

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

Klasa 6 (6)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Izdan 1. Marta 1931.

PATENTNI SPIS BR. 7712

Selbi, Soci t  d' Exploitation de Licences de Brevets
Industriels, Paris, Francuska.

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

Prijava od 17. januara 1929.

Važi od 1. juna 1930.

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

Odavno se zna, da je kvasac prvoredna 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 hranjivim sastojcima.

Zbog ovih preimućstava, pokušalo se raznim postupcima proizvodjenje (fabrikacija) suvog kvasca, ali do sada bez uspeha, jer njegova cena koštanja, zbog upotrebljene sirovine slabog prinosa i znatnih 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 najjeftinija 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 orijentišemo za nove pokušaje ka tečnostima, ostacima 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 ugljovodnika melase ili skroba cerealija za razvitak kvasaca pobijena je dakle.

Ovaj pronalazak 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 upotrebi 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.

