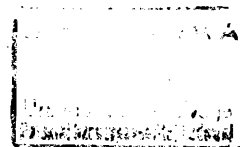


URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ OPIS PATENTOWY

Nr 23543.

Kl. 53 c, 6/01.

A236 7/16

Alexander Gerner-Rasmussen
(Odense, Danja).

Sposób konserwowania owoców.

Zgłoszono 16 października 1934 r.

Udzielono 25 lipca 1936 r.

Pierwszeństwo: 17 października 1933 r. (Danja).

Wynalazek niniejszy dotyczy sposobu konserwowania owoców i podobnych produktów w celu zapobieżenia ich gniciu. Sposób według wynalazku niniejszego polega na tem, że owoce powleka się cienką warstwą szellaku, nadającego się bardzo dobrze do celów wspomnianych. Zaletami szellaku są: zupełna nieprzenikalność, bezwonność i brak smaku oraz nieszkodliwość, tak iż owoce, w ten sposób zakonserwowane, mogą być użyte bez uprzedniego usuwania warstwy ochronnej.

Według wynalazku niniejszego szellak rozpuszcza się w spirytusie. Ilość użytego spirytusu w stosunku do ilości szellaku może być dowolna; najlepiej jest jednak, gdy szellak rozpuszcza się w małej ilości

spirytusu, stosując np. dwie części spirytusu na jedną część szellaku, a dopiero tuż przed zanurzaniem owoców, rozcieńcza się roztwór przez dodanie co najmniej dwukrotnej ilości spirytusu.

Można do roztworu szellaku dodawać materiałów dodatkowych, jak wosku pszczelnego, oleju parafinowego i t. d. oraz ewentualnie olejku rycynowego (oleum ricini). Według jednej z odmian sposobu według wynalazku niniejszego do roztworu szellaku dodaje się sandaraku, wskutek czego środek konserwujący nabiera większej kleistości, umożliwiającej powlekanie owoców stosunkowo cienką warstwą tego środka i pozwalającej na osiągnięcie nawet 25%-owej oszczędności środków rozpu-

szczających. Dalszą zaletą tej substancji dodatkowej jest to, że owoc konserwowany uzyskuje lepszy połysk, warstwa ochronna zaś staje się odporniejsza, tak iż owoce wytrzymują wstrząsy i uderzenia bez pęknięcia wspomnianej powłoki.

Poniżej podane cztery przykłady wykonania sposobu według wynalazku służą do jego wyjaśnienia.

Przykład I. Jedną część wagową szelaku rozpuszcza się w dwóch częściach wagowych spirytusu. Tuż przed nałożeniem środka konserwującego na owoce, rozcieńcza się roztwór szelaku co najmniej w dwukrotnej ilości spirytusu, przyczem stopień rozcieńczenia zależy od rodzaju owoców konserwowanych. Traktowane owoce zanurza się w tym roztworze; po wyjęciu owoców z roztworu, spirytus ulatnia się, stałe zaś składniki roztworu pozostają na owocach i tworzą cienką warstwę bezwoną, nieposiadającą smaku, wskutek czego normalne działanie powietrza na owoce oraz dojrzewanie owoców zostaje wstrzymane. Opisany roztwór i sposób nadają się bardzo dobrze do traktowania świeżych owoców o gładkiej powierzchni, jak np. pomidorów, jabłek i t. d.

Przykład II. Do roztworu, opisanego w przykładzie I, dodaje się małą ilość wosku pszczelnego, oleju parafinowego lub podobnego. Mieszanina ta nadaje się bardzo dobrze do konserwowania owoców o chropowatej powierzchni, jak np. cytryn, pomarańcz i t. d. Ilość dodawanego wosku pszczelnego, oleju parafinowego lub podobnego zależy od rodzaju traktowanego owocu.

Przykład III. Do roztworu, opisanego w przykładach 1 i 2, dodaje się małą ilość oleju rycynowego. Roztwór ten nadaje się szczególnie dobrze do konserwowania owoców miękkich, np. pomidorów, melonów, śliwek, oraz takich, jakie są wysyłane na duże odległości, a transport trwa stosunkowo długo. Roztwór ten nadaje się dobrze

do wspomnianych celów, ponieważ elastyczność warstwy ochronnej zostaje zwiększona tak, iż warstwa ta wytrzymuje ciśnienie bez pęknięcia powłoki nawet wówczas, jeżeli podkład (sam owoc) tej warstwy ochronnej jest miękki i zmienia swój kształt zewnętrzny.

Przykład IV. Do wyżej wspomnianych roztworów, wytworzonych według przykładów I, II i III, dodaje się małą ilość sandaraku, poczem roztwór ten stosuje się w sposób wyżej opisany.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób konserwowania owoców, znamieny tem, że owoce powleka się cienką warstwą, wytworzoną z roztworu szelaku w spirytusie.

2. Sposób według zastrz. 1, znamieny tem, że owoce zanurza się w roztworze, zawierającym jedną część wagową szelaku w dwóch częściach wagowych spirytusu, który to roztwór bezpośrednio przed zanurzeniem owoców rozcieńcza się zapomocą co najmniej dwukrotnej ilości spirytusu.

3. Sposób według zastrz. 1 lub 2, znamieny tem, że przed zanurzeniem lub powlekaniem owoców w wymienionym roztworze dodaje się do roztworu tego małą ilość wosku pszczelnego, oleju parafinowego lub podobnego.

4. Sposób według zastrz. 1 — 3, znamieny tem, że przed zanurzeniem lub powlekaniem owoców wymienionym roztworem dodaje się do roztworu tego małą ilość oleju rycynowego.

5. Sposób według zastrz. 1 — 4, znamieny tem, że przed zanurzeniem lub powlekaniem owoców wymienionym roztworem dodaje się do roztworu tego małą ilość sandaraku.

Alexander Gerner - Rasmussen.

Zastępca: A. Bolland,
rzecznik patentowy.