



Opublikowano dnia 20 lipca 1955 r.



# POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

## OPIS PATENTOWY

Cl. 12c 11/20

Nr 37996

Kl. 6a, 20/01

Główny Instytut Przemysłu Rolnego i Spożywczego \*)

Warszawa Polska

### Sposób wytwarzania drożdży piekarnianych, pokarmowych i pastewnych

Patent trwa od dnia 12 lutego 1954 r.

W produkcji drożdży piekarnianych, pokarmowych i pastewnych stosuje się obok pożywki węglowodanowej, pożywki zawierające azot np. siarczan amonowy, wodę amoniakalną, fosforan dwuamonowy.

Sposób według wynalazku polega na zastosowaniu kwaśnego węglanu amonowego jako pożywki azotowej. Przez zastosowanie kwaśnego węglanu amonowego osiąga się wybitne zmniejszenie pienienia się płynu w kadzi drożdżowniczej, a przez to — zmniejszenie zużycia środka do gaszenia piany oraz lepsze wykorzystanie kadzi drożdżowniczej, poza tym unika się wprowadzania do kadzi drożdżowniczej arsenu, metali ciężkich i węglodorów aromatycznych, towarzyszących technicznemu siarczanowi amonowemu, zwykle stosowanemu w drożdżownictwie.

Drożdże otrzymywane przy zastosowaniu wyżej wymienionej pożywki zawierają większą ilość wi-

taminy B, niż uzyskiwane na innych pożywkach. Kwaśny węglan amonowy dodaje się wprost do kadzi drożdżowniczej, zgodnie z obowiązującą instrukcją technologiczną drożdżowni w ilości równoważnej pod względem zawartości azotu, do innych pożywek, albo miesza się go z dopływającą pożywką, np. z melasem lub inną stosowaną pożywką węglowodanową.

W pierwszym przypadku dodaje się go do kadzi drożdżowniczej co godzinę, jednorazowo lub porcjami, a w drugim zaś w sposób ciągły,

#### Zastrzeżenie patentowe

Sposób wytwarzania drożdży piekarnianych, pokarmowych i pastewnych, uzyskiwanych na melasie lub innej pożywie węglowodanowej oraz na pożywie azotowej, znamienny tym, że jako pożywkę azotową stosuje się kwaśny węglan amonowy.

Główny Instytut Przemysłu  
Rolnego i Spożywczego

Zastępca: Kolegium Rzeczników Patentowych

\*) Właściciel patentu oświadczył, że twórcą wynalazku jest mgr Helena Karczevska.