



Patent tymczasowy dodatkowy
do patentu nr _____

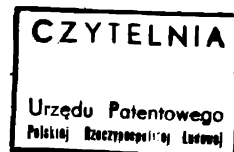
Int. Cl.³ A23K 1/18

Zgłoszono: 24.02.81 (P. 229836)

Pierwszeństwo _____

Zgłoszenie ogłoszono: 24.12.81

Opis patentowy opublikowano: 15.04.1985



Twórcy wynalazku: Stanisław Wasilewski, Hanna Krajewska

Uprawniony z patentu tymczasowego: Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego —
Akademia Rolnicza,
Warszawa (Polska)

Sposób wytwarzania karmy dla psów

Przedmiotem wynalazku jest sposób wytwarzania karmy dla psów składającej się z artykułów rzeźnych, warzyw, śrut zbożowych oraz innych dodatków.

Z polskiego opisu patentowego nr 82 563 znany jest sposób wytwarzania karmy dla zwierząt mięsożernych. Karma wytwarzana jest z ubocznych produktów ubojowych drobiu z dodatkiem warzyw i środków uszlachetniających.

Znane są z publikacji J. Bormanna „Pasze” PWRiL — 1955 jako składniki paszowe dla zwierząt: mięso oraz podroby, krew, tłuszcze, śruty zbożowe, warzywa, nasiona lnu, oleje roślinne, grys sojowy, z przypraw: kminek, szalwia. W publikacji podane są takie wartości pokarmowe poszczególnych składników dla przeżuwaczy i nieprzeżuwaczy.

Celem wynalazku jest opracowanie sposobu wytwarzania pełnodawkowej karmy dla psów o odpowiednim stosunku tłuszczów do białka i węglowodanów do białka ze znanych komponentów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.

W sposobie według wynalazku surowce pochodzenia zwierzęcego rozdrabnia się na wilku. Surowce roślinne po umyciu rozdrabnia się na kawałki o długości 2–5 cm i blanszuje we wrzącej wodzie, następnie gotuje się i rozdrabnia na kawałki 3–5 mm. Kapustę obiera się z uszkodzonych liści i rozdrabnia na kawałki o długości 3 mm. Śrutę zbożową i nasiona lnu zalewa się wywarem warzyw w stosunku wagowym 1 : 1 i parzy się w temperaturze 85–90°C. Nasiona lnu stanowią środek wiążący. Nasiona lnu poddane pęcznieniu pochłaniają wodę i rozpuszczalne składniki w niej zawarte. Otoczki wytworzone wokół nasion lnu nie zmieniają konsystencji po ochłodzeniu. Nasiona lnu stanowią bogate źródło związków siarkowych a służy ułatwianiu trawienia. Poszczególne produkty stosuje się w następujących ilościach:

mięso bez kości oraz serca	8,2–14,3%
podroby (do 50% wątroby i śledziony)	2,8– 6,6%
krew wołowa	4,0– 6,4%
tłuszcz wołowy	1,8– 2,4%
marchew	21,0–25,0%
kapusta	14,0–20,0%

buraki pastewne	3,0– 6,0%
mleko w proszku chude	4,0– 6,0%
śruty zbożowe (jęczmienna, owsiana, pszenna)	22,0–27,0%
nasiona lnu	2,0– 2,6%
olej roślinny	0,3– 0,5%
grys sojowy	2,0– 6,0%
kminek	0,1– 0,12%
sól kuchenna	0,3– 0,4%
szałwia	0,1– 0,12%

Składniki powyższe umieszcza się w mieszarce i łączy się ze sobą. Uzyskaną masą napełnia się puszki konserwowe lub osłonki z tworzyw sztucznych i sterylizuje się w temperaturze 115–121°C, stosując nadciśnienie do 2,5 atm. W karmie ilość surowców wieprzowych nie może przekraczać połowy składników mięsnych. Kapustę można zastąpić burakami pastewnymi lub marchwią. Jeżeli z warzyw dodaje się tylko marchew jej zawartość w karmie musi wynosić przynajmniej 40%. W gotowym produkcie stosunek tłuszczu do białka wynosi w granicach 1 : 0,4–0,86, natomiast stosunek węglowodanów do białka 1 : 1,9–3,2.

Wynalazek jest bliżej przedstawiony w przykładzie wykonania.

Przykład. Marchew w ilości 300 kg sieka się na kawałki wielkości 3–4 cm, przenosi do kotła warzelnianego zalewa się gorącą wodą, a następnie gotuje przez 20 min. Marchew oddziela się od wywaru i rozdrabnia do uzyskania kawałków o grubości 3 mm. Liście kapusty rozdrabnia się do wielkości ca 4 mm. Śrutę jęczmienną w ilości 220 kg oraz 30 kg lnu zaparza się w kotle warzelnianym wywarem z marchwi, ogrzewa się do temperatury 90°C i utrzymuje w tej temperaturze przez 30 min. Mięso wołowe i inne rzeźne produkty uboczne rozdrabnia się na wilku do wielkości 3 mm. Wyżej wymienione składniki umieszcza się w mieszarce dodaje 80 l krwi, 50 kg rozdrobnionego łoju wołowego, 20 kg mączki kostnej, 75 kg odtłuszczonego mleka w proszku, 4 kg soli kuchennej, 1 kg kminku, 1 kg szałwi, 120 kg oleju sojowego. Całość miesza się pod zmniejszonym ciśnieniem. Uzyskanym farszem napełnia się puszki konserwowe i sterylizuje w temperaturze 121°C przez 65 min. przeznaczając po 15 min. na podniesienie i obniżenie temperatury, lub napełnia osłony poliamidowe formuje się batony i poddaje obróbce termicznej w temperaturze 110°C przez 20 min., stosując nadciśnienie 2 atm., a także przy pomocy ekstrudera formuje się makaroniki, które suszy się w temperaturze 70–90°C do zawartości wody 8–10%.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób wytwarzania karmy dla psów składającej się z przetworzonego mięsa, podrobów, krwi, tłuszczów, śrut zbożowych, olejów roślinnych, soi oraz przypraw, **znamienny tym**, że śrutę zbożową i nasiona lnu zaparza się wywarem z warzyw ogrzewa do temperatury 90°C i utrzymuje w tej temperaturze przez około 30 minut, przenosi do mieszarki dodaje rozdrobnione warzywa po zaparzeniu, liście kapusty, rozdrobnione mięso, podroby, tłuszcze zwierzęce, krew, odtłuszczone mleko w proszku, mączkę kostną, olej roślinny, grys sojowy, kminek, szałwię, sól kuchenną i miesza się, poszczególne składniki dobiera się procentowo dla utrzymania stosunku tłuszczu do białka 1 : 0,4–0,86, węglowodanów do białka 1 : 1,9–3,2, uzyskanym farszem napełnia się puszki konserwowe lub formuje batony, a następnie sterylizuje się w znany sposób, lub formuje się przy pomocy ekstrudera makaroniki w znany sposób.