

NORGE



**STYRET
FOR DET INDUSTRIELLE
RETTSVERN**

Utlekningsskrift nr. 128359

Int. Cl. A 23 k 1/18 Kl. 53g-4/04

Patentsøknad nr. 674/71 Inngitt 24.2.1971

Løpedag -

Søknaden alment tilgjengelig fra 25.8.1972

Søknaden utlagt og utlegningsskrift utgitt 5.11.1973

Prioritet begjært fra: -

Olaf Johnsen,
4090 Kvitsøy.

Oppfinner: Søkeren.

Fullmektig: Tandbergs Patentkontor A-S

Fremgangsmåte ved føring av krabber og hummer.

Krabber er en ettertraktet delikatesse, men til tross for at en stor del av de krabber som for tiden selges, er tomme for kjøtt, er krabber ikke blitt føret i kommersiell målestokk for å sikre at krabbene før de selges, er garantert fylt med kjøtt. Den viktigste grunn til dette turde være at føringsforsøk som er blitt utført i mindre målestokk, har vist at det har vært helt tilfeldig om krabber føret med f.eks. fersk fisk har fått en bedre og mer pålitelig fyllingsgrad ved denne føring.

Det er i norsk patentsøknad nr. 671/71 krevet en fremgangsmåte ved føring av krabber for å sikre at føret som gis til krabbene, med pålitelighet blir omdannet til krabbekjøtt, og fremgangsmåten er bl.a basert på at krabbene gis saltet før. Denne fremgangsmåte har gjort det mulig å føre krabber i kommersiell målestokk med meget

Kfr. kl. 45h-61/00

128359

gode resultater.

Ifølge en annen utførelsesform av fremgangsmåten som krevet i den ovenfor angitte norske patentsøknad, kan krabbene imidlertid også føres med ferskt fôr under den forutsetning at krabbene føres i sjøvann som er blitt kunstig oppsaltet.

Det gjelder for føring av krabber i sin alminnelighet at krabbe-kjøttet i meget sterk grad smaksmessig påvirkes av det anvendte fôr. For å sikre en tilfredsstillende smak på krabben, bør derfor bare kvalitetsmessig førsteklasses fôr, som fersk eller kortvarig saltet fisk og dessuten friske skjell og skalldyr, anvendes, men det er klart at ved føring av krabber i kommersiell målestokk vil fôrkvaliteten kunne variere noe og endel av krabbene derved få et kjøtt som smaks-messig er noe mindre tiltalende. Når f.eks. fôr i form av saltet fisk skal oppbevares i noen tid, går lever og ufordøyd mat som finnes i fiskens fordøyelsessystem, i oppløsning og gir fôret en dårlig smak. Videre er f.eks. fersk og saltet brisling, sild og mussa i og for seg ypperlige fôr, men dersom et slikt fôr gis til krabbene i den siste del av føringstiden, kan fôret lett sette sildesmak på krabbe-kjøttet. Hva enten krabbene føres med saltet eller fersk fisk, vil fôrtilgangen være avhengig av sesongmessige og fangstmessige sving-ninger, og det er derfor ikke helt sikkert at et kvalitetsmessig førsteklasses fôr alltid vil være tilgjengelig. Det samme gjelder ved føring av hummer.

Det er derfor klart at det er et stort behov ved føring av krabber og hummer å komme frem til en fremgangsmåte hvorved unngås at det anvendte fôr vil sette en utiltalende smak på skalldyrkjøttet, og dessuten hvorved skalldyrkjøttets smak kan forbedres selv ved an-vendelse av et kvalitetsmessig førsteklasses fôr.

Oppfinnelsen angår derfor en fremgangsmåte ved føring av krabber og hummer, og fremgangsmåten er særpreget ved at det anvendes et usaltet eller saltet fôr hvortil er blitt tilsatt smaksgivende, ernæringsmessig tillatelige stoffer.

Det anvendes fortrinnsvis smaksgivende syrer, og da helst eddik-syre og en egnet mengde av denne syre har vist seg å være 0,5-4 l, fortrinnsvis 0,75 l, iseddik pr. 100 hl fôr i løs vekt.

Det er en rekke andre smaksgivende stoffer som kan settes til fôret, og som eksempler på disse kan nevnes laurbærblader, dill eller lignende naturlige kryddervekster og vanlig rørsukker. Allerede i en

mengde av ca. 15 laurbærblader pr. hl for blir skalldyrkjöttet tydelig smakspåvirket.

Av syrene foretrekkes det å anvende eddiksyre. Dersom krabber gis et saltet for, kan iseddik blandes godt med den for salting av foret anvendte saltlake for foret saltet. Laurbærblad kan legges i vann en tid for bruk og vannet med ekstrakten fralaurbærbladene settes til saltlaken. Laurbærbladene kan dessuten, dersom de ikke skulle være helt utvannet, legges mellom lag av fisk anvendt som for under saltingen av denne.

Den smak som overføres til skalldyrkjöttet fra eddiksyren, er ikke typisk for eddik, men det kan angis at syretilsetning gir skalldyrkjöttet en finere smak. Dessuten virker syretilsetningen til å oppheve usmak i foret. Også ved tilsetning av syre til sløyet og rensset fisk er det blitt funnet at skalldyrene får en finere smak.

Erkjennelsen av at skalldyrkjöttets smak er meget lett påvirkelig av selv meget små smaksmessige variasjoner i forets sammen-setning, er ny og meget overraskende, og det er ved den foreliggende fremgangsmåte blitt gjort mulig ved enkle og rimelige tilsetninger til foret å påvirke kjøttsmaken til de forede skalldyr i en rekke forskjellige retninger samtidig som en uheldig innvirkning av eldre ikke helt ferskt for på skalldyrkjöttets smak kan oppheves hvorved sikres at de forede skalldyr alltid vil ha en meget tiltalende smak.

En egnet förmengde er 25 - 40 g pr. skalldyr pr. dag. Da krabber helt eller delvis slutter å spise ved en sjövanntemperatur av 5 - 7°C eller derunder, må dessuten krabbene föres i sjövann med en temperatur over denne nedre grense, og en temperatur av 10 - 20°C har vist seg gunstig.

Eksempel

10.000 krabber fanget ved norskekysten (nærmere bestemt ved Fröya ved innlöpet til Trondheimsfjorden) i august ble foret i krabbeparken ifölge norsk patentskrift nr. 100257 i vanlig sjövann med en temperatur av ca. 12°C i 2 måneder med saltet fisk (sei) hvortil var blitt tilsatt ca. 3 l iseddik pr. 100 hl for.

Efter föringen ble krabbene avlivet og kokt, og 200 av krabbene ble servert for en gruppe på 60 eksperter i Norsk Matsen-

128359

4

trum, Oslo. Alle eksperter var enige om at de serverte krabber hadde en særpreget og meget tiltalende smak som var bedre enn smaken av nyfanget krabbe som hadde gått i sjöen uten kunstig föring og som ble betraktet som en försteklasses salgsvare.

Det foreligger også en rekke uttalelser fra hotellfagfolk både i Norge og Sverige som alle roser smaken til de ved foreliggende fremgangsmåte förede krabber.

P a t e n t k r a v

1. Fremgangsmåte ved föring av krabber og hummer i sjövann, k a r a k t e r i s e r t v e d at det anvendes et usaltet eller saltet för hvortil er blitt tilsatt smaksgivende, ernæringsmessig tillatelige stoffer.
2. Fremgangsmåte ifölge krav 1, k a r a k t e r i s e r t v e d at det anvendes et för hvortil er blitt tilsatt smaksgivende, ernæringsmessig tillatelige syrer.
3. Fremgangsmåte ifölge krav 1 eller 2, k a r a k t e r i s e r t v e d at det anvendes et för hvortil er blitt tilsatt eddiksyre i en mengde av 0,5-4 l, fortrinnsvis 0,75 l, iseddik pr. 100 hl för i lös vekt.
4. Fremgangsmåte ifölge krav 1, k a r a k t e r i s e r t v e d at det anvendes et för hvortil er blitt tilsatt smaksgivende, ernæringsmessig tillatelige krydderstoffer i fast form eller i form av ekstrakter.
5. Fremgangsmåte ifölge krav 4, k a r a k t e r i s e r t v e d at det anvendes et för hvortil er blitt tilsatt en ekstrakt av laurbærblader som smaksgivende stoff.
6. Fremgangsmåte ifölge krav 1-5, k a r a k t e r i s e r t v e d at krabber föres mens de oppbevares i sjövann hvortil salt er blitt tilsatt.

Anførte publikasjoner: -