

15 czerwca 1932 r.

A23b 1/06

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIIS PATENTOWY

Nr 16015.

Kl. 53 c 3.

Karl Gmyrek
(Gliwice, Niemcy).

Sposób wyrobu trwałych kiełbas.

Zgłoszono 6 lipca 1931 r.

Udzielono 18 marca 1932 r.

Jak wiadomo, trwałe kiełbasy, np. salami, serwelada, szynka i tym podobne wyroby, składają się zasadniczo z mieszaniny wołowiny, wieprzowiny i słoniny, które w stanie świeżym rozdrabnia się razem zapomocą specjalnego przyrządu rozdrabniającego i po dodaniu korzeni lub podobnych przypraw mieszaniną tą napelnia się zawczasu przygotowane kiszki. Następnie gotową kiełbasę suszy się, żeby stała się twarda i dawała się krajać. Ze względu na tworzenie się pleśni koniecznem było obmywanie kiełbas prawie co 10 — 14 dni i ponowne osuszanie ich, a także w międzyczasie należało ciągle zwracać na nie uwagę, w celu zabezpieczenia ich od zepsucia. Jednakże pomimo wszystkich ostrożności wyroby masarskie, zwłaszcza wyrabiane w miesiącach cie-

plejszych, posiadały liczne braki, które polegały na tem, że gotowa kiełbasa marszczyła się i posiadała szare obrzeże. Również powierzchnia przecięcia kiełbasy była mniej jasna, a cząsteczki mięsa i słoniny zachodziły jedna w drugą, dzięki czemu wygląd kiełbasy był nieapetyczny. Po ukończeniu przebiegu suszenia smak kiełbasy również nie był bez zarzutu.

Okazało się, że braki te przy użyciu jak najlepszych materiałów spowodowane były przez zwykły dotychczas sposób wyrobu. Maszyny rozdrabniające, pomimo niezwykłej ostrości noży, zasadniczo miażdżyły i rozgniatały cząsteczki mięsa i słoniny, przez co niszczone komórki mięsa i wyciskano z mięśni ciec. Mięso i słonina przechodziły w plastyczną masę, w której ziarn-

na mięsa i słoniny już nie oddzielały się jedno od drugiego, wskutek czego otrzymywano niejasny i zalany przekrój. Podczas procesu suszenia musiano odparowywać stosunkowo wielką ilość wolnego soku mięsnego, przyczem wilgoć przechodziła powoli od wewnątrz do zewnątrz, przedostawała się do błony kiszkiowej i powodowała tworzenie się pleśni. Powolne suszenie sprzyjało również gniciu, a długi proces suszenia i ciągłe pilnowanie oraz traktowanie w rodzaju obmywania pociągało za sobą wysokie koszty.

Dzięki niniejszemu sposobowi według wynalazku wady powyższe zostały usunięte w ten sposób, że użyte do wyrobu tego rodzaju kiełbas gatunki mięsa i słoniny, po uprzednim oddzieleniu kości i żył, jak również po podzieleniu na poręczne kawałki, ochładza się przed zmieleniem przynajmniej do 3°C poniżej zera i w tym stanie wprowadza się do szybkobieżnych maszyn rozdrabniających, w których się je szybko, ewentualnie w ochłodzonych komorach, rozdrabnia tak, iż rozdrobnienie jest ukończone, zanim nastąpi odtajanie. Ponieważ przy podanych temperaturach, które leżą niżej niż normalna temperatura chłodzi, która leży nieco powyżej 5°C, produkty mięsne dają się niezwykle łatwo krajać, chociaż nie są zamrożone, przeto noże maszyny rozdrabniającej równo przecinają włókna mięsa, nie rozgniatając ich. Powstałe ziarenka mięsa i tłuszczu są wtedy ze wszystkich stron otoczone przez równe powierzchnie tnące, a ciecz z nierozciętych komórek nie może się wydobywać. Po napeł-

nieniu kiszek tak przygotowanym materiałem otrzymuje się bardzo niewielką ilość wolnej cieczy, która przy następującym potem procesie suszenia bardzo szybko paruje, tak że kiełbasy w krótkim czasie stają się twarde i zdatne do krajania. Znajdująca się jeszcze w komórkach mięśni ciecz przenika bardzo wolno z tkanek komórkowych, dzięki czemu stopień wilgoci jest tak mały, że proces gnicia jest wstrzymany. Przekrój tego rodzaju kiełbas jest jasny i ziarnisty, bez szarego obrzeża, a smak ulega znacznemu polepszeniu, ponieważ w tym celu niezbędna i korzystna jest zawartość pewnej ilości wilgoci we włóknach mięsa. Ciągłe obmywanie kiełbasy, niezbędne dotychczas podczas suszenia, odpada całkowicie lub prawie całkowicie, a sam wyrób może być przeprowadzony również i w najcieplejszych miesiącach letnich.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wyrobu trwałych kiełbas przy użyciu znanych szybkobieżnych urządzeń rozdrabniających, znamienny tem, że niezbędne do wyrobu kiełbasy gatunki mięsa i słoniny ochładza się przedtem przynajmniej do 3°C poniżej zera, a następnie rozdrabnia się je szybko, zanim nastąpi odtajanie składników kiełbasy.

Karl Gmyrek.

Zastępca: Inż. dypl. M. Zoch,
rzecznik patentowy.