



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 45350

Kl. 53 g, 4/04

Podhalańskie Zakłady Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego
Przedsiębiorstwo Państwowe*)

Tymbark, Polska

Sposób wytwarzania paszy treściwej z odpadów przemysłu winiarskiego

Patent trwa od dnia 1 kwietnia 1961 r.

Do odpadów przemysłu winiarskiego należą wytloki jabłeczne i drożdże pofermentacyjne.

Wytłoki otrzymuje się przy wyciskaniu świeżych jabłek. Ilość tych wytlóków wynosi około 30% przerabianego surowca. Wytłoki są częściowo wykorzystywane po wysuszeniu, jako surowiec do produkcji pektyny, a w stanie świeżym lub kiszonym także do karmienia zwierząt. Wytłoki zawierają minimalne ilości białka oraz duże ilości włókniaka i dlatego są zaliczane do pasz objętościowych, mało wartościowych.

Odpadowe drożdże winiarskie otrzymuje się przy odwirowaniu win owocowych i gronowych, w postaci gęstwy zawierającej 20—30% suchej

masy. Stanowią one około 0,6% ilości przefermentowanego wina i są odprowadzane na zewnątrz jako zanieczyszczenie produkcyjne. Odpady te po wysuszeniu stanowią wysokobiałkową paszę treściwą, zawierającą także duże ilości witamin.

Przedmiotem wynalazku jest wykorzystanie tych odpadów na paszę treściwą, a to przez wzbogacenie wytlóków jabłecznych w białko pastewne, zawarte w odpadowych drożdżach winiarskich, oraz ustalenie mieszanki tych składników. W tym celu suszy się wytloki jabłeczne w suszarni bębnowej w temperaturze około 90°C w czasie około 45 minut. Jeden kg suchych wytlóków zawiera około 0,86 jednostki owsianej i około 15 gramów strawnego białka właściwego.

Gęstwa drożdżowa jest suszona w temperaturze około 60—70°C, na aluminiowych sitach

*) Właściciel patentu oświadczył, że współtwórcami wynalazku są mgr inż. Józef Wilczek i Augustyn Rogoziński.

lub tacach. Czas suszenia jest uzależniony od ilości gęstwy wylanej na tacę. Jeden kg suszonych odpadów drożdży winiarskich zawiera około 1,13 jednostki owsianej i około 250 gramów strawnego białka właściwego.

Mieszanie w odpowiednim stosunku wysuszonych wytlóków jabłecznych i odpadowych drożdży winiarskich umożliwia sporządzenie mieszanki zawierającej wymaganą ilość jednostek owsianych i strawnego białka właściwego, w zależności od gatunku, wieku i produktywności zwierząt, które chcemy tą paszą żywić. Na przykład jeden kg mieszanki zawierającej 70 dkg suszonych wytlóków i 30 dkg drożdży winiarskich zawiera około 0,94 jednostki owsianej i około 85 gramów strawnego białka właściwego, co jest wartością pastewną zbliżoną do jęczmienia i otrąb pszennych. Mieszanka ta zawiera pewną ilość witamin, a ponieważ zawartość wody nie przekracza 13%, więc można ją przechowywać dłuższy

czas bez ujemnego wpływu na jej właściwości pastewne.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób wytwarzania paszy treściwej z odpadów przemysłu winiarskiego, znamieny tym, że wytloki jabłeczne suszy się w temperaturze około 90°C, a gęstwę drożdżową w temperaturze 60—70°C na tacach aluminiowych i po wysuszeniu składniki te miesza się w stosunku około 70% wytlóków i 30% drożdży odpadowych, w zależności od przeznaczenia paszy.

Podhalańskie Zakłady
Przetwórstwa

Owocowo-Warzywnego
Przedsiębiorstwo Państwowe

Zastępca: mgr inż. Eugeniusz Mirecki
rzecznik patentowy

