

KRALJEVINA SRBA, HRVATA I SLOVENACA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

KLASA 6 (6)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

IZDAN 1. SEPTEMBRA 1923.

PATENTNI SPIS BR. 1220.

Dr. Gustav Weissweiller, hemičar, Beč.

Postupak za proizvodjenje trajnog kvasca, koji jako vri.

Prijava od 25. marta 1921.

Važi od 1. decembra 1922.

Pravo prvenstva od 20. novembra 1918. (Austrija).

Predmet predležecog izuma sačinjava postupak za proizvodnju osobito jako vrijućeg i trajnog kvasca, a sastoji se bitno u tome, da se kvasac obrađuje pod visokim osmotskim pritiskom.

Dosada je bilo uobičajeno, da se kvasac umnoži u kljuku, koji je imao najvišu koncentraciju od 10—12 stepena Bll. Ali se pokazala iznenadljiva činjenica da je kvasac u kljuku normalne saadržine šećera bio vrlo promenjen u svojim svojstvima, ako se pridohtkom rastvornih supstancija izazvalo vrlo znatno povišenje osmotskog pritiska, tako da je gustina kljuka dostigla 18 do 50 stepena Bll. Pri tome se ne skraćuje umnožavanje kvasca i ako je velika gustina. Pokraj šećera i drugih rastvornih organskih materija, sposobne su za umnožavanje molekula — rastvorenih u jedinici količine rastvornog sredstva — kao i magnezium sulfat, natrium sulfat, kuhinska so.

Za izvodjenje postupka uzima se ili priredjeni kvasac pod navedenim uslovima, ili se vrenje izvodi sa upotrebom tako priredjenog kvasca ili sa upotrebom običnog kvasca za priredjivanje, sa prikladnim dodacima za povišavanje osmotskog pritiska. Može se takodje i velika šarža na isti način snabdeti rastvornim supstancama i ovaj postupak spojiti sa vrenjem u smislu izuma sa priredjenim kvascem koji je priredjen pod visokim osmotskim pritiskom. U smislu ovih slučajeva, može se postupak na taj način izvesti, što se količina šećera

koja svaki put izvri zameni sa jednom od gore spomenutih supstancija, tako, da je početna koncentracija održana za vreme celog vrenja, ili se takodje neprestano povišava.

Za promenu svojstava kvasca u smislu ovoga izuma, nije nikako potrebno, da se izvede umnožavanje kvasca pod visokim osmotskim pritiskom i ako se kvasac u jednom rastvoru, koji pokraj spomenutih soli sadrži samo malo šećera, tako da ne nastupi znatno povećanje ćelica, po više sati podvrgne visokom osmotskom pritisku, postiže se vrlo neobična moć vrenja i trajnosti.

Ova promena može nadalje bti prouzrokovana postepeno u više uzastopnih vrenja ili i reobradjivanja sa povišavanom specifičnom težinom kljuka ili rastvora.

U smislu izuma dobiveni kvasac je neporedivo moćniji pri vrenju, otporniji i trajniji nego li prvobitni materijal i sposoban je naročito za proizvodjenje suvog kvasca.

PRIMER IZVODJENJA.

1.) Obični suvi kvasac stavi se u natopljenom stanju u kljuk, koji sadrži u litri 80—100 g šećera bilo kakvog porekla i obične hranjive supstance. U ovom kljuku rastvori se toliko magnezium sulfata da gustina kljuka iznosi 8—50° Bll. Onda se pusti da vri pri normalnoj temperaturi i odgovarajućem dovodjenju vazduha, pri čemu šećer i pored velike specifične težine izvri i izaziva umnožavanje kvasca.

2.) Suvi kvasac metne se u rastvor, koji

pored malih količina šećera sadrži toliko kuhinjske soli, da se postigne gustina od 18—50° Bll., i drži se 6—20 časova pri normalnoj temperaturi vrenja. Sa tim, na taj način preobradjenim kvascem priredi se potom običan kljuk.

PATENTNI ZAHTEVI:

1.) Postupak za proizvodjenje kvasca osobito moćnog vrenja i trajnog, naznačen tim, što se kvasac obrađuje pod visokim osmotskim pritiskom

2.) Oblik izvodjenja postupka po zahtevu 1. naznačen time što se kvasac umnoži unošenjem u kljuk, koji sadrži šećera, čija se gustina dovede do 16—50° Bll. sa do-

datkom rastvornih organskih ili neorganskih supstancija.

3.) Oblik izvodjenja postupka po zahtjevu 1. naznačen tim, što se kvasac nekoliko sati preobrađuje u jednom rastvoru, čija se gustina dodatkom rastvornih supstancija dovede na 18—50° Bll. i koja pokraj toga sadrži samo malo šećera.

4.) Oblik izvodjenja postupka po zahtjevu 1—3 naznačen tim, što se dejstvo izvodi postepeno u više uzastopnih vrenja ili preobrađivanja sa specifičnom težinom kljuka ili rastvora koja rasti.

5.) Oblik izvodjenja postupka po zahtjevu 1—4 naznačen tim, što se početna koncentracija za sve vreme vrenja održi, odnosno povisi.

Postupak za proizvodjenje trajnog kvasca, koji jako vri.

Važi od 1. decembra 1932.

Prijava od 25. marta 1931.

Pravo prvenstva od 30. novembra 1918. (Austrija).

koja svađi put izvi zameni sa jednom od gore spomenutih supstancija, tako da je po- celna koncentracija održana za vreme celog vrenja, ili se takodje neprestano povisava. Za promenu svojstva kvasca u smislu ovog izuma, nije nikako potrebno, da se izvede umnožavanje kvasca pod visokim osmotskim pritiskom i ako se kvasac u jednom rastvoru, koji pokraj spomenutih soli sadrži samo malo šećera, tako da ne nastupi znatno povećanje čelice, po više sati podvrgne visokom osmotskom pritisku, po- stije se vrlo neopćna moć vrenja i trajnost. Ova promena može nastati i li proizvo- kovan postepeno u više uzastopnih vrenja ili preobrađivanja sa povisavanom specifič- nom težinom kljuka ili rastvora.

U smislu izuma dobiveni kvasac je ne- uporedivo moćniji pri vrenju, otporniji i trajniji nego li prvobitni materijal i sposoban je naročito za proizvodjenje snog kvasca.

PRIMER IZVODJENJA.

1.) Obični snog kvasac stavi se u nalog- ljenom stanju u kljuk, koji sadrži u litri 100 g šećera bilo kakvog porekla i obične hranjive supstance. U ovom kljuku rastvor se toliko magnezijum sulfata da gusti- na kljuka iznosi 18—50° Bll. Onda se pu- da vri pri normalnoj temperaturi i odgo- rajenjem dovođenju vazduha pri čemu šećer i pored velike specifične težine izvi i za- ziva umnožavanje kvasca.

2.) Snog kvasac metne se u rastvor koji

Predmet predložene izuma sačinjava po- stupak za proizvodnju osobito jako vrućeg i trajnog kvasca, a sastoji se bitno u tome, da se kvasac obrađuje pod visokim osmo- tskim pritiskom.

Dosada je bilo uobičajeno, da se kvasac umnoži u kljuku, koji je imao najvišu kon- centraciju od 10—12 stepena Bll. Ali se po- kazalo iznemudljivo činjenica da je kvasac u kljuku normalne sastavine šećera bio vrlo promenjen u svojim svojstvima, ako se pri- dodatkom rastvornih supstancija izazvalo vrlo znatno povisjenje osmotskog pritiska, tako da je gustina kljuka dostigla 18 do 50 ste- pen Bll. Pri tome se ne stičuće umno- žavanje kvasca i ako je velika gustina Po- kraja šećera i drugih rastvornih organskih materija, sposobne su za umnožavanje mo- lekula — rastvorenih u jedinici količine ras- tvornog sredstva — kao i magnezijum sulfat, natrijum sulfat, kuhinjska so.

Za izvodjenje postupka uzima se li pri- redjeni kvasac pod navedenim uslovima, ili se vrenje izvodi sa upotrebom tako pri- rođenog kvasca ili sa upotrebom običnog kvasca za priređivanje, sa prikladnim do- datcima za povisavanje osmotskog pritiska. Može se takodje i velika šarža na isti način snabediti rastvornim supstancijama i ovaj po- stupak spojiti sa vrenjem u smislu izuma sa priređenim kvascem koji je pri- rođen pod visokim osmotskim pritiskom. U smislu ovih slučajeva, može se postupak na taj način izvesti, što se količina šećera