

AÑO 1.958

Expediente núm. _____



246454

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

PATENTE DE INVENCIÓN

246454

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de

una PATENTE DE Invención por 20 años, en España

a favor del Patronato "Juan de la Cierva" de

Investigación Técnica, de nacionalidad

española domiciliado en Madrid

calle de Serrano núm. 150

por:

PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE LEVADURAS ALIMENTICIAS

Nº 11891

Agente Sr. _____



246454

PATENTE DE INVENCION

246454

por VEINTE años

cuyo privilegio se solicita para todo el territorio nacional, a favor del Patronato "Juan de la Cierva" de Investigación Técnica, del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Serrano, 150, Madrid, por un "PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE LEVADURAS ALIMENTICIAS", según la siguiente

MEMORIA DESCRIPTIVA

5 La síntesis biológica de las proteínas y especialmente la que deriva de la multiplicación intensiva de ciertas especies de levaduras, es una industria desarrollada en muchos países utilizándose para ello diversas materias primas.

10 La presente patente se caracteriza por la utilización del alpechín, líquido residual de la extracción del aceite de oliva, para la obtención de las levaduras alimenticias, ya que contiene cierta cantidad de sustancias que se pueden transformar por procedimientos biológicos en proteínas propias para la alimentación del hombre y de los animales.

15 El alpechín, al que previamente se le ha separado el aceite, se esteriliza, en el caso de que sea necesario, por cualquier procedimiento adecuado. Por ejemplo: Por calentamiento a 100° C, rayos ultravioletas, etc.



246454

20

A continuación se inocula el alpechín con una cepa de levadura, utilizada generalmente para estos procesos, por ejemplo "Torulopsis utilis", previamente adaptada o no al alpechín a temperaturas inferiores a 60° C, siendo las óptimas las comprendidas entre 28 - 32° C.

25

Se añade el nitrógeno necesario para obtener un desarrollo máximo de levadura, en forma de sulfato amónico, urea, amoniaco, o cualquier otra sustancia que contenga nitrógeno asimilable por la levadura utilizada.

30

Después de estas operaciones se procede a la fermentación del alpechín en un medio aerobio a temperaturas comprendidas entre 20 - 40° C, siendo las más apropiadas entre 28 - 32° C.

35

Una vez que el alpechín ha fermentado, se separa la levadura formada por cualquier procedimiento utilizable, como por ejemplo: decantación, filtración o centrifugación, etc.

40

La levadura separada se lava, si es necesario con agua, y se vuelve a separar como anteriormente hemos indicado.

La crema de levadura separada se calienta si se cree oportuno para provocar la autólisis de las células, y se seca por cualquier procedimiento adecuado.

La levadura secada se tritura y muele para reducirla a grano fino o polvo, pudiéndose envasar en cualquier recipiente.



246454

REIVINDICACIONES

45

1ª.- "Procedimiento para la obtención de levaduras alimenticias", caracterizado por la extracción del alpechín líquido residual del aceite de oliva. Una vez extraído se procede a su esterilización por cualquier medio conocido y a la inoculación por cualquier cepa de levadura adaptado o no al medio.

50

2ª.- "Procedimiento para la obtención de levaduras alimenticias" caracterizado por la adición al alpechín del nitrógeno necesario para la obtención de un máximo desarrollo de las levaduras inoculadas y a su fermentación en medio aerobio a temperaturas de 20 a 40º C, procediéndose a la separación del alpechín de la levadura formada, por cualquier procedimiento utilizable.

55

3ª.- "Procedimiento para la obtención de levaduras alimenticias", caracterizado por el lavado de la levadura con agua y posterior separación: El calentamiento de la crema de la levadura obtenido para provocar la autólisis de las células y el secado de la levadura autolizada o no, procediendo después a la trituración y molienda de la referida levadura para reducirla a grano fino o polvo.

60

65

4ª.- "Procedimiento para la obtención de levaduras alimenticias", tal y como se describe en el cuerpo de esta Memoria que consta de tres páginas escritas por una sola cara.

Madrid, 12 ENE. 1959