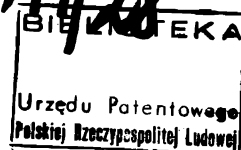


C/2c 11/28



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 46567

Kl. 6 a, 21

Kl. internat. C 12 c

Konstanty Baranowski

Luboń, Polska

Bogusław Nowicki

Poznań, Polska

Sposób otrzymywania suchych drożdży piekarnianych

Patent trwa od dnia 7 grudnia 1960 r.

Drożdże piekarniane rozprowadza się na ogół w postaci produktu zawierającego około 73% wody. W tej postaci są one nietrwałe i mimo magazynowania ich w temperaturze $+2^{\circ}\text{C}$, okres trwałości wynosi nie więcej niż dwa miesiące.

Próbowano otrzymać drożdże suszone o zawartości 7—8% wody, które nie wymagają chłodni przy magazynowaniu, jednak okres trwałości takich drożdży jest niewystarczający, a siła podnoszenia szybko maleje na skutek zmian wywołanych działaniem stosunkowo wysokiej temperatury przy suszeniu i zbyt długiego czasu suszenia.

Stwierdzono, że można otrzymać drożdże piekarniane, zachowujące wymaganą normą siłę podnoszenia przez okres 6 miesięczny mimo prze-

chowywania w temperaturze pokojowej, jeżeli suszenie przeprowadzi się systemem fluidyzacyjnym w temperaturze nie przekraczającej $15-25^{\circ}\text{C}$ albo systemem kombinowanym pneumatycznym i fluidyzacyjnym. W tym drugim przypadku wstępne suszenie pneumatyczne odbywa się w strumieniu powietrza o temperaturze $105-130^{\circ}\text{C}$ o tak wyregulowanej prędkości, aby temperatura drożdży nie przekroczyła $30-40^{\circ}\text{C}$, w wyniku czego zawartość wody obniża się do około 40—50 %. Następnie drożdże szybko chłodzi się do temperatury pokojowej i suszy w warstwie o wysokości 8 — 14 cm systemem fluidyzacyjnym w temperaturze około 20°C do zawartości 7—8% wody. Zawartość wody w produkcie wyjściowym nie powinna w sposobie według wynalazku przekraczać

70—71%, a ponadto drożdże przed suszeniem powinny być sezonowane, to znaczy przechowywane w temperaturze +2 do +4 °C przez około 20 godzin a następnie rozdrobnione do wielkości ziarn nie przekraczającej 3 mm. Produkt wysuszony poddaje się przed paczkowaniem również sezonowaniu w temperaturze +2 do +4°C w ciągu 12—24 godzin, po czym przechowuje w hermetycznym opakowaniu.

Przy suszeniu metodą fluidyzacyjną czas suszenia drożdży przy temperaturze powietrza około 20°C wynosi 4—6 godzin, a w temperaturze 30—35°C około 2 godziny. Warstwa suszona może wynosić 8—14 cm.

Przykład. W przykładzie podane są wyniki otrzymane przy suszeniu systemem fluidyzacyjnym.

Drożdże piekarniane prasowane o zawartości 71% wody sezonowano w ciągu 16 godzin w temperaturze +2°C. Po zgranulowaniu do wielkości ziarn około 2 mm suszono je systemem fluidyzacyjnym w warstwie o wysokości 14 cm, stosując powietrze o temperaturze +18°C. Po 5 godzinach produkt zawierał 8% wody. Po przetrzymaniu go przez 24 godziny w temperaturze +2°C w celu wyrównania temperatury, przechowywano go w szczelnych opakowaniach w temperaturze pokojowej.

Produkt wykazywał następujące właściwości:

Czas magazynowania	siła podnoszenia w minutach
0	50
2 miesiące	70
4 miesiące	90
6 miesięcy	105

Powyższe dane zamieszczone są do celów orientacyjnych i nie stanowią ograniczenia istoty wynalazku.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób otrzymywania suchych drożdży piekarnianych, znamieny tym, że drożdże prasowane o zawartości około 70% wody, przetrzymuje się w ciągu co najmniej 16 godzin w temperaturze +2 do +4°C, granuluje i suszy systemem fluidyzacyjnym w temperaturze nie przekraczającej 15—25°C w warstwie o grubości 8—14 cm do zawartości 5—8% wody, a następnie ponownie sezonuje w temperaturze +2 do +4°C w ciągu 12—24 godzin.
2. Odmiana sposobu według zastrz. 1, znamienna tym, że drożdże przed suszeniem fluidyzacyjnym suszy się wstępnie w suszarce pneumatycznej do zawartości około 40—50% wody w strumieniu powietrza o temperaturze 105—130°C o tak wyregulowanej prędkości, aby temperatura drożdży nie przekroczyła w tej fazie suszenia 30—40°C, a następnie natychmiast ochładza do temperatury pokojowej i dalej suszy systemem fluidyzacyjnym jak podano w zastrz. 1.

Konstanty Baranowski
Bogusław Nowicki