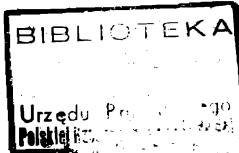


10 września 1926 r.

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 3763.

Kl. 53 c 4.

Firma E. Merck
(Darmstadt, Niemcy).

Sposób konserwowania jaj.

Zgłoszono 19 czerwca 1925 r.

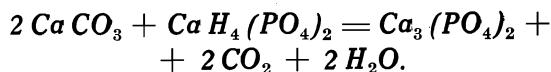
Udzielono 17 grudnia 1925 r.

Pierwszeństwo: 19 sierpnia 1924 r. (Niemcy).

Znany jest sposób konserwowania jaj zapomocą kwasu siarkowego. Sposób ten jednak okazał się niezdolny do użytku, ponieważ przez działanie kwasu siarkowego na skorupie jajka powstaje siarczan wapniowy, który w kwasie siarkowym się rozpuszcza, wskutek czego skorupa zostaje osłabiona i łatwo się łamie. Z powyższego widać, że zamierzony cel, a mianowicie wytworzenie niedopuszczającej powietrze skorupy, nie został osiągnięty.

Powyższe wady można usunąć, o ile zamiast kwasu siarkowego użyty zostanie roztwór zasadowych jednofosforanów mineralnych, względnie jednofosforanu magnezowego lub wolnego kwasu fosforowego lub dwufosforanów w kwasie fosforowym, który to roztwór powoduje powstawanie na

powierzchni skorupy jajka nierozpuszczalnego trzeciorzędowego fosforanu, pod postacią powłoki nieprzepuszczającej powietrze. Najlepiej nadaje się do tego celu 2% roztwór jednofosforanu wapniowego. Przez zastosowanie wyżej wspomnianych fosforanów, np. jednofosforanu wapniowego, skorupa jajka zostaje wzmocniona, a mianowicie wskutek wywiązującej się reakcji, według następującego równania:



Niniejszy sposób konserwowania nadaje się głównie dla jaj, które mają być transportowane lub magazynowane. Jajka takie nie mają tego specjalnego zapachu i smaku

jaj, tak zwanych skrzynkowych lub magazynowanych. Sposób niniejszy pozwala także na pozostawienie jaj we wspomnianym wyżej roztworze, gdyż powstała raz powłoka fosforanu trójwapniowego nie pozwala na dalszy rozkład skorupy jajka.

Celem unieszkodliwienia bakterij, które ewentualnie mogłyby się znajdować w porach skorupy, można do roztworów konserwujących dodać dowolny znany środek odkażający np. kwas salicylowy, albo jajka poddać działaniu próżni.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób konserwowania jaj, znamien-ny tem, że oczyszczone jajko poddaje się

działaniu wodnego roztworu zasadowych jednofosforanów mineralnych, względnie magnezowego.

2. Sposób konserwowania jaj, znamien-ny tem, że zamiast monofosforanów można użyć roztworu dwufosforanów w kwasie fosforowym, lub wolny kwas fosforowy.

3. Sposób według zastrz. 1 i 2, znamien-ny tem, że do roztworu konserwującego dodaje się środek odkażający.

4. Sposób według zastrz. 1—3, znamien-ny tem, że jajka przed lub po konserwowaniu poddaje się działaniu próżni.

Firma E. Merck.

Zastępca: I. Myszczyński,
rzecznik patentowy.