



A 220 11/00

POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ OPIS PATENTOWY

Nr 38424

Kl. 66 b, 14/01

Zakłady Mięsne w Łodzi *)
Przedsiębiorstwo Państwowe

Łódź, Polska

Sposób wytwarzania gotowanych wyrobów wędliniarskich

Patent trwa od dnia 21 grudnia 1954 r.

Wynalazek dotyczy sposobu wytwarzania gotowanych wyrobów wędliniarskich, a mianowicie wyrobu podgardlanki, wątrobianki, kiszki pasztetowej, kaszanki, kaszanki krwistej itd., które obok niskiej ceny posiadają większą smakowitość, a niejednokrotnie większą wartość odżywczą z reguły witaminową, aniżeli np. wędliny parzone.

Przy wytwarzaniu wyżej wymienionych gatunków wyrobów wędliniarskich stosowano dotychczas wstępne oparzanie surowców mięsnych, przy czym oparzaniu były poddawane surowce już peklowane.

Proces peklowania wymaga dłuższego okresu czasu oraz jest dość kosztowny, natomiast podczas wstępnego oparzania następują straty na wadze użytego mięsa, przy czym część tych strat sta-

nowi cenny tłuszcz, który w przeważającej swej części po wyłowieniu go z kotłów parzelniczych był zbywany, jako tłuszcz techniczny, lub wykorzystywany inaczej. Strata tego tłuszczu obniża znacznie wartość kaloryczną gotowanych wyrobów wędliniarskich.

Stwierdzono, że otrzymuje się bardziej smakowite wyroby z większą wydajnością mięsa i o większej kaloryczności, jeżeli wyroby te wytwarza się z surowca mięsnego niepeklowanego i wstępnie nie oparanego.

Sposób według wynalazku polega na rozdrabnianiu surowca mięsnego, zmieszaniu z innymi składnikami według ustalonej receptury, nadzianiu otrzymanej mieszaniny i wreszcie gotowaniu w wodzie.

Jedynie głowy świńskie poddaje się wstępnemu oparzaniu, wskutek trudności oddzielania mięsa od kości.

*) Właściciel patentu oświadczył, że twórcą wynalazku jest prof. dr Wincenty Pezacki.

Zamiast gotowania można według wynalazku stosować parowanie nadzianych już wyrobów w parowniku. Parowanie przeprowadza się powietrzem o 97%-owej wilgotności i w temperaturze, zależnej od gatunku wyrobu, np. przy wyrobie wątrobianek stosuje się temperaturę 75—78°C, a przy pozostałych 84—86°C w ciągu 1,5—2 godzin.

Przy gotowaniu jest rzeczą korzystną dodawanie do wody, w której gotuje się wyroby wędliniarskie, około 2% soli kuchennej, co podnosi smakowitość wyrobów, wytwarzanych sposobem według wynalazku.

Takie wyroby wędliniarskie gotowane odznaczają się silnym aromatem, a smakiem nie ustępują wyrobom, wytwarzanym znanymi sposobami, zwłaszcza wyróżniają się smakiem i aromatem wędliny, gotowane w parowniku. Barwa wędlin jest żywa i trwała, a wiązanie masy odpowiada wymaganiom technicznym.

Kondensat, otrzymywany z parownika, nie wykazuje nawet śladów tłuszczu, co stanowi dowód pełnego wykorzystania masy tłuszczowej, znajdującej się w surowcu.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób wytwarzania gotowanych wyrobów wędliniarskich, znamienny tym, że miele się a następnie miesza z innymi składnikami surowiec mięsny niepeklowany i wstępnie nie oparzony.
2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tym, że gotuje się nadziane już wyroby w parowniku.

Zakłady Mięsne w Łodzi
Przedsiębiorstwo Państwowe

Zastępca: Kolegium Rzeczników Patentowych