



162914

EB/.

MEMORIA DESCRIPTIVA

para una patente de Invencion, por veinte años, por: - Procedimiento para la obtencion de fermentos secos después de deshidratación previa - a favor de la firma Zellstoffabrik - Waldhof, residente en Mannheim - Waldhof (Alemania) -

-/-/-/-/-

Como es sabido, el fermento para separarlo de los caldos fermentados que lo contienen se priva del líquido en los separadores y así se obtiene con 10 - 14 % de contenido seco. Inmediatamente, después de intercalar un lavado, se sigue deshidratando preferentemente en filtros redondos o de células, por ejemplo de 10 á 20 % de contenido seco. Por este hecho el fermento se torna plásticamente pastoso y ya no permite bombearse. Para seguir secándolo en secadores cilindricos se le transportaba desde los tambores de los filtros mediante transportadores a los plasmolizadores y aquí se plasmolizaba por larga actuación del calor a unos 70°. El fermento antes sólido o todavía pastoso se torna aquí de nuevo líquido y puede ahora bombearse a los cilindros secadores y aplicarse allí uniformemente sobre todo el ancho del cilindro. El transporte del fermento pastoso mediante transportadores a los depósitos plasmolizadores tiene el grave inconveniente de que el fermento pegajoso queda en parte adherido al transportador (cinta, sinfin u otros) y se afeja, lo que va acompañado de pérdidas de rendimiento, o incluso su pudre, con lo que se originan molestias desagradables por malos olores.

Ahora bien, se ha descubierto que el fermento procedente del filtro celular permite fluidificarse con sorprendente facilidad cuando



desde el cilindro de entrega o del raedor se deja caer directamente en una cuba plasmolizadora calentada con vapor. Aun cuando el fermento durante la breve permanencia en la cuba no se plasmolice totalmente, basta ya la fluidificación parcial para convertir la pasta en un estado tal que ahora el fermento pueda con auxilio de las bombas pequeñas normales conducirse a través de tuberías estrechas y llevarse así sin pérdidas y sin peligro de descomposición, al depósito plasmolizador propiamente tal. Para fluidificar más fácilmente la pasta se recomienda montar en la cuba un agitador. Las diversas fases se ejecutan entonces en una operación hasta el secado del fermento del modo conocido.

Las nuevas cubas plasmolizadoras no adolecen de los defectos indicados de los transportadores. Además al empleo de las cubas plasmolizadoras acompaña la ventaja económica de que pueden hacerse de simple chapa de hierro.

En los dos ejemplos siguientes se explica lo más fundamental del invento, sin que a ello se limiten las diversas posibilidades de ejecución.

La fig. 1 presenta un filtro celular con la raedera -a-. La pasta de fermento allí raída cae perpendicularmente hacia abajo al depósito abierto -c-, calentado por un manto de vapor y provisto de agitador -b-. El fermento que se fluidifica inmediatamente a una temperatura de 50 - 70° C puede ahora bombearse por el estrecho tubo -d- mediante una pequeña bomba centrífuga y conducirse al depósito plasmolizador.

La fig. 2 ilustra otra forma de ejecución, en la que el fermento pastoso cae por el embudo -a- a un tubo -c- calentado por serpentín de vapor -b- y se evacua bombeándolo por el estrecho tubo d.

N O T A

La presente patente, consta de las siguientes reivindicaciones:

1. - Procedimiento para la obtención de fermentos secos después de deshidratación previa, caracterizado porque en una operación el fermento secado previamente del modo conocido cae desde el cilindro de en -

162914



3. -

trega del filtro celular o desde la raedera directamente a una cuba plasmolizadora calentada con vapor y provista preferentemente de agitador, allí se liquida y se seca del modo conocido.

5 2. - Procedimiento para la obtencion de fermentos secos despues de deshidratacion previa -

Según se describe y reivindica en esta memoria descriptiva y se ilustra con los planos que a la misma se acompañan.

Consta esta descripcion de tres hojas foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras.

Madrid, a 27 de agosto de 1943. -



Fig. 1.

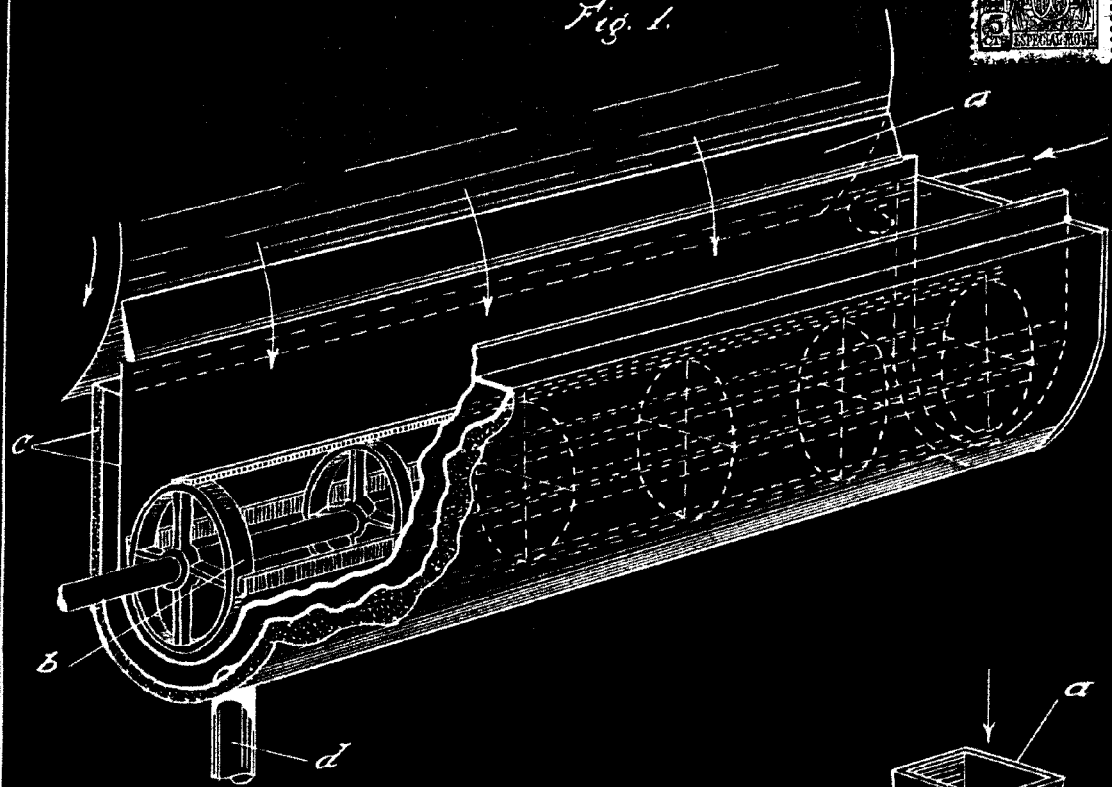


Fig. 2.

