

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12) **OPIS PATENTOWY**

(19) **PL**

(11) **227597**

(13) **B1**

(21) Numer zgłoszenia: **406451**

(22) Data zgłoszenia: **09.12.2013**

(51) Int.Cl.

A23L 17/00 (2016.01)

A23B 4/027 (2006.01)

A23B 4/06 (2006.01)

A22C 25/14 (2006.01)

A22C 25/16 (2006.01)

(54) **Produkt spożywczy z ryb, zwłaszcza z łososia oraz sposób wytwarzania
produktu spożywczego z ryb zwłaszcza z łososia**

(43) Zgłoszenie ogłoszono:
22.06.2015 BUP 13/15

(45) O udzieleniu patentu ogłoszono:
31.01.2018 WUP 01/18

(73) Uprawniony z patentu:
ZUBOWICZ NATALIA, Kamień Pomorski, PL

(72) Twórca(y) wynalazku:
NATALIA ZUBOWICZ, Kamień Pomorski, PL

PL 227597 B1

Opis wynalazku

Przedmiotem wynalazku jest produkt spożywczy otrzymywany z ryb, zwłaszcza z łososia oraz sposób wytwarzania produktu spożywczego z ryb, zwłaszcza z łososia.

Znane są z powszechnego występowania w handlu produkty wykonane na bazie łososia, szczególnie łososia gotowanego, wędzonego lub smażonego. Znane są także produkty, w których łosoś stanowi element uzupełniający szczególnie występujący jako łosoś w galarecie.

Znany jest także sposób wytwarzania produktów z łososia, polegający na tym, że łosoś jest opiekany lub gotowany a następnie zalewany żelatyną spożywczą. Znany jest także sposób wytwarzania z łososia mielonego lub rozdrobnionego potrawy pod nazwą handlową „tatar”. Znany jest także z polskiego opisu patentowego nr 170149 oraz nr 107320 sposób wytwarzania produktu rybnego dotyczącego sposobu wytwarzania produktu rybnego.

Istotą wynalazku są płaty surowej zasolonej ryby, korzystnie łososia kiszzone przez 24 godz. przyprawione mieszaniną świeżych lub suszonych przypraw przełożonych poszatkowanym zamarynowanym w oleju roślinnym, korzystnie rzepakowym czosnkiem przez okres od 1 do 3 tygodni.

Płaty rybne, korzystnie z łososia sporządzone są w następujący sposób: Surowa ryba, szczególnie łosoś w pierwszej fazie zasypywany jest warstwą soli morskiej na grubość max. 3 mm i przechowywany w temp w ok. 4°C do 8°C przez okres od 40 do 50 godzin.

Następnie po odmoczeniu w wodzie przez okres 2–4 godzin łosoś jest patroszony, poprzez wycięcie żeberka, płatów brzusznych i błonki. Tak oprawiony produkt jest cięty na płaty o grubości 1,5 mm do 2,5 mm pod kątem 30° do 75° do płaszczyzny skóry. Po wstępnym przygotowaniu ryby, korzystnie łososia w kolejnej fazie następuje proces kiszenia poprzedzony posypaniem każdego płata grubo ciosanym/mielonym, korzystnie czarnym pieprzem oraz mieszkanką ziołową utworzoną ze świeżej lub suszonej papryki słodkiej, korzystnie czerwonej kulistej lub czerwonej wydłużonej albo czerwonej ożarowskiej stanowiącej ok. 25% udziału wagowego, świeżej lub suszonej papryki ostrej czerwonej, korzystnie chilli lub tabasco albo Scotch Bomet stanowiącej ok. 8% udziału wagowego, po 6 do 9% udziału wagowego, majeranku, tymianku rozmarynu, bazylii świeżej lub suszonej oraz suszonego lub świeżego oregano, stanowiącej 6 do 8% udziału wagowego, świeżego lub suszonego lubczyku i koperku po ok. 5% udziału wagowego, świeżej lub suszonej pietruszki w ilości ok. 6% udziału wagowego i świeżej lub suszonej szalwii, cząbrku oraz mięty po ok. 7% udziału wagowego mieszaniny i wcześniej przygotowanym, zmacerowanym i przechowywanym w chłodni przez okres ok. 2 tygodni poszatkowanym w plastry czosnkiem, zalanym olejem roślinnym, korzystnie rzepakowym.

Mieszaninę uzupełniają ułożone na każdym płacie po 2 do 3 liści laurowych, zmielony czarny pieprz oraz wcześniej macerowany i poszatkowany czosnek zalany olejem roślinnym przechowywany w chłodni o temperaturze od 0°C do 10°C.

W ostatniej fazie po umieszczeniu płatów z ryby, korzystnie łososia w przezroczyste opakowanie hermetyczne następuje faza mrożenia w temperaturze -18°C do -10°C przez okres od 1 do 2 miesięcy.

Przykład produktu spożywczego z ryby, korzystnie łososia:

Surowy wypatroszony łosoś składa się z:

40 kg mięsa zawierający płaty zasolonego surowego łososia,

90 g słodkiej, świeżej lub suszonej papryki,

20 g ostrej, świeżej lub suszonej papryki,

22 g majeranku,

22 g tymianku,

22 g rozmarynu,

12 g oregano,

17 g bazylii,

po 15 g lubczyku i koperku,

20 g pietruszki,

po 2 g szalwii, mięty oraz cząbrku,

25 g liścia laurowego,

85 g grubo zmielonego czarnego pieprzu o wielkości ziarna od 0,2 mm do 0,6 mm,

5,7 kg poszatkowanego w plastry czosnku, zalanego olejem roślinnym, korzystnie rzepakowym przechowywanym przed podaniem przez okres od 1 do 2 tygodni.

Przykład sposobu wytworzenia produktu spożywczego z ryb, korzystnie z łososia:

Płaty surowej ryby, korzystnie łososia w pierwszej fazie zasypywane są morską solą na grubość max. 3 mm i przechowywane w temp w ok. 6°C przez okres 48 godzin. Następnie po odmoczeniu w wodzie przez okres 2–4 godzin, ryba, korzystnie łosoś jest patroszony, poprzez wycięcie żeberek, płatów brzusznych i błonki. Tak oprawiony produkt jest cięty na płaty o grubości 1,5 do 2,5 mm pod kątem 30° do 75° do powierzchni skóry.

Po wstępnym przygotowaniu płatów rybnych, korzystnie z łososia w kolejnej fazie następuje proces jego kiszenia poprzedzony posypaniem każdego płata grubo ciosanym/mielonym pieprzem oraz mieszanką ziołową utworzoną ze świeżej lub suszonej papryki słodkiej stanowiącej ok. 35% składu wagowego mieszanki, świeżej lub suszonej papryki ostrej stanowiącej 8% składu wagowego, majeranku, tymianku oraz rozmarynu po 8,5% składu, bazylii stanowiącej 6,5% składu, lubczyku i koperku po 5,8% składu, pietruszki w ilości 7,7% składu i szalwii, cząbrzu oraz mięty po 7,7% składu mieszaniny i wcześniej przygotowanym, zmacerowanym i przechowywanym w chłodni w temp. od 0°C do 10°C przez okres ok. 2 tygodni poszatkowanym w plastry i zalanym olejem czosnkiem. Mieszaninę uzupełniają liście laurowe, pieprz.

W ostatniej fazie po umieszczeniu ryby, korzystnie łososia w opakowanie hermetyczne następuje faza mrożenia w temperaturze od -18°C do -10°C przez okres od 1 do 2 miesięcy.

Zastrzeżenia patentowe

1. Produkt spożywczy z ryb, zwłaszcza z łososia pozbawiony łba, ogona oraz płetw, **znamienny tym**, że surowa wypatroszona ryba, korzystnie łosoś składa się z:

40 kg zasolonego mięsa,
90 g słodkiej, świeżej lub suszonej papryki,
20 g ostrej, świeżej lub suszonej papryki,
22 g suszonego majeranku,
22 g suszonego tymianku,
22 g suszonego rozmarynu,
12 g suszonego lub świeżego oregano,
17 g suszonej lub świeżej bazylii,
po 15 g świeżego lub suszonego lubczyku i koperku,
20 g świeżej lub suszonej pietruszki, po 2 g szalwii, mięty oraz cząbrzu.
25 g liścia laurowego,
85 g grubo zmielonego, korzystnie czarnego pieprzu o wielkości ziarna od 0,2 mm do 0,6 mm,
5,7 kg poszatkowanego w plastry czosnku, zalanego olejem roślinnym przechowywanym przed podaniem przez okres od 1 do 2 tygodni.

2. Sposób wytwarzania produktu spożywczego z ryb, korzystnie z łososia pozbawionego łba, ogona oraz płetw, **znamienny tym**, że jest kiszony przez 24 godz. zawierający płaty zasolonej surowej ryby, korzystnie łososia przyprawionej mieszaniną surowych lub suszonych przypraw oraz przechowywanym przed użyciem przez okres od 1 do 3 tygodni poszatkowanego w plastry i zalanego olejem roślinnym, korzystnie rzepakowym czosnku sporządzony jest zgodny z następującymi wymaganiami:

surowe płaty rybne, korzystnie z łososia w pierwszej fazie zasypywane są warstwą soli morskiej na grubość max. 3 mm i przechowywane w temp w ok. 4°C do 8°C przez okres od 40 do 50 godzin, następnie po odmoczeniu w wodzie przez okres 2–4 godzin płaty rybne, korzystnie z łososia są patroszone, poprzez wycięcie żeberek, płatów brzusznych i błonki, po czym oprawiony produkt jest cięty na płaty o grubości 1,5 mm do 2,5 mm pod kątem 30° do 75° do płaszczyzny skóry, a po wstępnym przygotowaniu ryby, korzystnie łososia w kolejnej fazie następuje proces kiszenia poprzedzony posypaniem każdego płata grubo ciosanym/mielonym, korzystnie czarnym pieprzem oraz mieszanką ziołową utworzoną ze świeżej lub suszonej papryki słodkiej, korzystnie czerwonej kulistej lub czerwonej wydłużonej albo czerwonej ożarowskiej stanowiącej ok. 25% udziału wagowego, świeżej lub suszonej papryki ostrej czerwonej, korzystnie chilli lub tabasco albo Scotch Bomet stanowiącej ok. 8% udziału wagowego, po 6 do 9% udziału wagowego, majeranku, tymianku rozmarynu, bazylii świeżej lub suszonej oraz suszonego lub świeżego oregano, stanowiącej 6 do 8% udziału wagowego, świeżego lub

suszonego lubczyku i koperku po ok. 5% udziału wagowego, świeżej lub suszonej pietruszki w ilości ok. 6% udziału wagowego i świeżej lub suszonej szalwii, cząbrku oraz mięty po ok. 7% udziału wagowego mieszaniny i wcześniej przygotowanym, zmacerowanym i przechowywanym w chłodni przez okres ok. 2 tygodni poszatkowanym w plastry czosnkiem, zalanym olejem roślinnym, korzystnie rzepakowym; z tym, że mieszaninę uzupełniają ułożone na każdym płacie po 2 do 3 liści laurowych, zmielony czarny pieprz oraz wcześniej macerowany i poszatkowany czosnek zalany olejem roślinnym, korzystnie rzepakowym przechowywany w chłodni o temperaturze od 0°C do 10°C; a z kolei w ostatniej fazie po umieszczeniu łososia w przezroczyste opakowanie hermetyczne następuje faza mrożenia w temperaturze -18°C do -10°C przez okres od 1 do 2 miesięcy.