

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA



UPRAVA ZA ZAŠТИTU

Klasa 6 (6)

INDUSTRISKE SVOJINE

Izdan 1 decembra 1932.

PATENTNI SPIS BR. 9282

Jansen Sigurd, kand. pharm., Oslo, Norveška.

Postupak za spravljanje kvasca.

Prijava od 20 februara 1931.

Važi od 1 decembra 1931.

Traženo pravo prvenstva od 20 februara 1930 (Norveška).

Postupak koji je opšte u upotrebi, za dobijanje kvasca, takozvani „postupak za vazdušni kvasac“, zasnovan je na uslovu, da je za jako umnožavanje kvaščevih ćelija potrebna pretpostavka, da se umnožavanje vrši pod dovoljnim pridolaskom kiseonika i usled toga se pri radu fabrika kvasca vrši izbor aparata i radnog bostupka sa ciljem, da se kiseonik iz vazduha dovede u što prisniji dodir sa svima delovima tečnosti, u kojoj se vrši umnožavanje kvasca. Oni sudovi, u kojima se vrši umnožavanje kvasca, snabdeveni su u ovom cilju uređajima za raspodelu vazduha, koji su delimično veoma komplikovanog karaktera i pomoću ovih uređaja biva tada vazduh udovan u previruću tečnost. Sa postupno sve većim zahtevima za boljim iskorишćenjem kvasca, i da bi se ovaj cilj posligao, povećavana je stalno količina dodavanog vazduha za vreme vrenja, pošto se bilo mišljenja, da je količina kiseonika (vazduha), koja biva upotrebljena za strujanje kroz previruću tečnost, bila jedan od glavnih faktora za poslizanje visokih iskorističenja kvasca.

Kod tako sprovedene fabrikacije vazdušnog kvasca postižu se dobra iskorističenja kvasca, ali ovaj rezultat biva održavan na štetu dobiti špiritusa, pošto se alkohol, koji postaje za vreme procesa vrenja isto tako brzo oduva, kao što biva i obrazovan. Da se alkohol ponovo dobije iz vazduha, kojim se duvalo, praktično je nesprovodljivo usled jake razblaženosti, u kojoj se alkohol sadrži u vazduhu.

Predmet ovog pronalaska jeste postupak,

pomoću kojeg može da se dobije ne samo dobro iskorističenje kvasca, nego i velike količine alkohola.

U odnosu na poznate postupke fabrikacije kvasca, ovaj se postupak u prvom redu odlikuje lime, što tečnost, u kojoj se vrši umnožavanje kvasca, biva održavana pod snažnim mešanjem, koje se međutim vrši na takav način, da alkohol, koji postaje pri previranju biva zadržan u tečnosti.

Mešanje se po pronalasku izvodi na taj način, što tečnost ili gas biva održavana u snažnom strujanju kroz sud za previranje i kroz cevi, koje se nalaze izvan suda. Pomoću ogleda se pokazalo, da se zadovoljavajući rezultati postižu tek onda, kad su veoma velike količine tečnosti ili gasa, koje su pogonjene kroz sud za previranje. Ako se kretanje u suda za previranje izvodi isključivo kruženjem tečnosti, poka zalo se kao potrebno, da se upotrebni tako snažna struja, da zapremina tečnosti, koja odgovara sadržini suda za previranje bude, za vreme od nekoliko minuta (prvenstveno dva minuta ili i manje), progonačena cevi, koje se nalaze izvan suda za previranje. Ako kretanje tečnosti biva uspostavljeni pomoću cirkulišućeg vazduha, upotrebljena količina vazduha bi trebalo da odgovara onoj količini, koja se upotrebljuje kod novijih postupaka za dobijanje vazdušnog kvasca. U slučajevima, u kojima tečnost pomoću pumpi ili drugih uređaja biva pogonjena kroz kanale ili sudove izvan samog suda za previranje, može se izuzimanje odn. uvođenje izvesti na jednom ili više mesta. Odilaženje i pridolaženje

mogu i na različite načine biti izvedeni u međusobnom odnosu na pr. tako, da strujanje tečnosti teče po glavnoj osi ili u vodoravnom ili u vertikalnom smeru. Može se upotrebiliti i kombinacija dva ili više postupaka za mešanje. Ako je u jednoj fabriki više sudova za previranje jednovremenno u radu, može tečnost biti redom sprovedena kroz jedan ili više ovih sudova, sa ili bez jednovremenog mešanja na drugi način.

U fabrikama, koje su uređene za rad po vazdušnom kvaščevom postupku, može naprava za uduvavanje vazduha biti korisno iskorišćena za mešanje tečnosti, budući da se predviđaju sudovi za previranje, sa poklopcima za zatvoren zatvaranje, i vazduh, ugljena kiselina ili drugi gasovi puštaju se da cirkulišu kroz uređaje za duvanje. Ako se radi na ovaj način, gas se postupno zasićuje alkoholnom parom tako, da alkohol, koji se obrazuje pri previranju, ostaje u tečnosti. Iz gase, koji je zasićen alkoholom može alkohol periodično ili kontinualno da se dobija na pr. pomoću ispiranja svežom tečnošću za hranjenje itd. Glavna količina alkohola zaostaje međutim obično u tečnosti i može na poznat način iz nje biti izuzeta. Previranje se, dakle, kod ovog postupka vrši u tečnosti, koja je bogata alkoholom i ugljenom kiselinom.

Proizvodnja kvasca uz upotrebu ovde opisanog postupka može uostalom u pojedinoslima biti uređena na isti ili sličan način kao kod poznatih postupaka. Kao sировина, koja sadrži šećera, za sprovođenje opisanog postupka mogu biti upotrebljene takve materije, koje su inače u upotrebi za proizvodnju kvasca po uobičajenom postupku (na pr. melasa ošećerenih žitnih vrsta, ošećereni krompiri i drugi krtolasti korenji, ošećereno drvo, morske alge, lišaji itd.).

Priloženi nacrt pokazuje dva razna oblika izvođenja aparata podesnog za izvođenje pronalaska.

Sl. 1 je šematički izgled u preseku aparata, gde kružeći (pivski) kvasac služi za mešanje.

Sl. 2 pokazuje aparat gde gas kruži kroz fermentacioni sud.

U pokazanom primeru u sl. 1, oznaka 1 obeležava fermentacioni sud, 2 i 5 su centrifugalne pumpe, 6 i 3 su cevi, kroz koje se usisava tečnost iz suda 1, a 7 i 4 su cevi, kroz koje se tera kvasac (pomoću pumpi) natrag u fermentacioni sud. 8 je pregrada koja deli donji deo suda 1 u dva odeljenja.

U primeru po sl. 2, oznaka 1 predstavlja fermentacioni sud, 12 je naprava za raspodelu vazduha, koja se nalazi u blizini dna

fermentacionog suda, 13 je vazdušna crpka i 14 je cev za prolaz vazduha.

Primer 1.

Prelpostavlja se, da se vrenje vrši u fermentacionom sudu, koji je pokazan u sudu 1.

100 kg melase prečiste se kao i obično. Čist rastvor, koji ima koncentraciju od oko $18^{\circ}B$ uvodi se u sud za držanje (rezervoar).

U cirkulacionim cevima (3,6) fermentacionog suda 1 uključene su jake centrifugalne pumpe (2 i 5), koje imaju snagu od 200 lit. u minutu. Jedna od pumbi tera tečnost sa dna suda i natrag na jedno mesto na dnu. Druga pumpa (5) tera tečnost sa dna i nazad do mesta u blizini nivoa tečnosti.

Fermentacioni sud (1) puni se vodom i onoliko sa prečišćenim rastvorom melase iz suda za držanje, tako da u sudu (1) bude oko 1550 lit. jačine $1,3^{\circ}B$.

U ostatak rastvora melase u sudu za čuvanje sipa se voda toliko, da celokupna zapremina bude oko 1000 lit.

Kvasac u fermentacionom sudu meša se sa početnim kvascem i potom nastaje vrenje na običnoj temperaturi od oko $30^{\circ}C$. Kvasac iz suda za držanje neprekidno se dovodi fermentacionom sudu 1 i potrebne hranljive soli dodaju se periodično za vreme fermentacionog procesa. Krešanje ćelija kvasca u tečnosti postiže se pomoću kružećeg pivskog kvasca, koji prolazi kroz pumpu.

Vrenje se završava u toku od 13 časova. Kvasac se potom odvaja iz tečnosti i dalje obrađuje na način poznat u fabrikaciji kvasca. Alkoholna tečnost se potom podvrgava destilaciji, da bi se odatle izvukao alkohol.

Stepen iskorišćenja kvasca je zadovoljavajući i istovremeno postiže se iskorišćenje u alkoholu, koje je skoro onoliko veliko, koliko i kod postupka za izradu alkohola, gde se ne proizvodi kvasac.

Kakvoća dobivenog kvasca je potpuno ravna kvascu, dobivenom na običan način kako u pogledu pecivosti, ukusa tako i u pogledu održanja.

Primer 2.

Vrenje se vrši na potpuno isti način kao što je opisano u primeru 1, samo s tom razlikom, što se mešanje kvasca vrši cirkulacionim vazduhom, koji se postepeno obogaćuje ugljendioksidom. Aparat upotrebljen pokazan je u sl. 2 nacrtu.

Vazduh usisan sa vrha fermentacionog suda 1 vraća se natrag na dno suda (2) a da se tom prilikom ne prečišćuje.

Brzina toka vazduha odgovara 25 m^3 na

čas za svaki kubni metar kvasca u fermentacionom sudu.

Rezultati su isto onako dobri kao oni postignuti u primeru 1.

Patentni zahtevi:

1) Postupak za dobijanje kvasca pri snažnom mešanju tečnosti, u kojoj se vrši umnožavanje kvasca, naznačen time, što se mešanje tečnosti sprovodi na takav način i pod takvim uslovima, da se vrenje vrši pri poslojanju alkohola, koji se obrazuje pri vrenju, i u tečnosti, koja je za-

sićena ugljenom kiselinom, i to ili pomoću cirkulišuće gasne struje, čija količina u jedinici vremena odgovara količini, koja je uobičajena kod postupka vazdušnog kvasca, ili i pomoću strujećeg slada, koji biva održavan u kruženju, pomoću cevi koja se nalazi izvan suda za previranje, a sa brzinom, koja je dovoljna da celu sadržinu suda za previranje progoni za vreme od nekoliko minuta kroz pomenulu cev.

2) Postupak po zahtevu 1 naznačen time, što strujanje kružeće tečnosti biva izvedeno pomoću centrifugalne pumpe.

FIG. 1.

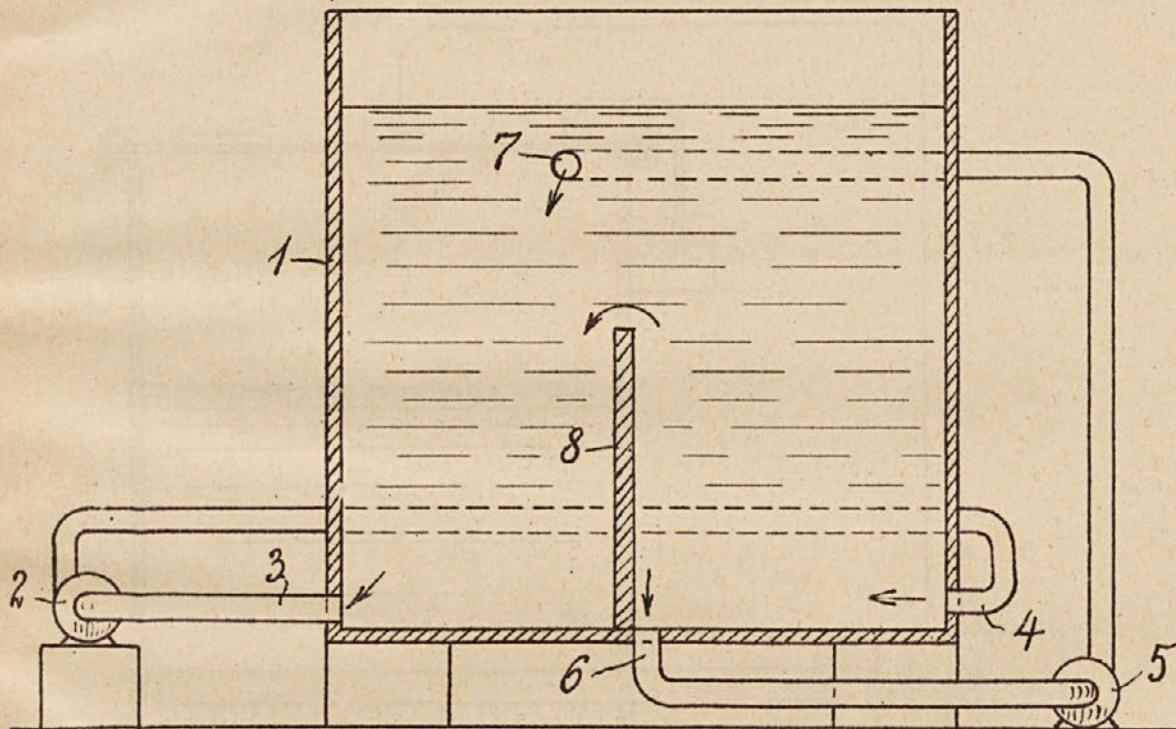


Fig. 2.

