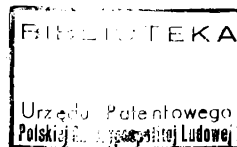


28 listopada 1925 r.

URZĄD PATENTOWY



C12C 11/08

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 2500.

Kl. 6 a 14.

Mellemeuropaeisk Patent-Financieringsselskab Aktieselskab
(Kopenhaga, Danja).

Sposób wytwarzania drożdży, a zwłaszcza drożdży przewietrzanych.

Zgłoszono 12 lutego 1925 r.

Udzielono 14 lipca 1925 r.

Pierwszeństwo; 3 marca 1924 r. (Niemcy).

Przy wytwarzaniu drożdży przewietrzanych z wyłączeniem lub przeważającym zastosowaniem soli mineralnych, jako źródła azotu, daje się odczuć niedogodność, polegająca na wzrastaniu zawartości kwasu wskutek zużycia amonjaku. Dlatego nieszkodliwia się zapomocą zobojętnienia kwasów mineralnych, uwalnianych przez proces życiowy drożdży. Ponieważ jednak anjony, wpływające niepomysłnie na rozrost i skład drożdży, nie mogą być usunięte tą drogą, a raczej przybywają jeszcze kationy jako balast, czyni się więc użytek z wolnego amonjaku lub jego soli zasadniczych. Atoli przy przetwarzaniu amonjaku proces wytwórczy należy poddawać ścisłemu dozowaniu; następnie amonjak jest droższy, niż np. siarczan amonowy.

Według wynalazku niniejszego potrzebna ilość azotu drożdży zostaje całkowicie lub częściowo pokryta zapomocą siarczanu amonowego bez obciążenia ośrodka odżywczego anjonami SO_4 . Osiąga się to w ten sposób, że tworzenie się mleczanu amonowego zostaje wywołane w przyprawie lub roztworze odżywczym przez podwójną wymianę mleczanu wapniowego i siarczanu amonowego.

Dla przeprowadzenia tego sposobu wytwarza się kwas mlekowy w przyprawie lub odżywcze oddawna znaną metodą bakteriologiczną, przyczem, jak to również wiadomo, zakwaszenie doprowadza się do pożądanego stopnia ciąglem zobojętnianiem wytworzonego kwasu mlekowego zapomocą dodawania soli wapiennych. Po uzyskaniu po-

trzebnej ilości kwasu dodaje się odpowiednią ilość siarczanu amonu, przyczem mleczan amonowy przechodzi do roztworu, podczas gdy nierozpuszczalny siarczan wapniowy osiada i można go usunąć z roztworu. Tą drogą zostaje osiągnięte najkorzystniejszym sposobem uwolnienie ośrodka odżywczego od anionów SO_4 , które są szkodliwe pod wieloma względami, szczególnie zaś działają na zabarwienie drożdży. Przytem wydzielający się osad $Ca SO_4$ działa klarująco na ośrodek odżywczy, co posiada pewną doniosłość zwłaszcza przy przetwarzaniu melasy i wogóle stanowi szczególną zaletę tego sposobu, przewidującego możliwość użycia melasy jako surowca z osiągnięciem najwyższej wydajności i bez szkodliwego wpływu na jakość drożdży.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wytwarzania drożdży, szczególnie drożdży przewietrzanych, znamieny tem, że zapotrzebowanie azotu drożdży zostaje pokryte całkowicie lub częściowo w ten sposób, iż utworzenie mleczanu amonowego w przyprawie (w brzeźce) lub ośrodka odżywczym wywołuje się w drodze podwójnej wymiany mleczanu wapniowego i siarczanu amonowego z równoczesnem wydzieleniem się siarczanu wapniowego.

Mellemeuropaiesk Patent-
Financieringsselskab

" Aktieselskab.

Zastępca: M. Skrzypkowski,
rzecznik patentowy.