

Warszawa, dnia 30 listopada 1950 r.



A 232 1/32

BIBLIOTEKA

Urzędu Patentowego
Rzeczypospolitej Polskiej

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 33922

Kl. 53 c, 5

Naamlouze Vennootschap: Linthorst—Koelhuis en Ijsfabrieken
(Deventer, Niderlandy)

Sposób przygotowywania produktów z jaj, zwłaszcza z jaj kaczyc

Zgłoszono 10 maja 1947 r.

Udzielono 30 listopada 1949 r.

Pierwszeństwo: 13 września 1938 r. (Niderlandy)

Znany jest fakt, że spożywanie surowych jaj kaczyc powoduje często ciężkie przypadki chorobowe, ponieważ jaja te są często zarażone bakteriami paratyfusu. W związku z tym, jak wiadomo, liczne kraje ujmują użytkowanie jaj kaczyc przepisami prawnymi.

Przedmiotem wynalazku jest sposób przygotowywania produktów z jaj, zwłaszcza z jaj kaczyc, polegający na tym, że po dodaniu środków podwyższających temperaturę koagulacji substancji białkowych, składniki jaj, to jest żółtko albo białko, lub ich mieszaninę ogrzewa się w określonym czasie do temperatury, w której nie następuje jeszcze koagulacja, lecz w której bakterie paratyfusu zostają zabite. Stosownie do potrzeb mieszaninę można rozcieńczyć małą ilością wody.

Dodawanie środków podnoszących temperaturę koagulacji substancji białkowych daje tę znaczną korzyść, że pozwala zwiększyć odstęp między temperaturą konieczną do zabicia zarazków paratyfusu i najwyższą temperaturą dopusz-

czalną ze względu na ścinanie się substancji białkowych.

Można więc stosować wyższą temperaturę pasteryzacji, wskutek czego zapewnione jest zabicie wszystkich zarazków paratyfusu bez ryzyka częściowej koagulacji na skutek miejscowego przegrzania.

W sposobie według wynalazku stosuje się, ogólnie biorąc, te wszystkie środki podwyższające temperaturę koagulacji ciał białkowych, których obecność w produktach z jaj nie powoduje niepożądanych skutków.

Przykładami takich środków są: cytrynian sodu, winian sodu, kwas cytrynowy, kwas winowy, mocznik. Zwłaszcza korzystne jest stosowanie cytrynianu sodu, który daje bardzo dobre wyniki i jest przy tym całkowicie nieszkodliwy.

Stosowanie niektórych z tych środków do podwyższania temperatury koagulacji substancji białkowych jest znane, jednak nie proponowano nigdy dotychczas wyzyskania tych właściwości do pasteryzacji ciekłych składników jaj. Korzystnie jest dodawać wymienione środki w postaci roztworu, ponieważ niewielkie rozcieńczenie skład-

ników jaj jest tu wskazane. Środki te mogą jednak być też bezpośrednio rozpuszczane w żółtku lub białku.

Dobrze jest również poruszać mieszaninę podczas ogrzewania.

Poniższy przykład wyjaśnia sposób według wynalazku.

Do żółtka z jaj dodaje się 10%-owego roztworu cytrynianu sodu w ilości 100 cm³ na litr żółtka. Ciecz miesza się starannie i ogrzewa stopniowo w ciągu 10 minut do temperatury 65°C. Przy tym sposobie postępowania wszystkie zarazki paratyfusu zostają zabite, a koagulacja jeszcze nie następuje, gdyby zaś cytrynian sodu nie był dodany, koagulacja nastąpiłaby już w tej temperaturze. Białko z jaja lub mieszaninę białka i żółtka można traktować w ten sam sposób.

Produkty otrzymane z jaj zgodnie z niniejszym wynalazkiem można konserwować znany mi sposobami, korzystnie przy pomocy zamrażania i suszenia. Produkty zamrożone mogą być przechowywane w chłodnych pomieszczeniach przez długi okres czasu, korzystnie w temperaturze poniżej — 10°C, przy czym nie następują niepożądane zmiany.

Stosownie do potrzeb można też do białka lub żółtka z jaj dodawać takich substancji, których

obecność jest pożądana w ostatecznym produkcie, np. cukru.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób przygotowywania produktów z jaj, zwłaszcza z jaj kaczyc, według którego w celu zabicia bakterii paratyfusu składniki jaj ogrzewa się do takiej temperatury, w której nie następuje jeszcze koagulacja, a następnie zamraża się, znamienny tym, że do masy pasteryzowanej dodaje się środka podwyższającego temperaturę koagulacji substancji białkowych.
2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tym, że jako środek podnoszący temperaturę koagulacji stosuje się cytrynian sodu.
3. Sposób według zastrz. 1, 2, znamienny tym, że środka powodującego podniesienie temperatury koagulacji substancji białkowych dodaje się w postaci roztworu wodnego.
4. Sposób według zastrz. 1, znamienny tym, że żółtko i białko jaj traktuje się oddzielnie.

Naamlooze Vennootschap:

Linthorst - Koelhuis
en Ijsfabrieken

Zastępca: Inż. Jerzy Hanke
rzecznik patentowy

