

Warszawa, 15 stycznia 1934 r. 1. w. for.

URZĄD PATENTOWY

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ
OPIS PATENTOWY

C12c11/00

Nr 19122.

Kl. 6 a, 21.

Rudolf Bertel
(Wiedeń, Austria).**Sposób otrzymywania suchych drożdży.**Zgłoszono 9 grudnia 1931 r.
Udzielono 2 października 1933 r.

Przedmiotem niniejszego wynalazku jest sposób otrzymywania suchych drożdży. Polega on na tem, że przez dodanie łatwo-rozpuszczalnych soli wapniowych kwasu mlekowego i ewentualnie fosforowego w stanie stałym do drożdży, oddzielonych od roztworu pożywkowego, drożdże te zostają przeprowadzone w postać zdolną do granulacji, poczem mieszaninę suszy się w niskiej temperaturze.

W celu wykonania tego sposobu drożdże, wydzielone w zwykły sposób, przeprowadza się przez zarobienie z mleczanem wapniowym albo z mieszaniną mleczanu wapniowego i łatwo rozpuszczalnego fosforanu wapniowego (korzystnie pierwszorzędowego fosforanu wapniowego) w kruchą masę. W tym stanie suszy się drożdże szybko na

sitach w strumieniu powietrza w temperaturze 30 — 35°C, co jest bardzo ważnem ze względu na zachowanie ich funkcji życiowych. Prócz tego dodane sole wywierają na drożdże wpływ konserwujący, a w razie późniejszego użycia tych drożdży do fermentacji sole te działają doskonale jako pożywki i jako środki pobudzające.

Z tym samym wynikiem można również stosować fosforomleczan wapniowy (Calcium lacto-phosphoricum), który w postaci suchej (sproszkowanej) dodaje się do świeżo odwirowanych albo odcisniętych drożdży, poczem mieszaninę szybko się suszy w niskiej temperaturze (np. 35°C).

Suszenie oczywiście może się odbywać w temperaturach jeszcze niższych, a także w próżni.

Aby osiągnąć najlepsze wyniki, należy stosować drożdże zupełnie dojrzałe. W celu otrzymania drożdży specjalnie odpowiednich, jako materiał wyjściowy dla procesu według wynalazku, drożdże bezpośrednio przed oddzieleniem od roztworu pożywkowego, w którym były hodowane, albo w świeżym roztworze pożywkowym albo też w wodzie, przewietrza się przez czas dłuższy, np. w ciągu 48 godzin. Wiadomo, że dzięki takiej obróbce znacznie zostaje wzmocniona oksydaza, a oprócz tego zwiększa się w drożdżach znacznie ilość białka plazmatycznego, dzięki czemu osiąga się stopień dojrzałości drożdży sprzyjający suszeniu.

Suche drożdże, otrzymane według niniejszego wynalazku, zachowują bez zmiany pełną zdolność fermentacyjną przez długie miesiące, nadają się do przesyłki na duże odległości i nastawione w temperaturze około 35°C w ciągu kilku godzin niezależnie od klimatu i pogody wywołują silną fermentację. Można je stosować zarówno do pieczenia jak i do fermentacji moszczu winogronowego, win owocowych, wina jagodowego, wina stołowego i t. d. Dalej wynalazek służy również korzystnie do konserwacji czystych hodowli drożdży winnych, których właściwości rasowe zachowane zostają bez zmiany.

Wybór dodawanych środków pożywkowych i pobudzających drożdże można odpowiednio dostosowywać w zależności od zamierzonego użytku drożdży suchych, a również jako preparatów leczniczych, i w tym celu do masy drożdży dodaje się środki o działaniu leczniczym.

Znane jest w celu konserwacji drożdży suszenie ich w próżni w obecności chlorku wapniowego. W tym przypadku idzie o przyspieszenie suszenia zapomocą środka odciągającego wodę.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób otrzymywania suchych drożdży, znamieny tem, że do świeżo oddzielonych od roztworu pożywkowego drożdży dodaje się łatwo rozpuszczalnych soli wapniowych kwasu mlekowego i ewentualnie również fosforowego, np. mieszaniny mleczanu wapnia i pierwszorzędowego fosforanu wapnia lub fosforomleczanu wapnia w stanie stałym, dzięki czemu przeprowadza się drożdże w postać zdolną do granulacji, poczem mieszaninę tę suszy się w niskiej temperaturze.

Rudolf Bertel.
Zastępca: I. Myszczyńska.
rzecznik patentowy.

