



POLSKA
RZECZPOSPOLITA
LUDOWA



URZĄD
PATENTOWY
PRL

OPIS PATENTOWY

57321

Patent dodatkowy
do patentu _____

Kl. 53 c, 6/01

Zgłoszono: 07.IX.1966 (P 116 376)

Pierwszeństwo: _____

MKP A 23 I

1/20

Opublikowano: 25.IV.1969

UKD

Współtwórcy wynalazku: prof. dr Stefan Mrożewski, dr inż. Bohdan Drzazga

Właściciel patentu: Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego (Katedra Technologii Przemysłu Rolno-Spożywczego), Warszawa (Polska)

Sposób zapobiegania powstawaniu osadów w konserwach z groszku zielonego

1 Przedmiotem wynalazku jest sposób zapobiegania powstawaniu osadów w konserwach z groszku zielonego.

Dotychczas w produkcji groszku konserwowego znanymi metodami technologicznymi występują 5 zmętnienia zalewy i powstają białe osady. Głównym składnikiem wymienionych osadów jest skrobia. Zmętnienia zalewy i osady w groszku konserwowym pogarszają jego cechy organoleptyczne, skutkiem czego obniża się wartość handlowa produktu.

Sposób według wynalazku eliminuje wymienione 10 wyżej niedogodności. Według wynalazku groszek zielony w czasie obróbki wstępnej, przed zakonserwowaniem, traktuje się wodnym roztworem 15 pektyny oraz soli metali, najkorzystniej wapnia,

2 magnezu i glinu, dających połączenia z kwasami pektynowymi.

Sposób ten pozwala na zahamowanie procesu wydzielania osadów podczas składowania konserw.

Zastrzeżenie patentowe

10 Sposób zapobiegania powstawaniu osadów w konserwach z groszku zielonego, **znamienny tym**, że groszek zielony w czasie obróbki wstępnej, przed zakonserwowaniem, traktuje się wodnym roztworem 15 pektyny oraz soli metali, dających połączenia z kwasami pektynowymi, najkorzystniej wapnia, magnezu, glinu.