

439620



P.- 60.857

ERIDANIA- Spagna
3907 r

MEMORIA DESCRIPTIVA

Int. Cl.:	C12C

para solicitar PATENTE DE INVENCION

a nombre de "ERIDANIA" Zuccherifici Nazionali S.p.A.

entidad italiana

establecida en Corso Andrea Podestà 2, Génova, Italia

por: "UN PROCEDIMIENTO PERFECCIONADO PARA LA PRODUCCION
DE LEVADURA SECA ACTIVA DE ESTABILIDAD ELEVADA EN
PRESENCIA DE AIRE"



El objeto de la presente invención está constituido por un procedimiento perfeccionado para la producción de levadura seca activa de estabilidad elevada.

5 La levadura seca activa es un producto comercial conocido. Dicha levadura contiene aproximadamente 4 a 8% de agua y puede exigir o no una rehidratación previa antes de su empleo.

10 La levadura seca activa se confecciona habitualmente en recipientes metálicos en atmósfera de nitrógeno. En estas condiciones, si se conserva a la temperatura ambiente, la levadura seca activa tiene una estabilidad satisfactoria. Uno de los problemas principales relativos a la comercialización de la levadura seca activa, está constituido, por consiguiente, por la necesidad de conservarla excluyendo todo contacto con el oxígeno del aire.

15 El deterioro en contacto con el aire es, además, tanto más rápido cuanto más rápidamente se ha desecado la levadura y cuanto más elevado es su contenido proteico (levadura instantánea de actividad fermentativa elevada).

20 Por consiguiente, el objeto de la presente invención es un procedimiento para la producción de levadura seca activa que, si se expone al aire a la temperatura ambiente, mantiene durante un lapso de tiempo razonablemente largo su actividad prácticamente inalterada.

25 Las características esenciales de la invención



se resumen y esquematizan en las reivindicaciones que si
guen.

Además de ello, los objetos y ventajas de la in
vención resaltarán a partir de la descripción que sigue,
que se refiere particularmente a una forma de ejecución
5 seleccionada con el único fin de servir de ejemplo.

Se calientan 300 cm^3 de agua potable a una tem-
peratura comprendida entre 65 y 70°C . Se retira inmediata
mente la fuente de calor y se añaden 20 g de un monoglicé-
10 rido mezclando con un agitador mecánico que tenga una velo-
cidad media.

Se continúa la agitación durante al menos 2 mi-
nutos después de haber terminado de añadir el monoglicé-
15 do.

Se añaden a continuación a esta emulsión 20 cm^3
de aceite de cacahuete en los que se han disuelto en calien-
te ($40-50^\circ\text{C}$) 4 g de lecitina de soja. Una vez alcanzada la
temperatura ambiente, se vierte el todo en 10 l. de crema
de levadura que contiene aproximadamente 20% de residuo só
20 lido, manteniéndolo bajo agitación suave durante 30 a 60
minutos. La cantidad de lecitina empleada es igual, en es-
te caso, al $0,2\%$ del peso de la sustancia seca.

Se compara el efecto de mejora de la emulsión en
lo que concierne a la estabilidad de la levadura seca acti
25 va con una muestra testigo que contiene únicamente el ve-



hículo aceitoso y la sustancia tesioactiva.

Actividad residual en % después de exposición
a la temperatura ambiente al cabo de

	<u>Una semana</u>	<u>Dos semanas</u>
5		
Levadura seca activa ing		
tantánea de actividad		
elevada	83	79
La misma levadura, tratada		
como en el ejemplo	90	85

10 Se han obtenido los resultados óptimos en corres-
pondencia con una sustancia seca de levadura igual a apro-
ximadamente 96%.

15 Si bien, por razones de descripción, la presente
invención se ha basado en lo que se ha descrito e ilustra-
do anteriormente con el sólo objeto de servir de ejemplo en
la descripción que antecede, pueden aportarse numerosas mo-
dificaciones y variantes a la realización de la invención; de
biendo basarse, sin embargo, estas modificaciones y varian-
tes en las reivindicaciones que siguen.

20 La presente solicitud, que corresponde a la pre-
sentada en Italia, el 30 de Julio de 1974, bajo el número
12910 A/74, se acoge a los beneficios del Artículo 51 del
vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial.

25



- REIVINDICACIONES -

5 Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de esta solicitud de Patente de Invención en España, por VEINTE años, son los que se recogen en las reivindicaciones siguientes:

10 1ª.- Un procedimiento perfeccionado para la producción de levadura seca activa de estabilidad elevada en presencia de aire, caracterizado por el hecho de que, a la crema de levadura preparada de una manera conocida, se añade, antes de la filtración, lecitina de soja.

15 2ª.- Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1ª, caracterizado por el hecho de que el mosto que contiene las células de levadura se concentra y se lava hasta obtener una crema que tiene un residuo seco igual a 15-25%; en el cual, a dicha crema, se añade lecitina de soja y se procede luego a la filtración de la crema tratada de esta manera.

20 3ª.- Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 2ª, caracterizado por el hecho de que la cantidad óptima de lecitina de soja a añadir a la crema está comprendida entre 0,05 y 2% en peso, calculado sobre el peso del residuo seco de la crema de levadura.

25 4ª.- Un procedimiento de acuerdo con la reivin-

M E
4-8-75



1975

dicación 3ª, caracterizado por el hecho de que, antes de ser añadida a la crema de levadura, la lecitina de soja se disuelve en un aceite comestible que se emulsiona con la crema de levadura por medio de un mono- o un di-glicérido de ácidos grasos alimenticios.

5

5ª.- Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación anterior, caracterizado por el hecho de que la relación en peso entre la cantidad de lecitina de soja y el aceite comestible citado está comprendida entre $1/3$ y $1/10$.

10

6ª.- Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 4ª, caracterizado por el hecho de que la relación en peso entre el aceite comestible citado y el mono- o di-glicérido de ácidos grasos alimenticios citado está comprendida entre 0,2 y 2,0.

15

7ª.- UN PROCEDIMIENTO PERFECCIONADO PARA LA PRODUCCION DE LEVADURA SECA ACTIVA DE ESTABILIDAD ELEVADA EN PRESENCIA DE AIRE.

Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede y para los fines que se han especificado.

20

ME

25

4-8-75

- 6 -



Esta Memoria consta de siete hojas escritas a máquina por una sola cara.

7 AGO. 1975

Madrid,

5

P.A.

Alberio de ~~la~~ *la*
Por Poder.

mE

4-8-75
jui