



Patentdirektoratet

-
- (21) Patentansøgning nr. : 4718/86 (51) Int. Cl. 4: A 23 L 1
(22) Indleveringsdag:.... 02 okt 1986
(24) Løbedag:..... 02 okt 1986
(41) Alm. tilgængelig:.... 03 apr 1988
(62) Stamansøgningsnummer:.....
(86) International ansøgning nr.:... -
(86) International indleveringsdag:
(85) Videreførselsdag:
(30) Prioritet: -
(71) Ansøger: *TULIP SLAGTERIERNE A.M.B.A., Vejle, DK
(72) Opfinder: Hans Christian Schlutzen *Jensen,, DK
Henning *Pedersen,, DK
(74) Fuldmægtig: Larsen & Birkeholm A/S Skandinavisk Patentbureau, Niels
Hemmingsensgade 32, 1153, København K

-
- (54) Fremgangsmåde og ovn til varmebehandling af rå kødmedier
(57) Sammendrag

S A M M E N D R A G 4718-86

For at undgå at skulle opvarme/koge kødmedier, såsom kød, kødaffald, fisk og lignende i metalemballager eller kogefilm, anvendes en fremgangsmåde, hvor opvarmningen sker i et anlæg omfattende et rør (6), som kødmediet fremføres i samtidig med, at det påtrykkes elektromagnetiske bølger med en frekvens på mindre end 300 MHz. Omkring røret (6) er der monteret elektroder (8, 9, og 13, 14), der får energi fra én eller flere generatorer (12, 17).

Herved finder der en kontinuerlig opvarmning sted af kødmediet, således at dette er færdigopvarmet, når det forlader røret (6) og umiddelbart derefter, medens det endnu er minimum 70°C, kan afskæres i skiver eller stykker (20) og emballeres (21, 22).

4718-86

Opvarmningstiden er kun nogle få minutter i modsætning til den traditionelle kogning i vand eller damp, der strækker sig over adskillige timer.

Ved denne fremgangsmåde kan der let omstilles til andre dimensioner, ligesom det muliggør anvendelse af transparente emballager, som giver forbrugeren mulighed for at se varen. Endelig er produktet af en højere kvalitet, idet fedt og sky ikke udkoges, men bliver jævnt fordelt i varen, således at denne får en bedre smag og et bedre udseende.

4718-86

