

URZĄD PATENTOWY

w WARSZAWIE 212j'1104

OPIIS PATENTOWY

Nr 32365

Kl. 6 e

Fachuntergruppe Essigindustrie, Berlin

Sposób wytwarzania octu z ziemniaków

Zgłoszono 24 grudnia 1941

Udzielono 13 listopada 1943

Pierwszeństwo: 21 stycznia 1941 (Niemcy)

Znane jest sfermentowywanie w gorzelniach zacierów ziemniaczanych względnie brzeczek ziemniaczanej, wytlukanej z zacierów, np. o 20% Ballinga, oraz stosowanie alkoholowego produktu fermentacji do wytwarzania octu sposobem Orleana.

Ocety ze sfermentowanych brzeczek względnie zacierów ziemniaczanych wyróżniają się specjalną jakością pod względem aromatu i smaku.

Stwierdzono, że ocety ze sfermentowanych brzeczek względnie zacierów ziemniaczanych dają się znacznie polepszyć, jeżeli do fermentowania nie zastosuje się drożdży gorzelnicznych, jak to jest stosowane dotychczas, lecz gdy fermentowanie przeprowadzi się przy pomocy drożdży, dających silny aromat względnie smak,

zwłaszcza drożdży winowych, jak drożdży win południowych lub drożdży porterynych. Nawet dla fachowca nie jest rzeczą znaną stosowanie do fermentowania brzeczek lub zacierów ziemniaczanych, a więc do wyrobów gorzelnicznych, innych drożdży, niż te, jakie są zwykle stosowane w gorzelnictwie. Oprócz nadawania korzystnego smaku i aromatu drożdże te wyróżniają się dużą czułością działania na alkohol, tak iż względnie mocno stężone brzeczek ziemniaczane można łatwo doprowadzić do fermentacji końcowej, co właśnie jest szczególnie ważne przy wytwarzaniu octu, aby uniknąć infekcyj względnie zaszlamowania składników tworzących ocet; przy tym fermentowanie może być wzmożone, gdy podczas fermentacji

drożdże będą utrzymywane w zawieszeniu pewnymi środkami odpowiednimi, jak wiórami drzewnymi lub podobnymi substancjami.

Na przykład brzeczki ziemniaczane o 24% (i więcej) można praktycznie biorąc bez trudności sfermentować do końca w zależności od sposobu przeprowadzania fermentacji w ciągu paru tygodni w temperaturze około 20—25°C.

Brzeczki ziemniaczane, poddane fermentacji przy pomocy drożdży winowych lub podobnych, dają się następnie w znany sposób przerabiać w naczyniach do wytwarzania octu na aromatyczne octy wysoce wartościowe przez stosowanie pompowania obiegowego.

Przy alkoholowej fermentacji zacierów ziemniaczanych wycłoczyny zostają oddzielone przed doprowadzeniem produktu fermentacji do składników, tworzących ocet.

Drożdże korzystnie jest stosować w postaci czystej hodowli, przy czym w znany sposób dają się one stosować w licznych zastosowaniach.

Nadmienić ponadto należy, że po fermentacji brzeczek ziemniaczanych przed doprowadzeniem brzeczek do naczyń do wytwarzania octu drożdże zostają usunięte mechanicznie, np. przez filtrowanie lub odwirowywanie, co przy przeróbce zacierów ziemniaczanych zachodzi jednocześnie z oddzielaniem wycłoczyn.

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

1. Sposób wytwarzania octu z ziemniaków, znamienny tym, że zacier ziemniaczane, najlepiej wysoko procentowe, a zwłaszcza brzeczki ziemniaczane, poddaje się fermentacji przy użyciu drożdży o silnym smaku lub aromacie, np. drożdży win południowych lub porterowych, a następnie poddaje się fermentacji octowej.

2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tym, że fermentację brzeczek ziemniaczanych wzmacnia się znanymi środkami, które podczas fermentacji utrzymują drożdże w stanie zawieszenia.

F a c h u n t e r g r u p p e
E s s i g i n d u s t r i e
Zastępca: inż. J. Wyganowski
rzecznik patentowy