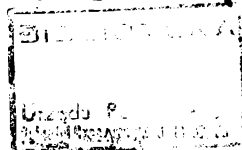


Warszawa, 16 stycznia 1939 r.

URZĄD PATENTOWY



C 12 c M/24



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIŚ PATENTOWY

Nr 27576.

Kl. 6 a, 20.

Witali Heller
 (Warszawa, Polska),
 Edward Szpilfogel
 (Henryków koło Warszawy, Polska)
 i Fabryka drożdżowo-gorzelnicza „Henryków”
 (Warszawa, Polska).

Sposób otrzymywania drożdży prasowanych o jasnej względnie białej barwie.

Zgłoszono: 22 maja 1936 r.
 Udzielono 17 listopada 1938 r.

Jasne, a zwłaszcza białe drożdże są, jak wiadomo, uważane za drożdże o wyższej jakości i z tego powodu są bardzo poszukiwane na rynku.

Proponowano już rozmaite sposoby otrzymywania jasnych względnie białych drożdży, ale wszystkimi tymi sposobami nie można było osiągnąć wyników zadowalających.

Przedmiotem wynalazku niniejszego jest sposób otrzymywania jasnych względnie białych drożdży, polegający na tym, że drożdże w postaci zawiesiny traktuje się substancjami, ułatwiającymi usuwanie

z błony komórki drożdżowej cząstek barwników, zanieczyszczeń i podobnych substancji. Okazało się, że do tego celu doskonale nadają się roztwory koloidalne białek i inne środki emulgujące. Można użyć jednego takiego środka emulgującego lub też ich mieszaniny. Można również użyć środka emulgującego lub mieszaniny takich środków w połączeniu z substancją, odgrywającą rolę podłoża albo rozpuszczalnika.

Okazało się, że drożdże, potraktowane w ten sposób, po przemyciu, oddzieleniu i sprasowaniu dają produkt o białej barwie,

której dotychczasowymi sposobami nie udało się osiągnąć.

Drożdże, otrzymane w ten sposób, wyróżniają się dodatnio swoją jakością, a przede wszystkim swą siłą „podnoszenia ciasta” i trwałością.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób otrzymywania drożdży prasowanych o jasnej względnie białej barwie, znamieny tym, że drożdże traktuje się środkami emulgującymi, np. substancjami białkowymi, usuwającymi z błony komórek drożdżowych substancje barwiące i zanieczyszczające.

2. Sposób według zastrz. 1, znamieny tym, że środki emulgujące stosuje się pojedynczo albo zmieszane ze sobą.

3. Sposób według zastrz. 1 i 2, znamieny tym, że środek emulgujący albo mieszaninę środków emulgujących stosuje się w połączeniu z substancjami służącymi jako podłoże albo rozpuszczalnik.

Witali Heller.

Edward Szpilfogel.

Fabryka

drożdżowo - gorzelnicza

„Henryków”.

Zastępca: Inż. M. Brokman,
rzecznik patentowy.