



Patent dodatkowy
do patentu nr _____

Zgłoszono: 12.10.76 (P. 192979)

Pierwszeństwo: _____

Zgłoszenie ogłoszono: 08.05.78

Opis patentowy opublikowano: 30.04.1982

Int. Cl.² A23L 1/31

CZYTELNIKA

Urzedu Patentowego
P. O. Box 100 01 Lublin

Twórcy wynalazku: Zbigniew Dolatowski, Tadeusz Koproń, Józef
Grochowicz, Hieronim Karpiński

Uprawniony z patentu: Akademia Rolnicza, Lublin (Polska)

Sposób produkcji wędlin

1

Przedmiotem wynalazku jest sposób produkcji wędlin mięsnych, zwłaszcza szynek.

We wszystkich znanych sposobach wytwarzania wędlin, surowiec mięsny przeznaczony na te wyroby po odpowiednim uformowaniu lub bez formowania poddaje się procesowi peklowania.

Znane sposoby peklowania polegają na umieszczeniu mięśni w zalewie o odpowiednim składzie lub na nastrzykiwaniu mięsa solanką peklującą. Skuteczność peklowania zależy od rodzaju użytych roztworów peklujących.

W skład stosowanych roztworów peklujących wchodzi takie podstawowe środki jak chlorek sodu, azotan sodowy lub potasowy, azotyn sodowy, hydrolizowana skrobia, fosforany i kwas askorbinowy.

Znany jest sposób wytwarzania wyrobów wędzonych z mięsa, według polskiego patentu nr 75022, w którym mięso przygotowane do peklowania nastrzykuje się wodnym roztworem peklującym zawierającym 0,1% wagowych azotanu potasu, 0,1% azotynu sodu, 0,5% hydrolizatu białkowego oraz plazmę krwi i fosforany, a następnie w znany sposób wędzi się i termicznie utrzuwa.

Stosowanie tej technologii jest niekorzystne ze względu na denaturację białek pod wpływem roztworu peklującego, głównie chlorku sodu. Białka plazmy krwi, głównie albumina są dobrze rozpuszczalne w wodzie, natomiast pod wpływem chlorku sodu białka te ulegają zmianom konformacyjnym,

2

czego wynikiem jest zmiana właściwości fizycznych, zwłaszcza rozpuszczalności.

Białka plazmy krwi wysalają się przy stosunku soli do plazmy jak 1:9. Natomiast w solance według patentu nr 75022 stosunek soli do wody wynosi 16 kg : 78,3 kg jest to 1:4,8.

Zastosowanie plazmy krwi do peklowania powoduje, że otrzymany roztwór przypomina kaszę rozpuszczoną w wodzie. Należy dodać, że obok chlorku sodu w składzie solanki znajdują się fosforany, azotany i azotyny, które również powodują denaturację.

Istotą wynalazku jest sposób produkcji wędlin mięsnych, zwłaszcza szynki polegający na wstępnej obróbce przygotowawczej surowca, znamienne tym, że mięso przygotowane do peklowania lub innej obróbki nastrzykuje się kilkakrotnie plazmą krwi w ilości 1—30% w stosunku do masy mięsa, przy czym po każdorazowym nastrzyknięciu mięso masuje się, a następnie poddaje leżakowaniu.

Stosowanie sposobu według wynalazku pozwala na zwiększenie produktu mięsnego przez wprowadzenie substancji, która znajdowała się tam przed ubojem.

Uformowany blok mięsa można przeznaczyć nie tylko do peklowania ale może być poddane procesowi mrożenia, lub przeznaczone do innej produkcji w garmazerii na kotlety mielone, bitki, kiełbasę białą, konserwy z mięsa nie peklowanego.

3

Dodatek plazmy krwi sposobem według wynalazku, a następnie dopiero dodatek solanki, powoduje, że kontakt składników solanki z plazmą następuje w mięsie, wówczas, kiedy rozcieńczenie plazmy krwi, jak i solanki jest tak duże (wynosi około 1:40), że nie obserwujemy skutków ubocznych takich jak denaturacja.

Przykład. do 1000 g mięśni wstrzykuje się 100 g plazmy krwi, a następnie masuje się je przez 6 minut. Po masażu mięso leżakuje 5 minut, po czym nastrzykuje się je ponownie 100 g plazmy krwi, masuje się 8 minut i poddaje się leżakowaniu przez 30 minut.

4

Tak przygotowane mięso przekazuje się do peklowania. Masa mięsa zwiększa się w podanym przykładzie o 18%—20%.

5 Zastrzeżenie patentowe

Sposób produkcji wędlin mięsnych, zwłaszcza szynki polegający na wstępnej obróbce przygotowanej surowca, **znamienny tym**, że mięso przygotowane do peklowania lub innej obróbki, nastrzykuje się kilkakrotnie plazmą krwi w ilości 1%—30% w stosunku do masy mięsa, przy czym po każdorazowym nastrzyknięciu mięso masuje się, a następnie poddaje leżakowaniu.