

**PATENTNI SPIS BR. 9776****Dr. Bertel Rudolf, hemičar, Wien, Austrija.**

Postupak za izradu suvog kvasca.

Prijava od 4 decembra 1931.

Važi od 1 aprila 1932.

Predmet pronalaska se odnosi na izradu suvog kvasca, odn. na postupak za izradu suvog kvasca, koji se sastoji u tome, što se dodatkom lako rastvorljivih kalcijum soli mlečne kiseline i na svaki način i fosforne kiseline u čvrstom stanju ka separiranom kvascu isti prevodi u oblik, sposoban za granulaciju pa se ta mešavina suši na niskoj temperaturi.

Za izvođenje postupka se na običan način separirani kvasac na primer mešenjem sa kalciumlaktatom ili sa mešavinom kalciumlaktata i lako rastvorljivog kalciumfosfata (celishodno sa primarnim kalciumfosfatom) prevodi u masu, koja pokazuje grudvastu strukturu. U ovom stanju suši se kvasac u grupama na vazdušnoj struji od 3—35° C vrlo brzo, što je važno za održavanje njegovih životnih funkcija. Dalje dodate soli vrše konzervirajući uticaj i potstiču kvasac neobično jako, kada se docnije dovodi do vrenja. Ove soli kod vrenja deluju kako kao soli za hranjenje tako i kao soli za nadražanje.

Sa istim uspehom može se upotrebiti i kalcium-laktofosforikum, (kalciumlaktat-fosfat) kada se u suvom obliku (pulveriziran) izmеси sa sveže izbačenim ili presovanim kvascem pa se mešavina brzo suši na niskoj temperaturi (na pr. na 35° C).

Razumljivo je da se sušenje može vršiti i na nižim temperaturama kao i u vakuumu.

Radi postizanja najboljeg dejstva važno je, da se počinje raditi sa vrlo dobro sazrelim kvascem. Da bi se dobio kvasac kao naročito odgovarajući početni materijal za pronađeni postupak, kvasac se vetri

neposredno pre separiranja u hranljivom rastvoru ili čak i u vodi duže vreme, na primer 48 sati. Poznato je da se takvim postupkom jača oksidaza i da se plazmina belančevina kvasca veoma jako umnožava, što dovodi do povoljnog stepena zrelosti za sušenje.

Prema pronađenom postupku dobiveni suvi kvasac zadržava mesecima svoju punu moć vrenja nepromenjeno, može se razašiljati na dugačke puteve i na pr. kada se dovede na temperaturu oko 35° u roku od nekoliko časova nezavisno od klime i vremena, izaziva snažno vrenje. Kvasac se može upotrebiti kako za razna peciva, tako i za vrenje šire, voćnog vina, vina od kupine, vino od slada itd. Postupak služi dalje vrlo korisno i za konzerviranje čisto odnegovanog vinskog kvasca čije se rasne osobine zadržavaju na nepromenjeni način.

Izbor dodatnih materija, koje hrane i nadražuju kvasac, može se izvršiti tako, kada se želi upotrebiti suvi kvasac za terapijske preparate, što za mešenje sa kvascem upotrebljavamo one materije, koje su već same po sebi terapijskog dejstva.

Poznato je, da se u cilju konzerviranja kvasca isti suši u prisustvu kalciumhlorida u vakuumu. U tome slučaju se teži da se sušenje potpomogne sretstvom, koje uklanja vodu.

Patentni zahtev:

Postupak za izradu suvog kvasca, naznačen time, što se dodatkom lako rastvor-

Ijivih kalcium soli mlečne kiseline i na svaki način i fosforne kiseline, na pr. mešavine kalciumlaktata i primarnog kalciumfosfata, ili kalciumlaktosfosforikuma u

čvrstom stanju ka separiranom kvascu, ovaj prevodi u oblik sposoban za granulaciju, pa se mešavina suši na niskoj temperaturi.

2347