

Изобретение относится к дрожжевой промышленности и может быть использовано для получения сушеных хлебопекарных дрожжей.

Целью изобретения является повышение качества активных сушеных дрожжей и удешевление процесса,

Предлагаемый способ осуществляют следующим образом.

Готовят дрожжевую суспензию концентрацией 8 - 10%. Водную суспензию дрожжевых клеток перед высушиванием смешивают со спиртовой эмульсией стабилизирующей добавки в количестве 0,04 - 0,4% к сухим веществам дрожжей. Выдерживают при интенсивном перемешивании 30 - 40мин и фильтруют через воронку Бюхнера. Отфильтрованную биомассу с содержанием 30 - 32% СВ, измельчают в экструдере, полученные частицы высушивают. Смыленная фракция дрожжевых липидов - отход производства эргостерина - содержит следующие компоненты, % СВЛ:

Стерины, продукты их окисления (эфиры)	1,8
Жирные кислоты, их соли (мыла)	16,5
в т.ч. олеиновая	4,6
пальмитиновая	4,1
стеариновая	4,6
Глицерин и его производные	3,2
лецитин	1,2
витамин Е	2,0
убихинон	
сквален	2,0

Введение омыленной фракции дрожжевых липидов осуществляют с целью стабилизации качества сушеных дрожжей, удешевления процесса получения целевого продукта.

При дозировке смыленной фракции ниже 0,04% стабилизирующий эффект снижается, выше 0,4% - увеличивается расход стабилизатора, качество дрожжей при этом снижается, что связано с ингибирующим действием стабилизатора при повышенных дозировках его.

Предлагаемый способ, в сравнении с способом-прототипом, позволяющим получить сушеные дрожжи с понижением подъемной силы дрожжей по отношению к прессованному на 36%, позволяет в присутствии стабилизатора получить сушеные дрожжи с понижением подъемной силы на 28%.

Пример 1. К 1000г дрожжей *Sacch. cerevisiae* штамм У-563 с содержанием 25,6% СВ прибавляют 1560г воды для получения 10% СВ. К 2560г дрожжевой суспензии прибавляют 0,1г (0,04% к СВ дрожжей) омыленной фракции липидов дрожжей, суспендированных в 5мл этилового спирта (96,4об.%). Суспензию отфильтровывают до 30,4% СВ. Дрожжевую пасту экструдировать и высушивают. Получают 281,6г сушеных дрожжей с содержанием 92,1% СВ и подъемной силой 50мин.

Пример 2. К 1000г дрожжей *Sacch. cerevisiae* штамм У-563 с содержанием 25,6% СВ прибавляют 1560г воды для получения 10% СВ. К 2560г дрожжевой суспензии прибавляют 256г омыленной фракции липидов дрожжей (0,1% к СВ дрожжей), суспендированных в 5мл этилового

спирта (96,4об.%). Суспензию отфильтровывают до 30,1% СВ. Дрожжевую пасту экструдировать и высушивают. Получают 260,4г сушеных дрожжей с содержанием 92,0% СВ и подъемной силой, равной 50мин.

Пример 3. К 1000г дрожжей *Sacch. cerevisiae* штамм У-563 с содержанием 25,4% СВ прибавляют 1,0г омыленной фракции липидов (0,4% к СВ дрожжей), суспендированных в 5мл этилового спирта. Суспензию отфильтровывают до 30,0% СВ. Дрожжевую пасту экструдировать и высушивают. Получают 281,4г сушеных дрожжей с содержанием 92,0% СВ и подъемной силой 50мин.

Пример 4. К 1000г дрожжей *Sacch. cerevisiae* штамм У-563 с содержанием 25,3% СВ прибавляют 0,08г омыленной фракции липидов (0,03% к СВ), суспендированных в 5мл этилового спирта. Далее поступают аналогично примеру 1. Получают 280г сушеных дрожжей с содержанием 90% СВ и подъемной силой 71мин.

Пример 5. К 1000г дрожжей *Sacch. cerevisiae* штамм У-563 с содержанием 25,3% СВ прибавляют 1530г воды для получения 10% СВ. К 2530г дрожжевой суспензии прибавляют 1,14г омыленной фракции липидов (0,45% к СВ дрожжей), суспендированных в 5мл этилового спирта. Далее поступают аналогично примеру 1. Получают 276,4г сушеных дрожжей с содержанием 90,0% СВ и подъемной силой 90мин.

Данные, характеризующие достижение поставленной цели по заявляемому способу в сравнении со способом-прототипом, представлены в таблице.

Использование способа получения сушеных дрожжей позволит повысить качество сушеных дрожжей (улучшается подъемная сила на 20мин); уменьшить потери сухих веществ в процессе сушки за счет снижения ее продолжительности на 0,84%, а также удешевить процесс за счет снижения стоимости вспомогательных материалов.

Способ получения сушеных дрожжей позволяет не только получить продукт высокого качества, но также использовать вместо дорогостоящего пищевого продукта отходов, получаемых при комплексной переработке дрожжей на белок и другие пищевые продукты.

Показатели	По способу-прототипу
Подъемная сила, мин	70
Расход стабилизатора кг/т СВ	600
руб/т СВ	14.640