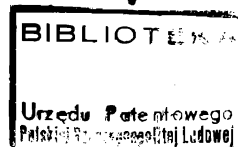


30 marca 1928 r.

URZĄD PATENTOWY



A23k 1/14



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 8364.

Kl. 53 g 4.

Albert Emil Kienzle
(Alexandria, Egipt).

Sposób wyrobu paszy z główek kukurydzowych.

Zgłoszono 11 kwietnia 1927 r.

Udzielono 31 stycznia 1928 r.

Celem niniejszego wynalazku jest spożytkowanie główek kukurydzowych, zwłaszcza po zdjęciu ziarn, do wyrobu paszy.

Próbowano już mleć główki kukurydzowe, poczem otrzymany produkt zmieszany z innymi środkami odżywczymi miał służyć jako pasza, lecz nie osiągnięto wyników zadowalających. Przyczyny należy szukać w tem, że produkt mielenia główek kukurydzowych nie był podawany zwierzętom w stosownej formie.

Główki kukurydzowe można mleć tylko wtedy, gdy są zupełnie suche, lecz i w tym wypadku otrzymuje się produkt bardzo niejednorodny, zawierający około 80% grysu, który jest trudno strawny nawet dla przeżuwaczy i nawet wtedy, gdy jest zmieszany z płynnymi środkami odżywczymi, ponieważ twardy grys pochłania cieczę tylko

w bardzo małej ilości. Oprócz grysu produkt ten zawiera mąkę, co jest niepożądane, gdyż np. woły i konie są przyzwyczajone do przeżuwania i mają niechęć do paszy mącznej, podczas gdy zawartość grysu jest znowu szkodliwa dla świń.

W celu uniknięcia tych wad rozdrabnia się główki kukurydzowe w myśl wynalazku w następujący sposób:

Główki kukurydzowe pozbawione ziarn, lub z ziarnami, suszy się możliwie dokładnie, a potem rozdrabnia wstępnie na kawałki, wielkości np. włoskich orzechów. Otrzymany półprodukt rozdrabnia się potem powtórnie w ten sposób, żeby ostateczny produkt składał się z ziarn nie większych od orzecha laskowego i nie mniejszych np. od grochu. Tak rozdrobniony materiał przesiewa się (ewentualnie zapomocą prądu

powietrza), aby oddzielić składniki mączne, które można jeszcze oddzielnie przesiewać w celu otrzymania różnych gatunków mąki, odróżniających się nie tylko stopniem mielenia, lecz także składem chemicznym. Grube i najgrubsze cząstki materiału poddaje się potem rozdrabnianiu i zgniataniu, aby otrzymać produkt, możliwie pulchny, kłaczkowaty.

Można również postępować w ten sposób, że suche kukurydzowe główki poddaje się od razu rozdrabnianiu i zgniataniu, oddzielając potem składniki mączne. Także w tym wypadku otrzymuje się kłaczki lub wióry, które są dla bydła łatwo strawne i dobrze wchłaniają ciecze. Materiał składający się z kłaczek różnej wielkości można również sortować, aby ich wielkość np. dla przeżuwaczy nie przekraczała wielkości 3 do 6 mm².

Mąka otrzymana przy tym sposobie przerabiania główek kukurydzowych jest bardzo dobrą paszą dla świń i może być także używana do podsypywania ciasta piekarskiego, a przy przerabianiu główek z ziarnami, może służyć także jako pożywienie dla ludzi.

Kłaczki z główek kukurydzowych nie nadają się same przez się jako pasza, gdyż nie smakują zwierzętom, należy je zatem stosownie przyrządzić. Nie wystarcza zmieszać je z jakąś paszą, odpowiadającą smakowi zwierząt, bo w tej postaci utrudniałyby one jeszcze przeżuwanie, lecz trzeba je nasycić jakąś domieszką, która by im nadała pożądany smak.

W myśl niniejszego wynalazku osiąga się ten cel przez zmieszanie kłaczek z główek kukurydzowych z wywarami (piwa). Kłaczki nasiakają wilgocią wywarów i nabierają korzennego smaku słodu. W ten sposób otrzymuje się mieszaninę, która zyskuje na wartości odżywczej, a zarazem jest łatwiej strawna i smaczniejsza dla zwierząt. Korzystny stosunek mieszaniny odpowiada

75 częściom wagowym kłaczek z główek kukurydzowych i 25 częściom wilgotnych wywarów.

Do mieszaniny można oczywiście dodać jeszcze inne środki odżywcze, zwłaszcza melasę, którą najlepiej jest dodać po uprzednim zmieszaniu kłaczek z wywarami.

Pasza, składająca się z kłaczek z główek kukurydzowych i z wywarów jest zaskakująco trwała. Próbkę w workach przetrwały bez zmiany bardzo gorące miesiące letnie i bardzo wilgotne miesiące zimowe w Egipcie.

Jako pasza dla koni zastępuje mieszanina kłaczek z główek kukurydzowych i wywarów równe ilości wagowe owsa lub jęczmienia. Próby wykazały, że owiec i jęczmień można zastąpić nową paszą aż do 75%. Krowy mleczne, odżywiane nową paszą dają więcej mleka i mleko jest tłustsze.

Mączkę powstałą przy rozdrabnianiu główek kukurydzowych zaleca się również mieszać z innymi mączkami. Najlepiej nadają się do tego celu mączne odpadki otrzymywane przy szlifowaniu obłupanego ryżu. Odpadki te są bardzo pożywne (zawierają około 12% białka, 12% tłuszczu, 55% skrobi i inne składniki wolne od azotu), lecz świnię jedzą je niechętnie i w małych ilościach, zmieszane jednak z mączką z główek kukurydzowych są dla świń bardzo smaczne i pożywne.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób wyrobu paszy z główek kukurydzowych (z ziarnami lub bez ziarn) przez rozdrabnianie, znamienny tem, że rozdrabnianie odbywa się tak, aby produkt rozdrabniania składał się z kłaczek lub wiórów i proszku, lub mączki, przyczem obydwa składniki otrzymuje się oddzielnie.

2. Sposób według zastr. 1, znamienny tem, że kłaczki z główek kukurydzo-

wych miesza się z mokremi lub wilgotnemi wywarami i ewentualnie z innemi jeszcze środkami odżywczemi, zwłaszcza z melasą.

3. Sposób według zastrz. 1 i 2, znamienny tem, że melasę dodaje się dopiero po zmieszaniu kłaczków z główek kukurydzowych z wywarami.

4. Sposób według zastrz. 1, zna-

mienny tem, że mączny produkt, otrzymany przy rozdrabnianiu główek kukurydzowych miesza się z mącznemi odpadkami młynów przerabiających ryż.

A l b e r t E m i l K i e n z l e.

Zastępca: Dr. inż. M. Kryzan,
rzecznik patentowy.