



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 46936

Kl. 53 k, 3/20
Kl. internat. A 23 1

Janusz Kulesza
Warszawa, Polska

Ewa Wittig
Warszawa, Polska

Irena Trzosowa
Chyliczki, Polska

Sposób stabilizacji aromatów stosowanych jako przyprawy do mięsa, przetworów mięsnych i rybnych

Patent trwa od dnia 10 stycznia 1962 r.

Przedmiotem wynalazku jest sposób stabilizacji aromatów stosowanych jako przyprawy do mięsa, a zwłaszcza do przetworów mięsnych i rybnych.

Przy wytwarzaniu przetworów mięsnych i rybnych stosuje się roztwory aromatów, jak aromatu pieprzowego, laurowego, cynamonowego, ziela angielskiego itp., mających na celu polepszenie smaku i nadanie przyjemnego zapachu tym przetworom.

Znane dotychczas i stosowane do tego celu aromaty wytwarzane są w postaci roztworów alkoholowych lub emulsji wodnych. Są one jednak nietrwałe, gdyż po zmieszaniu ich z przetworami mięsnymi lub rybnymi ulegają stosunkowo szybko utlenieniu, wskutek czego zatra-

cają w miarę upływu czasu swoją moc oraz zmieniają zapach.

Jakkolwiek stwierdzono, że roztwory alkoholowe są bardziej odporne na działanie czynników utleniających i drobnoustrojów niż zawiesiny wodne, to jednak stosowanie alkoholowych roztworów aromatów do przetworów mięsnych i rybnych jest niekorzystne, ponieważ obecność alkoholu w tych przetworach nadaje im nieprzyjemny, łatwo wyczuwalny efekt smakowy.

Jedynie roztwory wodne lub wodno-alkoholowe o niskiej zawartości alkoholu dają pożądany efekt smakowy. Ze względu na nierozpuszczalność produktów aromatyzujących w wodzie należy stosować je w postaci zawiesiny. W tym przypadku najczęściej stosowanymi środkami

emulgującymi są monoestry gliceryny i wyższych kwasów tłuszczowych, jak np. stearynowego, palmitynowego, olejowego itp.

Otrzymane w taki sposób emulsje wymagają jednak zabezpieczenia przed procesami utleniania i działania drobnoustrojów. W tym celu jako antyutleniacze służą najczęściej kwas askorbinowy, żywica gwajakowa i wiele innych produktów. Jako zabezpieczenie przed drobnoustrojami stosuje się np. kwas benzoesowy lub ester metylowy lub etylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego.

Wynalazek ma na celu znaczne uproszczenie sposobu otrzymywania wodnych emulsji, przez zastosowanie emulgatora, który spełniając działanie emulgujące posiada jednocześnie właściwości antyutleniacza i chroniące przed działaniem drobnoustrojów.

Według wynalazku do tego celu stosuje się ester sacharozy i kwasu undecyleno-10-karboksylowego-1. Związek ten jak wykazały przeprowadzone badania daje doskonałe emulsje wodne produktów nierozpuszczalnych w wodzie, jak olejki eteryczne, tłuszcze itp. Z drugiej strony związek ten zapobiega również procesowi utleniania, ze względu na obecność reszty kwasu undecylenowego. Ponadto tworzący się na skutek częściowej hydrolizy estru wolny kwas undecylenowy, posiada silne działanie bakterio-bójczo-statyczne.

Według wynalazku do 2—5%-owego roztworu wodnego undecylenianu sacharozy wprowadza się odpowiednią ilość ekstraktu ziołowego, korzennego lub olejku eterycznego oraz dodaje się około 10% dodatku, w stosunku do masy stabilizatora, 5%-owego wodnego roztworu ekstraktu

hydrolizatu drożdżowego w celu polepszenia właściwości smakowych aromatycznych przetworów mięsnych i rybnych.

Przykład. Do 800 gramów 5%-owego roztworu wodnego undecylenianu sacharozy wprowadza się przy ustawicznym mieszaniu 200 gramów ekstraktu ziołowego lub korzennego i 100 gramów hydrolizatu drożdżowego. Po dokładnym wymieszaniu uzyskuje się trwałą emulsję, którą zaprawia się przetwory mięsne lub rybne.

Stabilizowane sposobem według wynalazku aromaty po dodaniu ich do przetworów mięsnych i rybnych nie zmieniają swego zapachu ani smaku w miarę upływu czasu i mogą być stosowane zarówno do przetworów zamykanych hermetycznie, jak również nieposiadających szczelnego opakowania.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób stabilizacji aromatów stosowanych jako przyprawy do mięsa, przetworów mięsnych i rybnych, znamienny tym, że do ekstraktu aromatów wprowadza się 2—5%-wy roztwór wodny undecylenianu sacharozy oraz około 10% dodatku, w stosunku do masy stabilizatora, 5%-owego wodnego roztworu ekstraktu hydrolizatu drożdżowego.

Janusz Kulesza

Ewa Wittig

Irena Trzosowa

Zastępca: mgr inż. Bolesław L. Grochowski
rzecznik patentowy