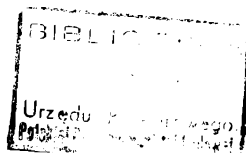


21 listopada 1925 r.

URZĄD PATENTOWY



A23; 1/11

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 2411.

Kl. 53 i 3.

Maksymiljan Hayden-Wurzel
(Warszawa, Polska).

**Sposób wyrobu ekstraktu białkowego o czystym smaku, nadającego się
do celów jadalnych z *saccharomyces cerevisiae*.**

Zgłoszono 2 października 1924 r.
Udzielono 7 lipca 1925 r.

Niniejszy wynalazek ma na celu wyrób ekstraktu, który przewyższa pod względem smaku i zapachu, ekstrakt z mięsa wołowego; przytem ma tę samą wartość odżywczą i nie zawiera ani zwierzęcego ani roślinnego kleju.

Powyższy ekstrakt otrzymuje się z drożdży piwnych, bogatych w białko i sole fosforowe, które są zawarte w protoplaźmie komórek drożdżowych w stanie płynnym.

Postępowanie niniejsze, które stanowi istotę wynalazku, jest proste, wymaga mało czasu, zaledwie 10-ciu godzin, aby z płynnych szlamowatych drożdży sporządzić ekstrakt nadający się do spożycia.

Drożdże przemywa się najpierw dokładnie, do czego używa się ilość wody w przybliżeniu równą ilości drożdży; jeśli drożdże

mają jeszcze smak gorzkich żywic chmielowych, wówczas przemywa się je jeszcze raz, a do wody dodaje się $\frac{1}{2}$ do 2% kwasu winnego, octowego, albo węglanu amonowego. Następnie uwalnia się drożdże w odpowiedni sposób od wody, aż utworzą masę sypką i miesza się je z taką ilością jakiegokolwiek chlorku, najlepiej chlorku sodowego, która powstrzymuje wszelką fermentację. Następnie przeprowadza się drożdże w stan płynny, pozostawia się je w tym stanie w chłodnym miejscu w temperaturze między 6 a 20 stopni C, a następnie wstawia się do łaźni wodnej w temperaturze 40—60° C na kilka godzin, poczem gotuje się je natychmiast i doprowadza wrzącej wody dbając o to, aby ilość wody wrzącej nie przekraczała podwójnej ilości drożdży. Gotowanie

trwa zwykle dwie godziny, a mianowicie tak długo, jak długo na powierzchni tworzą się brązowe kożuchy. Kożuchy te o przykrej woni i smaku muszą być przy pomocy szumówki oddzielone i nie mogą pod żadnym warunkiem pozostać w gotującym się płynie. Odszumowanie tych kożuchów jest najważniejszym punktem całego postępowania: kożuchy te składają się z celulozy, która otacza komórkę drożdżową i zawiera produkty fermentacyjne i gnilne, które oddają swój zapach i smak, zwłaszcza podczas gotowania protoplaźmie, a w okresie późniejszym nie mogłyby być więcej odsączone. Wywar w ten sposób dokładnie oczyszczony, który oprócz wody zawiera głównie białko i pożywne sole fosforowe, może być obecnie przesączony, by usunąć ostatnie ślady suspenzji. Przesącz klarow-

ny zagęszcza się na łaźni wodnej albo w próżni do żądanej konsystencji i jest gotów do użycia.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wyrobu ekstraktu białkowego o czystym smaku, nadającego się do celów jadalnych z *saccharomyces cerevisiae*, znamieny tem, że drożdże przemyle, odgoryczone, zamienione na płyn i dygerowane gotuje się, uwalniając podczas gotowania od kożuchów, wypływających na powierzchnię tak długo, jak długo te się tworzą, by pozostała w kotle reszta stanowiła płyn przejrzysty.

Maksymiljan Hayden-Wurzel.

Zastępca: A. Bolland,
rzecznik patentowy.