

8 lutego 1926 r.

2

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

C13j 1/00

Nr 2929.

Kl. 89 h 7.

Graubrüderhaus Aktiengesellschaft für Brennereierzeugnisse
(Drezno, Niemcy).

Sposób przerabiania melasy na pożywkę, nadającą się do hodowli wrażliwych mikroorganizmów, zwłaszcza wonnych.

Zgłoszono 21 listopada 1924 r.

Udzielono 17 września 1925 r.

Pierwszeństwo: 19 lutego 1924 r. (Niemcy).

Wynalazek dotyczy sposobu przerabiania melasy (roztwory pożywne) dla wonnych mikroorganizmów.

Wynalazek spożytkowuje znaną własność garbników, względnie kwasów garbnikowych, względnie ich pochodnych lub wyciągów z wszystkich wymienionych ciał, polegającą na tem, że strącają one z roztworów białka i alkaloidy. Według przeprowadzonych badań stwierdzono, że alkaloidy np. betaina w melasie cukru burakowego oraz białko roślinne są szkodliwe zwłaszcza dla mikroorganizmów wonnych. Obydwie te substancje przeszkadzają wzrostowi i szkodzą szczególnie wywiązywaniu się zapachu.

W myśl wynalazku działa się na melasę ukrytymi, więc np. chemicznie związanymi wyciągami garbników względnie kwasów garbnikowych lub ich pochodnych np. mieszając je w odpowiednim stosunku, następnie gotując i filtrując. Sposób ten można np. przeprowadzić w następujący sposób: na 30 g melasy cukru burakowego, bierze się 70 cm³ wody i gotuje z 2% (licząc w stosunku do melasy) wyciągu substancji garbnikowej liści sumacha (*Rhus coriaria*), a potem filtruje. Garbnik ten występuje w postaci ukrytej mianowicie jako glukozyd. Przesącz jest czystym roztworem sacharozy, z której można np. otrzymać różne zapachy owocowe, jak ana-

nasowy, malinowy, poziomkowy i t. d. przez zaszczerpienie odpowiedniej kultury swoich mikroorganizmów i przez fermentację. Można jednak pracować też bez fermentacji.

Znaczenie wynalazku polega więc na spożytkowaniu nieużytecznych dotąd melasów do wyrobu cennych środków o dowolnej woni.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób przerabiania melasy na pożywkę nadającą się do hodowli mikroorganizmów, zwłaszcza wonnych, znamieny tem, że melasę poddaje się działaniu ukrytych garbników względnie kwasów garbnikowych lub ich pochodnych, lub

też wyciągów z tych wszystkich wymienionych ciał.

2. Sposób podług zastrz. 1, znamieny tem, że na melasę działa się glukozydami kwasu garbnikowego lub ich wyciągami.

3. Sposób podług zastrz. 1, znamieny tem, że na melasę działa się wyciągiem substancji garbnikowej liści sumacha.

4. Sposób podług zastrz. 1, znamieny tem, że na melasę działa się mieszaniną rozmaitych glukozydów kwasu garbnikowego.

Graubrüderhaus
Aktiengesellschaft
für Brennereierzeugnisse.
Zastępca: M. Kryzan,
rzecznik patentowy.