

A 23 B 4

Ans.nr.: 1054/86

Indleveret: 07 mar 1986

Løbedag: 07 mar 1986

Alm. tilgængelig: 04 dec 1986

Prioritet: 03 jun 1985 US 740571

11 jul 1985 US 753938

09 dec 1985 US 806609

*WILSON FOOD CORPORATION; Oklahoma City, US.

Opfinder: Chin S. *Cheng; US, Michal J.

*McCarthy; US, Joseph A. *Balsano; US.

Fuldmægtig: Ingeniørfirmaet Budde, Schou & Co

Fremgangsmåde til foremballering af frisk kød

SAMMENDRAG

1054-86

Ved en fremgangsmåde til foremballering af frisk kød, især emballering af frisk svinekød, forbedrer man kvaliteten på detailsalgspunktet og forøger kødets holdbarhed, idet man behandler kødet med en vandig opløsning indeholdende tre aktive bestanddele, hvorpå kødet pakkes i en kontrolleret gasatmosfære med fra ca. 20 til ca. 80% CO₂, fra ca. 2 til ca. 30% O₂ og resten N₂. Opløsningen af aktive bestanddele indeholder visse fosfatforbindelser og et reduktionsmiddel valgt blandt ascorbinsyre, isoascorbinsyre eller kalium- eller natriumsaltene deraf samt reduktinsyre, og den tredje bestanddel, der virker som et sekvestreringsmiddel, er citronsyre eller vinsyre eller ethylendiamintetraeddikesyre eller et alkalimetalsalt deraf.

1054-86

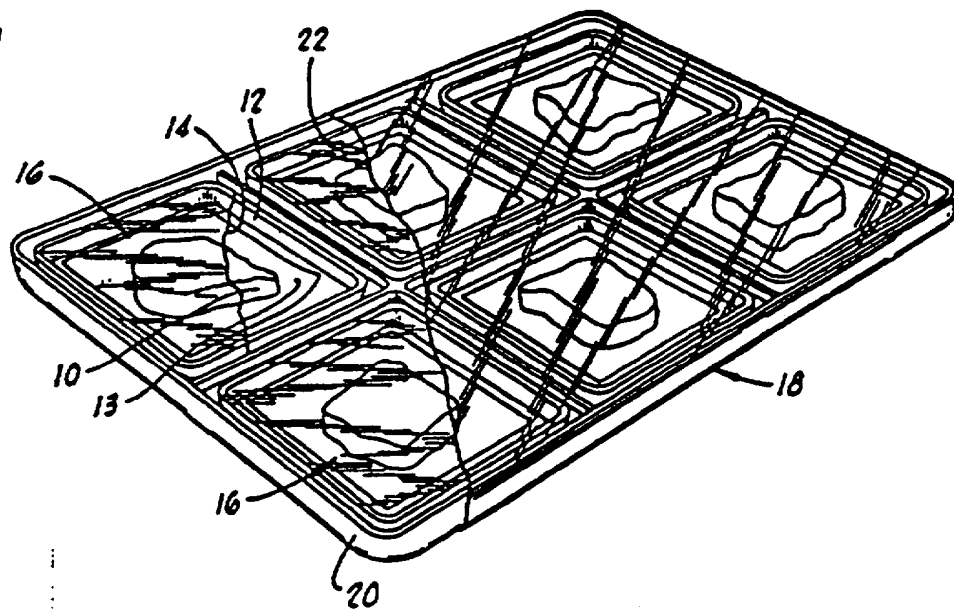


FIG. 1