

6 października 1932 r.

B 65 b 55/00

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 16458.

Kl. 53 b 3.

Kalle & Co. Aktiengesellschaft
(Wiesbaden-Biebrich, Niemcy).

Sposób konserwowania owoców, jarzyn, mięsa i innych produktów spożywczych.

Zgłoszono 22 sierpnia 1930 r.

Udzielono 30 maja 1932 r.

Pierwszeństwo: 12 września 1929 r. (Niemcy).

Przy konserwowaniu owoców, jarzyn i t. d. znane jest stosowanie słoików specjalnego kształtu z pokrywą, która przy pomocy pierścienia gumowego, włożonego pomiędzy słoik i przykrywą, i próżni wytworzonej przez usunięcie powietrza zapomocą nagrzewania służy jako hermetyczne zamknięcie. Metoda ta, jak również i inne metody, przy stosowaniu których wytwarza się próżnię przez usunięcie powietrza zapomocą pompy powietrznej i t. d., mają tę wadę, że słoiki często w kilka dni po zagotowaniu, a czasami nawet później otwierają się zpowrotem całkowicie lub częściowo, tak że wskutek dostępu powietrza zawartość ich ulega zepsuciu. Również otwieranie słoików przed użyciem utrudnione jest często wskutek tego, że pierścienie

gumowe przylepiają się i słoiki dają się tylko z trudem otworzyć zapomocą różnych narzędzi, przyczem często zostaje uszkodzony zarówno sam pierścień, jak i brzeg słoika, co uniemożliwia dalsze użycie słoików, względnie pierścieni. Właśnie takie uszkodzenia, powstałe przy otwieraniu i dla oka niewidoczne, są najczęściej przyczyną późniejszego psucia się zawartości. Poza tem słoiki te są dość drogie.

Zauważono, że można utworzyć zamknięcie, nie wykazujące powyższych wad, o ile na zwykły słoik, przeważnie z szerokim brzegiem, nakłada się płytę szklaną, porcelanową lub też z innego materiału, nieco mniejszą od zewnętrznej średnicy słoika, a następnie naciąga się na słoik zwilżone błony z regenerowanej celulozy w sposób

stosowany przy marmeladach i galaretach i obwiązuje pod brzegiem niezbyt ostrym sznurkiem. Słoiki te poddaje się następnie sterylizacji przez nagrzewanie, używając przytem znanych aparatów do zagotowywania. Przykrywę można przycisnąć również zapomocą sprężyny naciskowej, lub też zagotować w dowolny sposób bez zastosowania jakiegokolwiek środka pomocniczego. Błony z regenerowanej celulozy, jako całkowicie odporne na gotowanie i sterylizację, tworzą już po zawiązaniu hermetyczne zamknięcie i przytrzymują trwałe płytę szklaną. Płyta szklana daje poza tem tę korzyść, że uniemożliwia tworzenie się wkleśnięć błon wskutek wytworzonej we wnętrzu słoika próżni. Kropelki zawartości słoika, które przeciekają pomiędzy płytą szklaną i brzegiem słoika, co może zajść jedynie w razie wstrząsania lub ukośnego trzymania słoika, nie mają znaczenia, ponieważ w razie wyparowania tych kropelek, praktycznie biorąc, nie zachodzi zmniejszenie zawartości. Poza tem można tego uniknąć także przez lekkie zeszlifowanie brzegu słoika i płyty szklanej, wskutek czego otrzymuje się, na podobieństwo butelek ze szlifowanymi zatyczkami, bezwzględnie szczelne zamknięcie jeszcze pod błonami. W podobny sposób można również podłożyć pierścień z elastycznej masy, np. z gumy, tektury i t. d., albo jeszcze lepiej większą nieco od płyty szklanej tarczę z regenerowanej celulozy, któ-

ra sięga aż do zewnętrznego brzegu słoika lub jeszcze dalej.

W ten sposób można użyć stosowane przeważnie w gospodarstwie i tanie, zwykłe słoje wraz z taniemi również i łatwemi do nabycia płytami szklanemi, porcelanowemi i t. d.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób konserwowania owoców, jarzyn, mięsa lub innych produktów spożywczych, znamienny tem, że słoik zawierający owoce i podobne produkty, przeznaczone do konserwowania, pokrywa się płytą szklaną, porcelanową lub z podobnego materiału i zamyka go zapomocą błony z regenerowanej celulozy nałożonej na całość i w zwykły sposób przymocowanej do brzegu słoika, poczem produkty sterylizuje się w zwykły sposób zapomocą nagrzewania.

2. Odmiana sposobu według zastrz. 1, znamienna tem, że pod płytę zamykającą ze szkła lub porcelany lub podobnego materiału wkłada się drugi krążek z regenerowanej celulozy, który sięga do zewnętrznego brzegu słoika lub poza ten brzeg.

Kalle & Co.
Aktiengesellschaft.
Zastępca: M. Skrzypkowski,
rzecznik patentowy.