



275

44

10600

166610

MEMORIA DESCRIPTIVA

de una Patente de Invención por 20 años,

a nombre de:

Don: O t t o C h r i s t o p h, resi-  
dente en Eitorf-Kelters, Sieg (Alemania),

por

"PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE EXTRAC-  
TO DE CARNE EXENTO DE ACIDO CLORHIDRICO".

=====

En la producción de extracto de carne, en lugar de la ins-  
trucción antigua de Liebig de concentrar una cocción pura acuosa  
de carne con objeto de aumentar el pequeñísimo rendimiento enton-  
ces obtenido, se ha tratado hasta aquí la carne agregando una por-  
ción mayor o menor de ácido clorhídrico a temperatura elevada y  
5 durante largo tiempo, o sea, se ha sometido por lo menos a una  
hidrólisis parcial. De este modo se ha obtenido ciertamente cier-  
to aumento en el rendimiento de sustancias albuminoideas disuel-  
tas de la masa de la carne, pero por otro lado se han destruído  
10 sustancias preciosas y se ha reducido por ello el valor del pro-  
ducto.

Por el procedimiento del presente invento es posible, sin  
aplicar clorhídrico ni otros medios inorgánicos de ataque lograr  
una solubilización prácticamente completa de las albúminas de la  
15 carne, gracias a que después de una larga cocción en agua se so-  
meten a una fermentación activa.

Para la fermentación, acidificación y descomposición de la  
carne a base orgánica se emplea preferentemente un bacilo pecu-  
liar, derivado de levadura muerta agriada y vuelto a cultivar en



