

25 stycznia 1933 r.

2

C 12c 11/16

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 17302.

Kl. 6 a 18.

Seweryn Ferster
(Kielce, Polska).

Sposób otrzymywania stałego preparatu drożdżowego.

Zgłoszono 1 października 1929 r.

Udzielono 24 października 1932 r.

Preparat drożdżowy według niniejszego sposobu przygotowany, dający się zastosować do celów fermentacyjnych (napoje fermentujące np. moszcze, naturalne napoje orzeźwiające i przefermentowane np. miody, winiaki, wódki) zawiera jedynie substancje chemiczne rozpuszczalne w wodzie. Dzięki temu staje się zbędnym ściąganie i sączenie napoju, co szczególnie ułatwia wytwarzanie napojów fermentujących, przyczem możliwa jest również produkcja w naczyniach zamkniętych. Podstawową substancją preparatu, i jedynym stabilizatorem, drożdżowym jest cukier, a mianowicie jeden z następujących cukrów: trzcinowy, przemieniony, słodowy, owocowy, gronowy, mleczny lub ich mieszaniny. Drożdże używane są w postaci czystej kultury (w płynie) lub zaczynu, poddanego

uprzedniej selekcji dla możliwie dokładnego wyeliminowania komórek martwych i nieczynnych lub drobnoustrojów obcych, zaś zastosowanie mogą znaleźć wszelkie rodzaje drożdży przemysłowych. Gatunek, względnie rasa drożdży są uzależnione od napoju, jaki ma być drogą fermentacji uzyskany, od wymaganego stopnia odfermentowania i czasu przeznaczonego na fermentację. Jeśli w napoju materiałem fermentującym jest cukier mleczny, wówczas drożdże winny być obdarzone zdolnością rozszczepiania wspomnianego cukru. Prócz cukru i drożdży w skład preparatu wchodzi pożywki drożdżowe (azot, fosfor, żelazo), a niekiedy również substancje, ważne ze względu na wartość kuracyjno-leczniczą, np. organiczne związki fosforowe, sole żelaza, wapnia lub inne mineral-

ne, ekstrakty witaminowe, ziołowe i t. d. W zastosowaniu do naturalnych napojów orzeźwiających preparat według wynalazku zawiera ekstrakty owocowe, a wówczas przy przygotowaniu wspomnianych napojów orzeźwiających zbędne są owoce, konieczny jest jedynie dodatek odpowiedniej ilości cukru.

Celem przygotowania preparatu do mieszaniny pudru cukrowego i kryształu drobnoziarnistego jakiegokolwiek z wyżej wymienionych cukrów dodaje się trwałe drożdże w płynie, o wysokim stopniu czystości i znacznym stężeniu komórek czynnych, a przez dokładne rozcieranie i rozniatanie wytwarza jednolitą masę, z masy zaś formuje pastylki, które następnie pozostawia się na kilka godzin w temperaturze 15°—25°C. Pożywki drożdżowe np. chlorek amonu, dwufosforan sodu wraz z ewentualnymi dodatkami (np. sole wapnia, żelaza lub inne o wartości kuracyjno-leczniczej, poprzednio wskazane) bądź w proszku miesza się z cukrem, bądź rozpuszcza w płynie drożdżowym.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób otrzymywania stałego pre-

paratu drożdżowego, o składnikach chemicznych rozpuszczalnych w wodzie, znamienny tem, że do mieszaniny sproszkowanego cukru, względnie kryształu drobnoziarnistego lub obu tych substancyj razem wziętych, i pożywki drożdżowej (np. chlorek amonu, dwufosforan sodu) dodaje się drożdży w postaci płynnej czystej hodowli lub zaczynu o wysokim stopniu czystości, poddanego uprzedniej selekcji w celu wyeliminowania komórek martwych i nieczynnych, a przez dokładne rozcieranie i rozniatanie składników otrzymuje się jednolitą masę, z której formuje się pastylki i pozostawia takowe na kilka godzin w temperaturze 15°—25°C.

2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tem, że pożywki drożdżowej nie miesza się w postaci proszku z cukrem, lecz wprowadza ją do płynu drożdżowego, przy czem w skład preparatu mogą również wchodzić, w zastosowaniu do naturalnych napojów orzeźwiających, ekstrakty owocowe, zaś w zastosowaniu do napojów kuracyjnych organiczne związki fosforowe, sole mineralne, ekstrakty witaminowe i ziołowe.

Seweryn Ferster.