

24 maja 1928 r.

URZĄD PATENTOWY

C12c

11/08



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIŚ PATENTOWY

Nr 7473.

Kl. 6 a 14.

Maurycy Szpilfogel
(Wola Krzysztoporska, Polska).

Sposób wytwarzania drożdży.

Zgłoszono 24 czerwca 1926 r.

Udzielono 30 kwietnia 1927 r.

Dotychczas wytwarzano drożdże na zacierze cukrowym systemem fermentacyjnym. Produkty zawierające krochmal (różne zboża, kartofle i t. d.) po scukrowaniu krochmalu (proces sacharyzacji) poddawano fermentacji z odpowiednim dodatkiem drożdży zarodowych. Drożdże rozbijają cukry na alkohol i kwas węglowy, rozmnażając się jednocześnie. Rozbijanie cukrów na alkohol i kwas węglowy (proces fermentacji alkoholowej) uważano za funkcję biologiczną naturalną drożdży: stałym towarzyszem drożdży jest alkohol i kwas węglowy.

Zamiast zboża używa się melasu cukrowego.

Zauważono, że można fabrykować drożdże, nie stosując wcale produktów zawierających krochmal lub cukry (melas i t. d.), a wyłącznie na zacierze zawierającym związki azotowe i sole kwasu fosforowego. Ten sposób fabrykacji drożdży może być nazwany „fabrykacją drożdży bez fermentacji spirytusowej”, gdyż przy tym sposobie wcale nie ma miejsca fermentacja z tworzeniem się spirytusu i kwasu węglowego.

Do zacieru zawierającego związki azotowe (kiełki słodowe, siarczan amonu i t. p. sole) i sole kwasu fosforowego przy odpowiedniej temperaturze dodaje się drożdży zarodowych i przepuszcza powietrze przez zacier. Otrzymuje się znaczną wydajność

drożdży bez alkoholu. Gatunek drożdży jest lepszy od normalnego, gdyż nie jest przez alkohol zdegenerowany.

Z a s t r z e ż e n i e p a t e n t o w e.

Sposób wytwarzania drożdży, znamien-
ny tem, że w zacierze zawierającym związ-
ki azotowe i sole kwasu fosforowego —

przy przepuszczaniu powietrza lub bez
przepuszczania powietrza — lecz bez fer-
mentacji alkoholowej, a więc bez udziału
skrobi i cukrów wytwarzają się obficie
drożdże wyższego gatunku.

M a u r y c y S z p i l f o g e l.

Zastępca: M. Zmigryder,
rzecznik patentowy