

KRALJEVINA SRBA, HRVATA I SLOVENACA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

Razred 6 (6)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Izdan 1. Marta 1927.

PATENTNI SPIS ŠT. 4103

Vereinigte Mautner'sche Presshefe Fabriken Gesellschaft m. b. H., Dunaj.

Postopek za izdelovanje prešanih drož iz melase.

Prijava z dne 29. maja 1925.

Velja od 1. decembra 1925.

Zahtevana prvenstvena pravica z dne 30. maja 1924. (Avstrija).

Kakor znano, se doslej melasa, ki se uporablja za izdelovanje prešanih drož, z različnimi kuhalnimi in bistrilnimi procesi s pomočjo različnih kemikalij v vročini ali v mrazu čisti, sterilizira, kisli in bistri. Vsi ti postopki imajo namen kvaliteto drož s tem zvišati, da se kaleče nečistoče melase obore s talogi, ki jih tvorijo kemične agencije, in da se z naknadnim filtriranjem, čiščenjem ali samim oddužanjem dobi svetla, čista tekočina. Vedno se tudi pazi na potrebno kisloto reakcijo tako kuhane ali podelovane melase, ki omogoča na eni strani inverzijo trsnega sladkorja med kuhalnim procesom, na drugi strani pa pomori ob daljšem učinkovanju nahajajoče se mikroorganizme. Pri vseh teh postopkih pa so docela zanemarili za vrvež važne vitamine, ki se pri navenih procesih izvečine uničijo. Ohranitev ali pomnožitev vitaminov mora biti pa najvišji princip tehnika prešanih drož, ako se hoče pridobivati drože najboljše kakovosti v velikem splenu.

Izhajajoč od te temeljne misli si je iznajditelj stavil nalogo, da najde postopek, ki dovoljuje doseči potrebno bistrenje melase, ne da bi se oškodovali vitamini s kuhanjem ali dodatkom kemikalij. V smislu izuma se torej melasa, določena za izdelovanje prešanih drož, razredči in filtrira brez segrevanja ali pridodatka kemikalij, da se izloči v melasi se nahajajoče umazane snovi, ki obstoje poglavito iz teles bakterij. Filtracija se more s tem olajšati, da se razredčeni melasi pridoda inerten prašek ali se pusiti razredčeno melaso teči skozi

filtrirno prešo, na čije tkaninah se je poprej oboril kak inerten prašek, ki ga razredčena melasa nerastopi. Ako ima melasa kisloto reakcijo, se vzame ugodno talkov prašek (talkum), ako reagira alkalično, se vzame glenjeno kreda ali podobno snov.

Primer. Melasa se razredči z vodom na približno 20° Bllg. in stiska skozi filtrirno prešo, ki se je poprej saržirala z nekoliko glenjene krede ali talkovega praška. Vedno se jemlje iz založne kadi melase vsakokrat za vrvež potrebno množino tekočine in jo pusti, da teče po filtriranju neposredno v vrvežno kad.

Postopek po izumu povzroča ne samo prištednjo kuriva in kemikalij, temveč pomeni tudi prav bistveno poenostavljenje obrata in daje večji splen drož izborne kvalitete.

Da se izkoristi v melasi se nahajajoči surovi protein za hrano drož, je ugodno, da se podvrže melasa pred filtriranjem mlekokislému vrvežu. Mlekokislinske bakterije ostanejo popolnoma na filterju.

Pri izdelovanju melasnih drož je sedaj splošno običajno uporabljati kot organsko dušikovo hrano amonijakovo vodo, ki služi hkratu kot nevtralizacijsko sredstvo med vrvežem. Posebno ugodno je, da se razen organskega dušika v obliki amonijaka ali amonijevih soli prižonta pred filtriranjem odgrajena beljakovina, torej aminokisliline iz dušika prostih cerealij melase, s čimer se dobi za razvoj drož jako ugodno hranilno raztopino. Tudi v tem slučaju ni potrebno sterilizovati melase s kuhanjem ali

podelovati s kemikalijami, ki učinkujejo bakterije moreče in zjasnjujoče, temveč zadostuje, da se melasa brez prejšnjega podelovanja filtrira le po primernem razredčenju, da se dobi popolnoma čisto in bakterij prosto začimbo.

Patentne lastitve:

1. Postopek za izdelovanje prešanih drož iz melase, označen s tem, da se melasa, brez poprejšnjega steriliziranja s segretjem in brez dodatka kemikalij filtrira po samem razredčenju z vodo.

2. Izvedbena oblika postopka po zahtevu 1, označena s tem, da se poliska na približno 20° Bllg. razedčena melasa skozi filtrirne preše, na čijih tkaninah se je odločil prašek, ki se po melasi ne raztopi.

3. Izvedbena oblika postopka po zahtevu 2, označena s tem, da se obori pred stiskanjem razredčene melase skozi filtrirno prešo na njenih tkaninah na majhno množino glenjene krede, ako reagira melasa alkalično, pri kislo reagujoči melasi pa majhno množino talkovega praška.

PATENTNI ŠT. 4103

Vereinigte Maultner'sche Presshefe Fabriken Gesellschaft m. b. H., Dunaúj.

Postopek za izdelovanje prešanih drož iz melase.

Velja od 1. decembra 1925.

Prijava z dne 29. maja 1925.

Zahlevana prvenstvena pravica z dne 20. maja 1924. (Avstrija).

filtrirno prešo, na čije tkaninah se je po prej oboril kak inerten prašek, ki ga razredčena melasa neraztopi. Ako ima melasa kiselno reakcijo, se vzame ugodno talčev prašek (alkalij), ako reagira alkalično, se vzame gljenjeno kredo ali podobno snov.

Primer. Melasa se razredči z vodo na približno 20° Bllg. in silaska skozi filtrirno prešo, ki se je poprej sarkirala z nekoliko gljenjene krede ali talčevega praška. Vedno se jemlje iz zalozne kadl melase vsa količina. Vedno se tudi pazi na po- trebno kiselno reakcijo tako kuhane ali podelovane melase, ki omogoča na eni strani investicijo tanega sladkorja med kuhanim procesom, na drugi strani pa po- mor ob daljšem učinkovanju nahaajoče se mikroorganizme. Pri vseh teh postopkih pa se dohaja zamenjati za vrste važne vi- lamine, ki se pri navedenih procesih izvine unižijo. Ohranitev ali pomnožitev vitaminov mora biti pa najvišji princip tehnika preš- nih drož, ako se hoče pridobivati drože najboljše kakovosti v velikem splenu.

Izkušajoč od te temeljne misli si je iz- najdel stavi nalogo, da najde postopek, ki dovoljuje doseči potrebno čistost me- lase, ne da bi se oškodovali vitamini s ku- hanjem ali dohalkom kemikalij. V smislu i- zuma se torej melasa, določena za izdelo- vanje prešanih drož, razredči in filtrira brez segrevanja ali pridobitve kemikalij, da se izloči v melasi se nahaajoče umazane sno- vi, ki obstoje poglavito iz teles bakterij. Filtracija se more s tem olajšati, da se raz- redčeni melasi pridoda inerten prašek ali se pustiti razredčeno melaso leči skozi

Postopek po izumu povzroča ne samo prirediteljstva kulin in kemikalij, temveč po- meni tudi prav bistveno pomnoževanje o- brata in daje večji spleen drož izborne kva- litete.

Da se izkotali v melasi se nahaajoči surovci proteini za hrano drož je ugodno, da se podvrže melasa pred filtriranjem me- dikamentu virevju. Mikokislinske bakterije oslabejo popolnoma na filterju.

Pri izdelovanju melasnih drož je sedaj splošno običajno uporabljati kot organsko duškovno hrano amonijskovo vodo, ki slu- ži hrano kol nevtirizacijsko sredstvo med vrženjem. Posebno ugodno je, da se razred- organičnega dušika v obliki amonijske ali amonijske soli prikaša pred filtriranjem odprta beljakovina, torej aminokislina iz dušika prostih cerealij melase, a čimer se dobi za razvoj drož jako ugodno hra- nilno raztopino. Tudi v tem slučaju ni po- trebno sterilizovati melase s kuhanjem ali