

# KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

Klasa 6 (6)



INDUSTRISKE SVOJINE

Izdan 1. Marta 1931.

## PATENTNI SPIS BR. 7712

Selbi, Société d' Exploitation de Licences de Brevets  
Industriels, Paris, Francuska.

Postupak za proizvođenje kvasca upotrebom komina (vinase)  
kao sredine za kulturu.

Prijava od 17. januara 1929.

Važi od 1. juna 1930.

Traženo pravo prvenstva od 19. januara 1928. (Francuska).

Odavno se zna, da je kvasac prvoređna hrana za životinje. Varenje suvog kvasca je izvrsno, pošto se do 88% sadržanog proteina upije (resorbuje), što stavlja kvasac sa svojih 48% svarljivog proteina na čelo svih biljnih hranljivih sastojaka.

Jedan kilogram suvog kvasca zamenjuje tri kilograma mesa i polovina sena na primer, za ishranu konja, može se zameniti kvascem, pomešanim sa drugim biljnim hranljivim sastojcima.

Zbog ovih preimuceštava, pokušalo se raznim postupcima proizvođenje (fabrikacija) suvog kvasca, ali do sada bez uspeha, jer njegova cena koštanja, zbog upotrebljene sirovine slabog prinosa i značnih fabričnih troškova, ostala je odveć visoka. Jedino pivski kvasac, osušen, je u upotrebi, ali je ta upotreba vrlo ograničena zbog njegove male proizvodnje.

Tražilac, naslanjajući se na opšte mišljenje, da kvasac potrebuje za svoje razvijanje na prvom mestu ugljovodonične hranjive sastojke, među njima naročito šećer, otpočeo je svoje pokušaje sa melasama fabrika šećera, sirovinom, koja se smatra kao najleftinija za fabrikaciju kvasaca.

Najveći prinosi, dobijeni sa najpogodnijom rasom — *Torula utilis* — nisu bili vrlo ohrabrujući, jer nisu bili dovoljni da učine fabrikaciju interesantnom.

Znajući da pokvareno voće, koje sadrži šećera, čini u leto i jesen prvobitno jezgro kvasaca, došla je ideja, da se orijentisemo za nove pokušaje ka tečnostima, ostalcima fermentacije šećera, ka kominama fabrika za destilaciju malasa. Mnogobrojni eksperimenti su izvršeni sa mešavinama melasa i vinasa (komina) u raznim proporcijama i moglo se konstatovati osetno povećanje prinosa u kvascu.

Najzad, pokušalo se sa kulturom kvasca u samoj vinasi bez dodavanja melase. Dobijeni rezultat pokazao je, da je prinos ostao isti, čime se dokazalo, da je kvasac crpeo u visini sve organske i neorganske sastojke, koji su mu potrebni za njegovo rašćenje. Teza o potrebi šećernih ugljovodonika melase ili skroba cerealijskih sastojaka u kvascu pobijena je dakle.

Ovaj pronađenak ima za predmet postupak za fabrikaciju kvasca za ishranu, ili svakog drugog kvasca, koji se osniva na gore izloženim konstatacijama.

Ovaj postupak se bitno sastoji u upotrebni svih vinasa (komina) kao sredine za kulturu, da bi se olakšalo razvijanje kvasca i povećao njegov prinos.

Ovaj postupak se izvodi dodavanjem vinasama, melasa ili drugih vegetalnih ugljovodoničnih materija.

Može se na primer postupiti na sledećimine) fabrika za destilaciju, fabrika šećera, ili kvasaca, kao sredine za kulturu.

Počeće se sa prepariranjem mase kultivući kvasac u melasi ili sterilizovanoj vinisi i dodajući potrebnii ammonium-sulfat i natrium fosfat.

Razblažena i proključala vinasa, gustine oko 5° Bé koja je nešto malo zakišljena (malo alklna vinasa daje isto tako dobre rezultate) uvodi se zatim u sud za fermentaciju u koji se već slavio kvasac; zatim se doda potrebna količina superfosfata i sve se drži na normalnoj temperaturi fermentacije, oko 25° C, sa pridolaskom vazduha za neko vreme, koje varira prema količinama upotrebljenih tečnosti. Proizvedeni kvasac se zatim odvaja centrifugiranjem, presuje i suši.

#### Patentni zahtevi:

1. Postupak za fabrikaciju kvasca, naznačen time, što se upotrebljavaju vinase (ko-

2. Postupak prema patentnom zahtevu 1, naznačen time, što se gore naznačenim visinama dodaju melase ili druge vegetalne ugljovodonične materije različitog porekla i u promenljivim proporcijama.

3. Postupak prema patentnom zahtevu 1, naznačen time, što se najpre preparira masa kultivući kvasac u vinasi ili sterilizovanoj melasi i dodajući potrebnii ammonium sulfat i natrium fosfat, i što se ta masa zatim izloži fermentaciji sa vinasm i superfosfatom.

4. Postupak prema patentnim zahtevima 1 i 3 naznačen time, što dodata vinasa masi prethodno proključa, malo zakiseli i udesi gustina oko 5° Bé i što se temperatura fermentacije održava oko 25° C.

1. Postupak za fabrikaciju kvasca, naznačen time, što se upotrebljavaju vinase (ko-

2. Postupak prema patentnom zahtevu 1, naznačen time, što se gore naznačenim visinama dodaju melase ili druge vegetalne ugljovodonične materije različitog porekla i u promenljivim proporcijama.

3. Postupak prema patentnom zahtevu 1, naznačen time, što se najpre preparira masa kultivući kvasac u vinasi ili sterilizovanoj melasi i dodajući potrebnii ammonium sulfat i natrium fosfat, i što se ta masa zatim izloži fermentaciji sa vinasm i superfosfatom.

4. Postupak prema patentnim zahtevima 1 i 3 naznačen time, što dodata vinasa masi prethodno proključa, malo zakiseli i udesi gustina oko 5° Bé i što se temperatura fermentacije održava oko 25° C.

1. Postupak za fabrikaciju kvasca, naznačen time, što se upotrebljavaju vinase (ko-

2. Postupak prema patentnom zahtevu 1, naznačen time, što se gore naznačenim visinama dodaju melase ili druge vegetalne ugljovodonične materije različitog porekla i u promenljivim proporcijama.

3. Postupak prema patentnom zahtevu 1, naznačen time, što se najpre preparira masa kultivući kvasac u vinasi ili sterilizovanoj melasi i dodajući potrebnii ammonium sulfat i natrium fosfat, i što se ta masa zatim izloži fermentaciji sa vinasm i superfosfatom.