

H.V.



M E M O R I A D E S C R I P T I V A

para una patente de invención por veinte años, por "Procedimiento para la fabricación de levadura prensada de melaza" a favor de la R. S. Vereinigte Mautner'sche Pressehefe Fabriken Gesellschaft m. b. H. .- Con residencia en Wien (Austria) Hauptstrasse 101.

Como es sabido la melaza empleada hasta ahora para la fabricación de la levadura es purificada en calor o en frío, esterilizada, acidificada y purificada mediante varios procesos de cocción y de clarificación y con ayuda de diversos productos químicos. Todos estos procedimientos tienen por objeto mejorar la calidad de la levadura en que las suciedades enturbadoras de la melaza son precipitadas por precipitados formados de agentes químicos, obteniéndose después por una filtración subsiguiente, clarificación o por simple colado un líquido blanco y claro. Siempre se tendrá en cuenta la reacción ácida necesaria de la melaza así

cocida o tratada, la cual por una parte permite la inversión de azúcar de caña durante el proceso de cocción, extinguiendo por otra parte microorganismos presentes por larga influencia. En todos estos procedimientos no se prestaba ninguna importancia a las vitaminas tan importantes para la fermentación las cuales, en los procesos indicados quedarán destruidas en su mayor parte. La conservación o el aumento de las vitaminas, sin embargo, debe ser el principio mayor del técnico en levaduras cuando se quiere obtener levadura de calidad excelente de gran rendimiento.

Partiendo de este principio fundamental el inventor se ha propuesto el problema de encontrar un procedimiento que permita alcanzar la clarificación necesaria de la melaza sin que por cocción o adición de materias químicas sean dañadas las vitaminas. Se ha pues, logrado clarificar la melaza diluyendola del modo conocido con agua dejandola pasar despues por una prensa de filtro sobre cuyos paños se ha precipitado previamente un polvo que no es disuelto por la melaza diluida. Cuando la melaza presenta una reacción acida, se recurre ventajosamente a polvos de talco y cuando tiene una reacción alcalina se eligira greda molida o materia análoga.

Ejemplo. La melaza es diluida a unos 20° Bllg siendo empujada previamente por una prensa de filtro a la cual se ha aplicado escasa cantidad de greda molida o polvos de talco. Se extrae de la cuba de reserva de melaza cada vez la cantidad de liquido necesario para la fermentación dejando escurrir aquella despues de la filtración directamente en la vasija de fermentacion.

El procedimiento segun el invento no solo lleva consigo una economia del combustible y de las materias químicas sino representa tambien una notable simplificación del servicio y da un mayor rendimiento en levadura de excelente calidad.



Con objeto de aprovechar para la alimentación de la levadura la proteína bruta contenida en la melaza, es ventajoso, someter la melaza antes de la filtración a la fermentación lactata. Las bacterias del ácido láctico quedan todas retenidas en el filtro.

En la fabricación de levadura de melaza es actualmente de uso emplear como alimento del nitrógeno inorgánico agua de amoníaco que sirve al mismo tiempo de medio de neutralización durante la fermentación. Resulta especialmente ventajoso añadir a la melaza antes de la filtración, además del nitrógeno inorgánico en forma de amoníaco o sales de amonio, albumina es decir ácidos de amino de cereales ricos en nitrógeno, con lo que se obtiene una solución alimenticia sumamente favorable para el desarrollo de la levadura. También en este caso no es preciso de esterilizar la masa por cocción o tratarla con materiales químicos que obran como destructores de bacterias y clarificadores, sino es suficiente filtrar la melaza sin previo tratamiento, después de haberla correspondientemente diluido con objeto de obtener un jugo completamente claro y libre de bacterias.

N O T A.
 é - - - - -

Descrito suficientemente el presente invento lo que se declara como de novedad e invención propia, son las siguientes reivindicaciones:

1.- Procedimiento para la fabricación de levadura prensada de melaza caracterizado porque la melaza sin esterilización previa por calentamiento y sin adición de material químico es filtrada después de haberla únicamente diluido con agua.

- 4 -

2.- Una forma de ejecución del procedimiento según la conclusión 1, caracterizada porque la melaza diluida a unos 20° Bllg. es pasada por prensas de filtro sobre cuyos paños ha sido se parado un polvo que no es diluido por la melaza.

3.- Una forma de ejecución del procedimiento según la conclusión 2, caracterizada porque antes de pasar la melaza diluida por la prensa de filtro, se precipita en sus paños una escasa cantidad de greda molida cuando la melaza es de reacción alcalina o de reducida cantidad de polvo de talco en el caso de una reacción acida de la melaza.

4.- Procedimiento para la fabricación de levadura prensa da de melaza.- Según se describe y reivindica en esta memoria descriptiva.

Consta esta memoria descriptiva de cuatro hojas foliadas y escritas a máquina por una sola cara.

Madrid a 27 de Mayo de 1925.

Leocadio López y López

P. P.

