

(19) DANMARK



(12) PATENTANSØGNING (10) DK 0469/91 A

Patentdirektoratet

- 
- (21) Patentansøgning nr.: 0469/91 (51) Int.Cl. 5: A 23 B 4/12  
(22) Indleveringsdag:.... 15 mar 1991 A 23 B 4/027  
(24) Løbedag:..... 19 sep 1989  
(41) Alm. tilgængelig:.... 15 mar 1991  
(62) Stamansøgningsnummer:.....  
(86) International ansøgning nr.:... PCT/AU89/00405  
(86) International indleveringsdag: 19 sep 1989  
(85) Videreførselsdag: 15 mar 1991  
(30) Prioritet: 29 sep 1988 AU 0685/88  
(71) Ansøger: \*Meheco Proprietary Limited, 41 Gedye Street; Doncaster East;  
VIC 3109, AU  
(72) Opfinder: Clarence James \*Moye, 41 Gedye Street; Doncaster East; VIC  
3109, AU  
(74) Fuldmægtig: Firmaet Chas. Hude, H.C. Andersens Boulevard 33, 1553,  
København V

- 
- (54) Fremgangsmåde til konservering af kød  
(57) Sammendrag

469-91

Lagerlevetiden for frisk kød kan forlænges ved, at der til kødets overflade påføres et fast materiale, som er i stand til at frigive eddikesyre i nærværelse af fugtighed. Det kød, der skal behandles er fortrinsvis i det væsentlige tørt, og der påføres tilstrækkeligt med fast materiale til at give fra 0,19 til 1,88 mg/cm<sup>2</sup> eddikesyre. Foretrukne forbindelser er komplekser af acetater og eddikesyre, navnlig natriumdiacetat. Påføringen kan være ved pudring eller elektrostatisk påsprøjtning. Fremgangsmåden er anvendelig til en hvilken som helst type kød (oksekød, svinekød, fjerkræ, fisk, skaldyr), og lagerlevetid bestemt ved standardpladetælling kan ofte mere end fordobles.