



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 45929

Kl. 53 c, 3/01

Centrala Rybna*)

Szczecin, Polska

Sposób przechowywania ryb świeżych

Patent trwa od dnia 22 lutego 1961 r.

Wynalazek dotyczy sposobu przechowywania ryb świeżych morskich i słodkowodnych, zwłaszcza śledzi i szprot, przeznaczonych do przetwórstwa i do sprzedaży rynkowej na równi z rybami bezpośrednio po połowie.

Dotychczas stosowane sposoby przechowywania ryb świeżych polegały na umieszczaniu ryb w komorach chłodniczych o temperaturze 0°C lub wprost w lodzie. W tych przypadkach średni okres przechowywania nie jest dłuższy niż 5 dni.

Sposób według wynalazku umożliwia przechowywanie surowca rybnego w ciągu 8–10 dni, z zachowaniem pełnej jego jakości przy równoczesnym zabezpieczeniu przed schnięciem.

Według wynalazku świeże ryby umieszcza się w roztworze soli kuchennej o stężeniu około

2–3°Be i temperaturze około – 2°C, przy czym temperaturę na tym poziomie utrzymuje się przez przepuszczenie solanki przez urządzenie schładzające. Optymalny stosunek solanki do surowca rybnego wynosi około 3:1, przy czym może być obniżony w tym przypadku gdy nie zachodzi potrzeba dłuższego przechowywania ryb.

Do stosowania sposobu według wynalazku mogą być stosowane zwykłe baseny, zaopatrzone w urządzenie do schładzania solanki oraz w pompę, zapewniającą przepływ solanki przez to urządzenie.

Nadmienia się, że znany w literaturze sposób stosowania solanki dotyczy zamrażania ryb w temperaturze od – 15°C do – 20°C. Zmrażanie ryb tym sposobem ma na celu utrzymanie ich w stanie zamrożonym (w konsystencji twardej) na pewien dłuższy okres czasu. Ryba zamrożona tym sposobem traci częściowo cechy ryby świeżej, jej wartość handlowa jest niższa i do przerobu nie może być użyta jako ryba pochodząca bezpośrednio z połowu.

Sposób według wynalazku ma duże gospo-

*) Właściciel patentu oświadczył, że współtwórcami wynalazku są Kazimierz Żukowski, Jerzy Szamborski, Wacław Kotański, Andrzej Bogusławski i Zbigniew Dobrski.

duższe znaczenie, zabezpiecza w szczytowych dniach połowu od przekazywania nadwyżek do zamrażania, a jednocześnie umożliwia utrzymanie ciągłości sprzedaży i przerobu ryb świeżych w dniach o zmniejszonym połowie lub w dniach, w których połowy ze względów atmosferycznych nie mogą się odbywać. Zaletą sposobu według wynalazku jest jego taniość pod względem urządzeń, ich eksploatacji i obsługi.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób przechowywania ryb świeżych, znamieny tym, że świeże ryby umieszcza się w roztworze soli kuchennej o stężeniu około 2°-3°Be i temperaturze około - 2°C, utrzymywanej przez ciągły przepływ solanki przez urządzenie schładzające.

Centrala Rybna

Zastępca: mgr inż. Antoni Sentek,
rzecznik patentowy