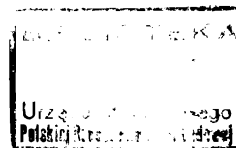


16 stycznia 1926 r.

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY C120 M/08

Nr 2753.

Kl. 6 a 15.

„Lubań” Fabryka przetworów ziemniaczanych Tow. Akc.
(Lubań, Polska).

Sposób wyrobu drożdży prasowanych.

Zgłoszono 29 lutego 1924 r.

Udzielono 4 września 1925 r.

Do wyrobu prasowanych drożdży używa się najrozmaitszych surowców, zawierających węglowodany. W tym celu wybiera się zwykle takie surowce, które obok możliwie wielkiej zawartości węglowodanów, zawierają azot konieczny dla fermentacji, a więc używa się zbóż, kukurydzy, kartofli i t. p. materiałów, a od czasu wojny światowej często melasy cukrowej.

Używanie włókniaka kartoflanego, jako wyłącznego lub przeważającego materiału mieszkankowego, nie było dotąd stosowane. Włókniak kartoflany zawiera tylko nieznaczne ślady azotu, a węglowodanów, zdolnych do fermentacji, tylko około 40—45%, obliczonych w stosunku do suchej substancji, natomiast większą jego część

stanowią włókna (celuloza), nie podlegające wcale, lub tylko w nieznacznej części, fermentacji. Włókniak ten nie zawiera też soli odżywczych.

Dużą trudność sprawia to, że brzezka z włókniaka jest bardzo wodnista.

Doświadczenia, przeprowadzone w czasie wojny światowej, wykazały, że nawet bardzo rzadką brzezkę można z powodzeniem poddać fermentacji przy silnem nadwietrzaniu, gdy niezbędną ilość azotu doda się częściowo w postaci organicznej i nieorganicznej wraz z innymi solami pożywkowymi dla drożdży. Mimo to nie brano pod uwagę zastosowania włókniaka ziemniaczanego.

Dokładne próby z włókniakiem ziemniaczanym wykazały, że nadaje się on do wy-

robu prasowanych drożdży, przyczem należy dodać niezbędną ilość azotu i kwasu fosforowego. Skład mieszaniny może być np. następujący:

77,0% włókniaka ziemniaczanego, licząc na substancję suchą,

7,5% słołu wypalanego,

12,5% kielków słodowych, jako domieszki zawierającej azot organiczny,

1,5% siarczanu amonu,

1,5% superfosfatu.

100 %.

Scukrzanie, kwaszenie i fermentacja miały przebieg normalny, wydajność była również dobra. Zrezygnowano z otrzymywania alkoholu, którego ślady tylko znajdują się w brzeczce.

Włóknik jest produktem, otrzymywanym przy wyrobie skrobi ziemniaczanej i dotychczas najczęściej po wysuszeniu używano go jako pokarmu dla bydła. Z powodu dużej zawartości wody (przez prasowanie można zmniejszyć jego zawartość wody najwyżej od 40—60%), suszenie jest bardzo kosztowne, a używanie go jako pokarmu dla bydła wchodzi w rachubę tylko w

latach ubogich w paszę. Pokarm ten jest mało wartościowy, ponieważ zawartość niestrawnych włókien wynosi 50—60%.

Dla fabrykacji prasowanych drożdży używa się brzeczki włókniaka w stanie takim, w jakim wychodzi z fabryki skrobi. Węglowodany spożytkowuje się tu w najlepszy sposób. Technicznie nowy rezultat tego wynalazku polega na tem, że surowiec stosunkowo bezwartościowy i dający się trudno spożytkować, znajduje dobre i korzystne zastosowanie jako pożywka do fermentacji przy wyrobie prasowanych drożdży.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wyrobu drożdży prasowanych, znamienny tem, że oprócz węglowodanów, które są konieczne jako podstawa diastazy potrzebnej dla scukrzenia, i oprócz organicznego azotu w ilości niezbędnej dla fermentacji, używa się dodatku włókniaka ziemniaczanego w postaci wycierek (pulpy), otrzymanych przy fabrykacji krochmalu.

„Lubań” Fabryka przetworów ziemniaczanych Tow. Akc.

Zastępca: M. Kryzan,
rzecznik patentowy.