



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 38660

Kl. 6 b, 22

Mazowieckie Zakłady Przemysłu Drożdżowego*)
Józefów k. Błonia, Polska

Sposób destylacji produktów fermentacji melasu

Patent trwa od dnia 18 grudnia 1954 r.

Przedmiotem wynalazku jest sposób destylacji produktów fermentacji melasu.

Po przeprowadzonej fermentacji melasu, dającej jako produkty: etanol, eldehyd octowy i glicerynę, brzeczka podawana jest na kolumnę aparatu destylacyjnego w celu odpędzenia etanolu i aldehydu octowego. Proces ten przeprowadza się na znanych aparatach destylacyjnych, które jednak, wskutek pewnych braków, powodują w rezultacie straty brzeczki z wartościową, znajdującą się w niej gliceryną. Mianowicie, podczas destylacji brzeczki następuje silne pienienie i przerzuty cieczy do następnych kolumn destylacyjnych, aldehydowej i spirytozowej.

Znane aparaty destylacyjne zaopatrzone są w łapacz piany, który jednak przepuszcza pianę i przerzuty, powodujące stratę gliceryny wynoszącą w przeliczeniu na pobrany do fermentacji melas. Przerzuty zawierają aminokwasy, pochodzące z melasu oraz z autolizy

drożdży i powodują w kolumnach destylacyjnych, tworzenie się smółki, która osadza się na półkach, kapslach i rurach przelewowych kolumn w stopniu uniemożliwiającym z czasem pracę na tych kolumnach.

Stwierdzono, że półki, kapsle i rury przelewowe, po piętnastu dniach nieprzerwanej pracy aparatu destylacyjnego, byłyby całkowicie pokryte smółką, a aparat byłby zupełnie nie zdolny do pracy.

Sposób destylacji produktów fermentacji melasu według wynalazku ma na celu zapobiegnięcie wymienionym niedogodnościom oraz zabezpieczenia części aparatu destylacyjnego przed zarastaniem smółką. Sposób według wynalazku polega na tym, że do flegmy spływającej do kolumny aldehydowej wkrapla się kwas siarkowy w takiej ilości, aby obniżyć pH flegmy, do wartości poniżej 7, na przykład do wartości 6,5—6,8 to jest do zmiany środowiska alkalicznego na słabo kwaśne, w którym smółka już nie może powstać.

Prócz tego instaluje się dodatkowy znany łapacz piany z termicznym zbijaniem piany.

*) Właściciel patentu oświadczył, że twórcami wynalazku są inż. Gwido Szabo, Mikołaj Jachimowicz, inż. Stanisław Landau i inż. Dionizy Krzyżanek.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób destylacji produktów fermentacji melasu, znamienny tym, że do flegmy spływającej do kolumny aldehydowej wkrapla się kwas

w takiej ilości aby obniżyć pH flegmy do wartości poniżej 7.

Mazowieckie Zakłady Przemysłu
Drożdżowego

Zastępca: Kolegium Rzeczników Patentowych