



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

A23L 1/325

Nr 44710

Kl. 53 c, 1

Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego*)

Gdynia, Polska

Sposób wytwarzania konserw rybnych w oleju

Patent trwa od dnia 20 grudnia 1960 r.

Dotychczas stosowany sposób konserwowania ryb w zalewie olejowej polega na uprzednim przygotowaniu ich przez podgotowanie, podsmażenie, podsuszenie albo podwędzenie i zalanie oliwą lub olejem. Mięso w ten sposób zakonserwowanych ryb jest włókniste, posiada mdły smak oraz przybiera często charakterystyczny zapach użytego oleju.

Sposób według wynalazku umożliwia otrzymanie konserw rybnych w oleju, których mięso uzyskuje smak zbliżony do sardynek z lekkim posmakiem kwaskowym i konsystencją bardzo delikatną, co czyni je bardzo atrakcyjnymi pod względem organoleptycznym.

Sposób według wynalazku polega na stosowaniu jako składnika zalewy olejowej dla wstępnie podsuszonych ryb, zwłaszcza szprotów lub świeżych śledzi bałtyckich, ekstraktu grzybowego otrzymywanego przy marynowaniu grzy-

bów, zwłaszcza maślaków i gąsek. Jak stwierdzono bowiem ekstrakt grzybowy powoduje zmianę pH mięsa z około 7 do 6,5 i wpływa na zmianę jego konsystencji. Ekstrakt ten bogaty jest w aminocukry, które są źródłem azotu łatwo przyswajalnego dla organizmu a poza tym zawiera białko, glikozę, sole mineralne i grzybnik.

Według wynalazku ryby, zwłaszcza szproty i świeże śledzie bałtyckie, podsusza się w ciągu około 2—3 godzin, w temperaturze 65—85°C w zależności od użytego surowca, po czym po schłodzeniu, co trwa 25—40 minut, ryby umieszcza się w puszkach i zalewa ekstraktem grzybowym, otrzymywanym z marynowanych maślaków lub gąsek. Stosuje się ekstrakt o wartości pH około 4,5—5 w ilości 9—12% zawartości zalewy i posiadający 5—6% suchej substancji. Z kolei dodaje się zalewę olejową i w możliwie krótkim czasie zamyka się puszki a następnie sterylizuje, zwracając specjalną uwagę na stopniowe zwiększanie temperatury przy

*) Właściciel patentu oświadczył, że współtwórcami wynalazku są Stanisław Maliński i Kazimierz Rokosz.

sterylizacji, jak również na wolne chłodzenie po sterylizacji.

W przypadku stosowania jako surowca śledzi bałtyckich mięso rybnie uzyskuje po obróbce, sposobem według wynalazku, smak podobny do smaku sardynek portugalskich, zaś w przypadku użycia szprotów — smak podobny do smaku norweskich brislingów.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób wytwarzania konserw rybnych w oleju, znamieny tym, że ryby, zwłaszcza szproty lub śledzie bałtyckie, podsusza się przez około 2—3 godzin, w temperaturze 65—85°C i po schłodzeniu umieszcza w puszkach dodając ekstraktu grzybowego, otrzymwanego przy marynowaniu grzybów, zwłaszcza maślaków i gąsek, przy czym war-

tość pH mięsa rybiego obniża się do około 6,5 a w końcu po dodaniu oleju i zamknięciu puszki sterylizuje stopniowo zwiększając temperaturę.

2. Sposób według zastrz. 1, znamieny tym, że stosuje się ekstrakt z grzybów o zawartości suchej masy około 5—6% i wartości pH około 4,5—5.
3. Sposób według zastrz. 1 i 2, znamieny tym, że stosuje się ekstrakt grzybowy w ilości 9—12% w stosunku całkowitej ilości zalewy.

Centralne Laboratorium
Przemysłu Rybnego

Zastępca: mgr inż. Antoni Sentek.
rzecznik patentowy