

343873



PATENTE DE INVENCION

por veinte años

en España a favor de Don FRANCISCO MORENO SASTRE y
Don SALVADOR FERNANDEZ PACHECO, de nacionalidad espa-
ñola, residentes en Madrid, Calle de Alcalá número
152 por:

" PROCEDIMIENTO PARALA OBTENCION DE
UN PRODUCTO ABASE DE LEVADURAS PARA
ALIMENTOS ".-

-.---,---.-

MEMORIA DESCRIPTIVA

Se refiere ésta invención a un procedimiento para
la obtención de un producto a base de levaduras para
alimentos, basado esencialmente en la recuperación
de levadura de alimentos, procedente de la fermenta-
ción de mostos de uvas.

Una de las ventajas de dicho invento es que para
solucionar el deficit de proteínas, debido a la insu-
ficiente producción agrícola-ganadera en el mundo, e



imprescindible para atender a la alimentación animal y humana, se han movilizado eminentes científicos, con objeto de encontrar a todo trance, nuevas fuentes de proteínas que puedan paliar ésta falta de alimentos.

5.-

Entre las nuevas fuentes estudiadas con más intensidad por los científicos, se encuentra el cultivo de micrororganismos unicelulares, que colocados en medios adecuados, son capaces por sí solos de sintetizar los componentes que forman las proteínas.

10.-

Las levaduras que intervienen en la fermentación del mosto de uva, están consideradas como uno de los microorganismos biológicamente más completos y especialmente adecuado para la nutrición. Su riqueza en vitaminas es enorme; es por sí sola un alimento concentrado de primer orden. Sus proteínas pueden ser comparables a las de la leche, carne y pescado, por lo que pueden ser utilizadas directamente, tanto en la alimentación animal como humana, estando consideradas en ciertos países como carne vegetal.

15.-

20.-

Las levaduras se encuentran en grandes cantidades en las heces del vino, pues forma la mayor parte de las mismas, por lo que el volumen que de ellas pueden obtenerse en España es enorme. Hasta el presente no se han podido obtener industrialmente por carecer de un procedimiento adecuado, que es el que ahora se presenta.

25.-

Dicho procedimiento, se basa sustancialmente en una serie de operaciones que, debidamente combinadas, obtienen de las heces del vino, procedentes de las fermentaciones de la uva, levaduras debidamente purifica-

30.-



das con destino a la alimentación.

En el orden de las operaciones, inicialmente, separaremos los escobajos, hoyejos, gramillas, tierras y materias gruesas en suspensión, por medio de lavado y vibrado.

5.-

En la segunda operación, realizamos la separación de los tártaros, mediante centrifugación.

En la tercera separación del vino, residual, con destino a la alcoholería, por medio de prensado en lagares adecuados al caso.

10.-

En la cuarta operación y separadas indistintamente y obtenidas las heces por efecto de fermentación conforme hemos indicado, por centrifugación y prensado, obtendremos la levadura.

15.-

En la quinta operación se realiza la purificación de la levadura obtenida y finalmente, en la sexta, concentración o extractos de levadura con destino a la alimentación.

Según la composición del producto obtenido resultante de los análisis practicados de levaduras recuperadas de las heces del vino o heces vínicas, por este procedimiento, ofrecen los siguientes resultados:

20.-

Contenido en N_2 total 6-8 %
Contenido en Proteínas 40 a 54 %

25.-

COMPOSICION QUIMICA DE LA LEVADURA ALIMENTO.-

Proteínas 52,20 %
Grasas 1,80 %
Glucogeno 30,00 %
Celulosa-gamas 7,00 %
Cenizas 9,00 %
total 100,00 %

30.-



CONTENIDO DE AMINOACIDO DE LA LEVADURA-ALIMENTO

(en gramos / 16 gramos de N₂)

	Arginina4	Cisteína 1,1
	Hístidina.....2,3	Metionina 2,8
	Lisina8,0	Treonina 5,1
5.-	Tirosina3,4	Lencina 6,8
	Triptofano ...1,2	Isolencina 5,8
	Fenilalanina .2,9	Valina 5,4

10.- Una vez descrita convenientemente la naturaleza del invento, se hace constar a los efectos oportunos que el mismo no queda limitado a los detalles exactos de ésta exposición sino que por el contrario en el, podrán introducirse aquellas modificaciones de detalle que las circunstancias y la práctica pudieran aconsejar, siempre que no se varien las características esenciales del invento.

15.-

N O T A.

Se declara como de propiedad y novedad para todo el territorio español el contenido de las siguientes:

R E I V I N D I A C I O N E S

20.- 1ª .- Procedimiento para la obtención de un producto a base de levaduras para alimentos, esencialmente caracterizado porque el mismo se obtiene de las heces del vino procedentes de la fermentación de los mostos de uva arrojando un porcentaje en resultados según:

- 25.-
- Contenido en N₂ total 6 - 8 %
 - Contenido en proteínas 40 a 54 %

y basado en una composición química de levadura de alimento, propiamente dicha de:

30.-

- Proteínas 52, 20 %



Grasas	1, 80 %
Glucogeno	30,00 %
Celulósas-gamas ...	7,00 %
Cenizas	9,00 %
	100,00 %

5.-

Total . 100,00 %

2ª.- Procedimiento para la obtención de un producto a base de levaduras para alimentos, que se caracteriza de conformidad con la reivindicación anterior, porque dicho producto en contenido de aminoácido de la levadura -alimento (en gramos/ 16 gramos de N₂) arroja:

10.-

Arginina	4	Cisteína	1,1
Histidina	2, 3	Metionina	2,8
Lisina	8, 0	Treonina	5,1
Tirosina	3, 4	Leucina	6,8
Triptofano	1, 2	Isoleucina	5,8
Fenilalanina	2, 9	Valina	5,4

15.-

3ª.- Procedimiento para la obtención de un producto a base de levaduras para alimentos que se caracteriza de conformidad con las reivindicaciones anteriores, porque dicho procedimiento consta de una primera operación de separación de escobajos, hoyejos, gramillas, tierras y materias gruesas en suspensión por medio de lavado y vibrado, de una segunda de separación de los tartáros por centrifugación, otra tercera de separación del vino, residual, con destino a la alcoholería, por medio de prensado.

25.-

4ª Procedimiento para la obtención de un producto a base de levaduras para alimentos que se caracteriza de conformidad con la reivindicación anterior, porque separado el vino residual y a partir de las heces vínicas del mosto fermentado de uva y una cuarta operación, se obtiene la levadura por centrifugación y prensado;

30.-



-6-

seguidamente y una quinta operación se realiza la purificación de levadura o levaduras obtenidas que finalmente se ejecuta su concentración o extractos de levadura con destino a la alimentación.

5.- 5a.- PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN PRODUCTO A BASE DE LEVADURAS PARA ALIMENTOS, según describe y reivindica en la presente memoria que consta de seis hojas mecanografiadas por una sola de sus caras.

Madrid, 20 FEB. 1969