

**POLSKA
RZECZPOSPOLITA
LUDOWA**



**URZĄD
PATENTOWY
PRL**

OPIS PATENTOWY PATENTU TYMCZASOWEGO

73411

Patent tymczasowy dodatkowy
do patentu nr _____

Kl. 53g,4/02

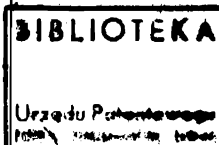
Zgłoszono: 04.02.1970 (P. 138600)

Pierwszeństwo: _____

MKP A23k 1/10

Zgłoszenie ogłoszono: 20.04.1973

Opis patentowy opublikowano: 28.02.1975



Twórcy wynalazku: Karol Gruszczyk, Bolesław Nitra, Jan Heczko

Uprawniony z patentu tymczasowego: Skoczowskie Zakłady Wyrobów
Filcowych, Skoczów (Polska)

Sposób wytwarzania mączki paszowej z odpadów surowych skór króliczych i zajęczych

1

Przedmiotem wynalazku jest sposób wytwarzania mączki paszowej z odpadów skór króliczych i zajęczych do karmienia drobiu i nierogaczyny.

W trakcie uzyskiwania włosa ze skór króliczych i zajęczych do produkcji kapeluszy, włosowych, otrzymuje się odpad w postaci paseczków skóry tzn. makaronu i ścinków skór który znajduje zastosowanie jako nawóz naturalny. Stwierdzono, że tego rodzaju odpad stanowi bardzo cenny surowiec wyjściowy zawiera bowiem duże ilości białka. Z tych powodów jako nawóz nie posiada znaczenia dla rozwoju roślinności.

Galareta względnie mączka posiada znaczną wartość łatwo przyswajalnych związków organicznych, między innymi ponad 40% białka o budowie prostej i w porównaniu z tradycyjnymi środkami odżywczymi, wpływa znacznie korzystniej na przyrost żywej wagi tuczników o około 15—20% w analogicznym okresie. W porównaniu z innymi środkami nie wywołuje żadnych ubocznych działań u tuczników względnie brojlerów. W przypadku stosowania skofaminu jako dodatku do karmy dla drobiu, nośność jego wzrasta o 20%.

Celem prawidłowego wykorzystania zawartych substancji w surowcu odpadowym, opracowano technologię pozwalającą na uzyskiwanie karmy.

Odpady w postaci makaronu i ścinków skór z główek, łapek są ładowane do pojemnika — autoklawu i poddawane procesowi hydrolizy.

Na ilość 50 kg makaronu i odpadów dodaje się

2

50 l wody. Następnie mieszaninę podgrzewa się parą o temperaturze 160—200°C i ciśnieniu około 1,5—2 atm przez okres 2 godzin. W tym czasie pod działaniem gorącej wody następuje rozkład wsadu surowcowego na żelatynę, zawierającą dużo białka. Uzyskana gęsta ciecz może być bezpośrednio stosowana jako dodatek w ilości 0,2 kg na 1 kg paszy, wzbogacającej tradycyjną karmę dla nierogaczyny.

Do tuczenia brojlerów, uzyskaną galaretę zagęszcza się otrębami w ilości 30% wagowych stosunku do żelatyny. Uzyskana mieszanina galarety i otrąb jest następnie suszona w temperaturze 70°C a po tym procesie rozdrobniona do wielkości ziaren kukurydzy względnie zboża. W tej postaci, po dodatkowym podsuszeniu w temperaturze 50°C jest paczkowana w workach z folii.

W ten sposób sporządzona mieszanka paszowa stanowi treściwy dodatek do karmy podstawowej, zazwyczaj ubogiej w białko. Uzyskiwane tym sposobem tuczenia mięso względnie jaja, nie posiadają specyficznego zapachu.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób wytwarzania mączki paszowej z surowych skór króliczych i zajęczych, **znamienny tym**, że odpady poddaje się hydrolizie w autoklawie pod ciśnieniem 1,5 do 2 atm w temperaturze 160—200°C w czasie 2 godzin.