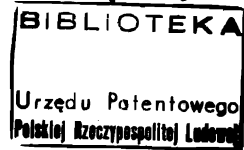
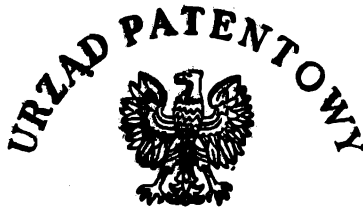


A23k 1102



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ OPIS PATENTOWY

Nr 47048

Kl. 53 g, 3/01
Kl. internat. A 23 k

Skarb Państwa (Ministerstwo Przemysłu Spożywczego i Skupu*)

Warszawa, Polska

Sposób wytwarzania dodatku do pasz dla przeżuwaczy

Patent trwa od dnia 29 maja 1962 r.

W racjonalnym żywieniu zwierząt bardzo istotną sprawą jest między innymi zachowanie w paszy odpowiedniego stosunku składników pokarmowych, z których substancje białkowe zajmują ważną pozycję. W światowym bilansie paszowym, a także i w Polsce, substancje białkowe są zdecydowanie deficytowe, w związku z czym problem pokrycia tego deficytu ma decydujące znaczenie w produkcji mięsa.

Badania żywieniowe wykazały, że część niezbędnej w paszy substancji białkowej zastąpić można, w przypadku karmienia zwierząt przeżuwających, odpowiednią ilością prostych substancji chemicznych zawierających azot, jak np. mocznik, niektóre związki amonowe, betainę i innymi.

*) Właściciel patentu oświadczył, że twórcą wynalazku jest inż. Wojciech Janus.

Znane dotychczas sposoby wzbogacania pasz w azot przyswajalny, np. amoniakowanie wyśrodków buraczanych, wywaru, melasy, dodawanie do tychże pasz mocznika, węglanu amonu, jonitowa wymiana potasu na amon w wywarze melasowym i melasie itd., odznaczają się bądź stosunkowo niewielkim efektem wzbogacenia w azot (amoniakowanie), ryzykiem dla zdrowia zwierząt (mocznikowanie), ewentualnie wymagają skomplikowanej aparatury i są nieekonomiczne.

Sposób według wynalazku wytwarzania dodatku do wzbogacania w azot przyswajalny pasz przeznaczonych dla zwierząt przeżuwających, pozwala na uzyskanie wysokiej koncentracji azotu w paszy wzbogaconej, odznacza się prostotą procesu produkcyjnego i pozwala na racjonalne wykorzystanie w karmieniu tych

składników melasy, które — z uwagi na wymagania paszowe — znajdują się w melasie w nadmiarze (cukier, potas).

Wytwarzanie według nowego sposobu dodatku do pasz dla przeżuwaczy polega na poddaniu roztworu melasy procesowi fermentacji przy użyciu bakterii kwasu mlekowego, następnie — przed zagęszczeniem przefermentowanego roztworu lub po jego zagęszczeniu na wyparce próżniowej — zubożeniu roztworu amoniakiem. Uzyskuje się ciekły koncentrat o konsystencji melasy, zawierający mleczan amonu łącznie z pozostałymi składnikami melasy, którym wzbogaca się w azot przyswajalny inne pasze objętościowe lub węglowodanowe, ubogie w białko, a przeznaczone dla zwierząt przeżuwających.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób wytwarzania dodatku do pasz dla przeżuwaczy znamieny tym, że roztwór melasy poddaje się fermentacji przy użyciu bakterii kwasu mlekowego, następnie przed zagęszczeniem przefermentowanego roztworu zawierającego wolny kwas mlekowy ewentualnie po jego zagęszczeniu na wyparce próżniowej, zubożeniu się ten roztwór amoniakiem lub wodą amoniakalną.

Skarb Państwa
(Ministerstwo
Przemysłu
Spożywczego
i Skupu)