego i melasy, przyczem stosunek tych składników waha się w granicach od 3 : 1 do 1 : 3, w zależności od przeznaczenia paszy.

2. Sposób wyrobu paszy, znamienny tem, że do paszy według zastrz. 1, po jej wysuszeniu, przy stopniowo wzrastającej od 30 — 100°C temperaturze, dodaje się od 3 — 12% mączki kostnej.

Ruwin Bronsztajn.
Zastępca: M. Brokman,
rzecznik patentowy.