

110817

Patente Española

MEMORIA

descriptiva sobre: "Un procedimiento de fabricación de
levaduras mediante utilización de las vinazas
como medio de cultivo."

POR

"Selbi" Société d'Exploitation de Licences de
Brevets Industriels

DE

Ginebra.

Suiza



Sabido es desde hace mucho tiempo que la levadura es un alimento de primer orden para el ganado. La digestión de la levadura seca es excelente, puesto que la proteína contenida es reabsorbida hasta un 88%, la cual coloca la levadura con su 48% de proteína digestiva a la cabeza de todos los elementos vegetales.

Un kilo de levadura seca supone tres kilos de carne, y por ejemplo, la mitad de avena puede ser reemplazada para el pienso de los caballos por levadura mezclada con otros alimentos vegetales. En razón a estas ventajas, se ha ensayado, por diferentes procedimientos, fabricar una levadura seca, pero hasta ahora no han dado resultado porque su precio de coste, a causa de las primeras materias empleadas, del escaso rendimiento y de los crecidos gastos de fabricación resultaba demasiado elevado. Únicamente la levadura de cerveza desecada es útil, pero su empleo es muy limitado en razón de su reducida producción.

Los solicitantes, basándose en opiniones generalizadas, de que la levadura requiere para su desarrollo, en primer término alimentos de hidro-carbonos, y entre ellos el azúcar sobre todo, ha comenzado sus ensayos con la primera materia, por considerarla como la más económica en la fabricación de levaduras; o sean las melazas de las fábricas de azúcar.

Los rendimientos más elevados, obtenidos con la raza más apropiada.- "*Torula utilis*", no eran para estimular apenas porque no bastaban para que la fabricación resultase interesante.

Sabiendo que las frutas echadas a perder que contienen azúcar, forman en otoño y en verano el núcleo o macizo primitivo de las levaduras, ha surgido la idea de orientarse para los nuevos ensayos hacia los líquidos residuarios de la fermentación del azúcar, las vinazas de las destilerías de melazas. Se han hecho



múltiples experiencias con mezclas de melazas y de vinazas en proporciones variadas, habiendose podido comprobar un aumento notable del rendimiento en levadura.

Por último, se ha ensayado el cultivo de la levadura en la vinaza sola, sin añadir la melaza. El resultado obtenido ha demostrado que el rendimiento seguía siendo el mismo, lo cual demuestra que la levadura ha tomado de la vinaza todos los alimentos orgánicos e inorgánicos que la son necesarios para su desarrollo. La tesis de la necesidad de los hidro-carbonos de los azúcares de melazas o de almidón de cereales para el desarrollo de las levaduras queda, pues, desechada.

El presente invento tiene por objeto un procedimiento de fabricación de levadura alimenticia o cualquier otra clase de levadura, basado en los datos comprobados que acabamos de exponer.

Este procedimiento consiste esencialmente en utilizar toda clase de vinazas como medio de cultivo para favorecer el desarrollo de la levadura y aumentar su rendimiento.

Este procedimiento puede tambien realizarse añadiendo a las vinazas melazas u otras materias hidro-carbonadas vegetales. Se puede, por ejemplo, proceder de la manera siguiente:

Se principia por preparar el fermento cultivando la levadura en la melaza o en una vinaza esterelizada y añadiendo sulfato de amonio y el fosfato de sodio necesarios.

Después se toma vinaza diluida y hervida, de una densidad de 5^o B^o ligeramente acidulada (aún cuando tambien dá buenos resultados una vinaza poco alcalina) y se echa en la cuba de fermentación, en la cual ya se habrá echado el fermento; luego se añade la necesaria cantidad de superfosfato y se mantiene todo ello a la temperatura normal de fermentación, que es de unos 25^o Centígrados próximamente, acompañada de admisión de aire



durante cierto tiempo que varia según las cantidades de los líquidos empleados. La levadura producida es luego separada por acción centrífuga, prensada y secada.

N O T A.

=====

Habiendo ya descrito y detallado con toda amplitud la naturaleza de nuestro invento, así como la manera de llevarlo a cabo en la práctica, debemos hacer constar que las disposiciones anteriormente descritas pueden ser objeto de modificaciones de detalle, sin que por ello se altere el principio fundamental del invento. También se hace constar que dicho invento se refiere a una patente presentada en Francia con fecha 19 de Enero de 1928, y señalada con el nº 249.780, acogiéndose, por lo tanto, a los beneficios que concede el artº 16 de la Ley de Propiedad Industrial, referente al Convenio Internacional de 1.883 modificado por el Acuerdo de la Conferencia de Bruselas, de Diciembre de 1900, y lo que constituye la esencia de dicho invento, y por lo que solicitamos patente por veinte años en España es por: "Un procedimiento de fabricación de levaduras mediante utilización de las vinazas como medio de cultivo", caracterizándose por lo siguiente:

1º.- Por la utilización de las vinazas de las destilerías, fábricas de azúcar, o fábricas de levadura como medio de cultivo para favorecer su desarrollo y aumentar su rendimiento.

2º.- Un procedimiento con arreglo a la reivindicación 1ª caracterizado por el hecho de que se añaden a las vinazas antedichas melazas u otras materias hidro-carbonadas vegetales de distintas procedencias y en proporciones variadas.

3º.- Un procedimiento como el que se especifica en la reivindicación primera, caracterizado por el hecho de que se

110817



- 4 -

prepara en primer término un fermento cultivando levadura en una vinaza o una melaza esterelizada, y añadiendo el sulfato de amonio y el fosfato de sodio necesarios, siendo luego sometido dicho fermento a la fermentación con vinaza y superfosfato.

4^a.- Un procedimiento con arreglo a lo especificado en las reivindicaciones. 1^a y 3^a caracterizado por el hecho de que la vinaza añadida al fermento es hervida primeramente, ligeramente acidulada y elevada a una densidad de unos 5^o B^o manteniéndose la temperatura de fermentación a unos 25^o C.

"Un procedimiento de fabricación de levaduras mediante utilización de las vinazas como medio de cultivo", tal y como queda substancialmente descrito en la presente memoria.

Esta memoria consta de cuatro hojas escritas por una sola cara.

Madrid, 8 de Enero de 1929.

"SELBI", Société d'Exploitation
de Licences de Brevets Industriels.

FOR FODER
de S. S. L. E. I.

P. P.