



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVĚDČENÍ

223354
(11) (B1)

(51) Int. Cl.³
A 22 C 21/04

(22) Přihlášeno 01 03 77

(21) (PV 1342-77)

(40) Zveřejněno 28 01 83

(45) Vydáno 15 03 86

(75)

Autor vynálezu

TUČEK MIROSLAV, PRAHA

(54) Způsob ochlazování naparafinovaného peří drůbeže

1

2

Zabitá drůbež se ponoří do roztaveného parafínu tak, aby tento obalil peří. Potom se naparafinovaná drůbež ponoří do vodního roztoku NaCl nebo KCl, jehož teplota je nižší než 0 °C. Při hmotnostní koncentraci roztoku 15 % lze směs podchladit až na -10 °C, při hmotnostní koncentraci 23 % lze směs podchladit až na -20 °C bez nebezpečí zmrznutí masa drůbeže. Doba ponoření je podle hmotnosti drůbeže a podle teploty parafínové lázně 20 až 40 sekund.

Vynález řeší způsob ochlazování naparafinovaného peří zabité drůbeže na voskovací lince směsí podchlazenou pod 0°C .

Při dosavadním způsobu ochlazování zabité drůbeže na voskovací lince se používá voda vychlazená na $+3^{\circ}\text{C}$, do které se ponořuje drůbež předem namočená do roztaveného vosku. Tento způsob je poměrně pomalý, protože teplota těla čerstvě zabité drůbeže a dále množství tepla obsaženého v roztaveném parafínu ulpělém na peří drůbeže a velký odpor prostupu tepla, způsobují pomalé vytvrzení parafínové kůry až k pokožce. Malý teplotní rozdíl má za následek pomalý přestup tepla z těla drůbeže do vody, která je vychlazená na $+3^{\circ}\text{C}$. Vodu nelze podchladit na nižší teplotu bez nebezpečí zamrznutí.

Výše uvedené nedostatky jsou odstraněny ponořením naparafinovaného těla do směsi, jejíž teplota je značně pod bodem mrazu, jako např. podchlazená slaná voda, kapalný dusík. Tímto způsobem lze docílit velmi rychlé ztuhnutí parafínu v celé tloušťce opeření. Zvýšením tepelného spádu se

velmi zkrátí doba potřebná k nutnému ztuhnutí parafínové kůry. Vnitřní teplota těla drůbeže se však neovlivní natolik, aby mohlo dojít k poškození kůže při strhávání peří.

Zabitá drůbež se ponoří do horkého parafínu tak, aby tento obalil peří, potom se naparafinované ponoří na 20 až 40 sekund do podchlazené směsi (např. roztok NaCl nebo KCl ve vodě nebo do kapalného dusíku), jejíž teplota je nižší než 0°C .

Při použití roztoků NaCl nebo KCl při koncentraci 15 % hmotnostních lze směs podchladit až na -10°C . Při koncentraci 23 hmotnostních % lze směs podchladit až na -20°C bez nebezpečí zamrznutí. Doba ponoření potřebná k ochlazení je 20 až 40 sekund v závislosti na hmotnosti drůbeže a teplotě parafínové lázně. Roztok se podchlazuje v chladicím agregátu nebo v chladničce.

Vynález je možno použít v potravinářském průmyslu při odstraňování peří z kuřat, slepic, kachen, husí, krůt a další drůbeže.

PŘEDMĚT VYNÁLEZU

Způsob ochlazování naparafinovaného peří zabité drůbeže před odstraněním peří, vyznačený tím, že se naparafinovaná drůbež ponoří do lázně o hmotnostní koncentraci

ci 15 až 23 % NaCl nebo KCl ve vodě, podchlazené až na -20°C na dobu 20 až 40 sekund.