

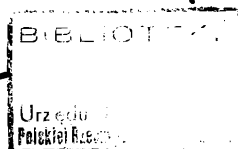
015777

15 listopada 1929 r.

URZĄD PATENTOWY



C 12 d 3/00



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIŚ PATENTOWY

Nr 10741.

Kl. 12 o 5.

Tadeusz Śliwiński
(Gniezno, Polska).

Sposób otrzymywania z melasy cukru surowego lub cukru niższych rzutów gliceryny, kwasu octowego, drożdży, nawozów potasowo-azotowych i kwasu węglowego.

Patent dodatkowy do patentu Nr 9301.

Zgłoszono 27 grudnia 1927 r.

Udzielono 1 lipca 1929 r.

Najdłuższy czas trwania patentu do 3 września 1943 r.

Sposób niniejszy jest rozwinięciem sposobu według patentu Nr 9301, a polega na sfermentowaniu melasy, względnie cukru surowego lub cukru niższych rzutów, wobec drożdży w środowisku alkalicznym i wyzyskaniu wszystkich otrzymanych składników. Z fermentującej brzeczki wyciąga się zapomocą pomp kwas węglowy, a po skończonej fermentacji odseparowuje się drożdże, które używa się ponownie do dalszej fermentacji, oddestylowuje alkohol i aldehyd octowy, które w dalszym ciągu są przerabiane łącznie na kwas octowy. Po oddestylowaniu alkoholu i aldehydu zagęszcza się wywar i poddaje wprost po-

wtórnej destylacji w próżni i z przegrzaną parą, przyczem oddestylowuje się glicerynę. Pozostałość po oddestylowaniu gliceryny miesza się z drobno zmielonym torfem, suszy i miele. Otrzymuje się przytem nawóz sztuczny, zawierający azot i potas oraz sole, znajdujące się w melasie lub surowych cukrach.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób otrzymywania z melasy cukru surowego lub cukru niższych rzutów gliceryny, kwasu octowego, drożdży, nawozów potasowo-azotowych oraz kwasu wę-

głowego zgodnie z patentem Nr 9301, znamienny tem, że oprócz węglanu amonowego można użyć dla uzyskania wymienionych składników i wszelkie inne środki alkalizujące.

2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tem, że łącznie przetwarza się otrzymane alkohol i aldehyd octowy zapomocą bakterij, jak również metodą kontaktową, tak chemiczną jak i elektryczną, na kwas octowy.

3. Sposób według zastrz. 1, znamienny tem, że się hoduje drożdże i wyzyskuje je jako już raz użyte do dalszej pracy w warunkach tak alkalicznej jak i kwaśnej fermentacji.

4. Sposób według zastrz. 1 i 3, znamienny użyciem odpadkowych drożdży jako pożywki dla wyhodowania nowej generacji drożdży.

5. Sposób według zastrz. 1, znamienny tem, że się stosuje destylację dla wydzielenia alkoholu i aldehydu octowego i dla wydzielenia gliceryny.

6. Sposób według zastrz. 1, znamienny tem, że się otrzymuje wysokoprocentowy kwas węglowy w warunkach zasadowej fermentacji cukru, zawartego w melasie.

Tadeusz Śliwiński.
Zastępca: Inż. J. Wyganowski,
rzecznik patentowy.