

20 marca 1926 r.

URZĄD PATENTOWY



BIBLIOTEKA

Urzędu Patentowego
Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY C 12c, 11/08

Nr 3134.

Kl. 6 a 15.

Vereinigte Mautner'sche Presshefe Fabriken Gesellschaft m. b. H.
(Wiedeń, Austria).

Sposób wytwarzania drożdży prasowanych z melasy.

Zgłoszono 26 maja 1925 r.
Udzielono 6 października 1925 r.
Pierwszeństwo: 30 maja 1924 r. (Austria).

Jak wiadomo melasa, używana do wytwarzania drożdży prasowanych, zostaje przez rozmaite procesy gotowania i klarowania przy pomocy rozmaitych chemikaliów na zimno albo na gorąco oczyszczana, sterylizowana, zakwaszana i klarowana. Wszystkie te zabiegi mają na celu ulepszenie jakości drożdży przez strącanie mętów, przyczem przez dalsze filtrowanie, albo odciąganie otrzymuje się czystą, klarowną ciecz. Stale zwraca się uwagę, by w ten sposób gotowana albo traktowana melasa wykazywała konieczną kwaśną reakcję, która z jednej strony umożliwi inwersję surowego cukru podczas procesu gotowania, a z drugiej strony zabija przy dłuższym oddziaływaniu drobnoustroje. Zupełnie bez u-

wagi pozostawia się przy tych wszystkich procesach ważną przy fermentacji witaminę, która w znacznej części przy tych przebiegach zostaje rozłożona. Utrzymanie jednak albo powiększenie ilości witaminy musi być najważniejszym zadaniem przy otrzymywaniu drożdży prasowanych, jeżeli się chce otrzymać doskonałe drożdże i w dużej wydajności.

Wychodząc z tego założenia, wynalazca postawił sobie za zadanie znalezienie sposobu, umożliwiającego oczyszczanie melasy bez uszkodzenia przez oczyszczanie, albo dodatek chemikaliów, witaminy. W myśl wynalazku zostaje przeto przeznaczona do wytwarzania drożdży prasowanych melasa rozcieńczona i przefiltrowana bez rozgrze-

wania i bez dodatku chemikaljów, dla wydzielenia z melasy zawartych w niej zanieczyszczeń, składających się głównie z drobnoustrojów. Filtrowanie może być ułatwione w ten sposób, że do rozcieńczonej melasy dodaje się obojętny proszek, albo przepuszcza się rozcieńczoną melasę przez prasę sączkową, na której sukna do sączenia została poprzednio wprowadzony obojętny proszek, którego rozcieńczona melasa nie rozpuszcza. Gdy melasa wykazuje kwaśną reakcję, to wskazaniem jest stosowanie proszku talkowego, gdy reaguje alkalicznie — kredę pławioną albo temu podobną substancję.

Przykład. Melasa zostaje odpowiednio rozcieńczona wodą i przecięnięta przez zasypaną poprzednio kredą pławioną albo proszkiem talkowym prasę sączkową. Z naczynia z melasą za każdym razem odejmuje się potrzebną do fermentacji ilość cieczy, którą przepuszcza się po przefiltrowaniu bezpośrednio do naczynia fermentacyjnego.

Niniejszy sposób daje nie tylko oszczędność na paliwie i chemikaljach, ale znacznie upraszcza pracę, przyczem wydajność drożdży doskonałej jakości jest większą.

By wykorzystać zawartą w melasie surową białkową dla odżywiania drożdży, wskazaniem jest poddanie melasy przed filtrowaniem fermentacji z kwasem mlekowym. Bakterje kwasu mlekowego pozostają całkowicie na sączku.

Przy wytwarzaniu drożdży z melasy jest obecnie stale stosowana, jako odżywka, azotowa woda amonjakalna, służąca jednocześnie jako środek zobojętniający podczas fermentacji. Bardzo korzystnym jest doda-

wanie do azotu w postaci amonjaku albo soli amonowych białka, a zatem kwasów aminowych, zasobnych w azot cerealiny z melasy przed filtrowaniem, dzięki czemu otrzymuje się nadzwyczaj dobry roztwór odżywczy dla rozwoju drożdży. Również i w tym wypadku nie jest potrzebnem sterylizowanie melasy przez gotowanie, albo traktowanie chemikaljami, zabijającymi bakterje, ale wystarcza po odpowiednim rozcieńczeniu przefiltrowanie melasy dla otrzymania klarownej, wolej od bakterji, brzezki.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób wytwarzania drożdży prasowanych z melasy, znamienny tem, że melasę bez uprzedniego sterylizowania przez gotowanie i bez dodatku chemikaljów filtruje się po rozcieńczeniu wodą.

2. Przykład wykonania sposobu według zastrz. 1, znamienny tem, że rozcieńczoną melasę przeciska się przez prasy sączkowe, na których sukna do cedzenia wydzielony jest proszek, nierozpuszczający się w melasie.

3. Przykład wykonania sposobu według zastrz. 2, znamienny tem, że przed przecięnięciem rozcieńczonej melasy przez prasę sączkową, jej sukna do cedzenia pokrywa się kredą pławioną, jeżeli melasa reaguje alkalicznie i małą ilością proszku talkowego, gdy melasa wykazuje kwaśną reakcję.

Vereinigte Mautner'sche
Presshefe Fabriken
Gesellschaft m. b. H.
Zastępca: M. Brokman,
rzecznik patentowy.