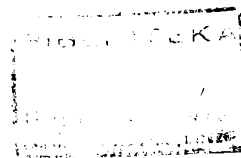


URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY A2363/16

Nr 2820.

Kl. 53 c 3.

Arthur Huch i Hermann Serger
(Brunświk, Niemcy).

Sposób wyrobu trwałych konserw.

Zgłoszono 26 stycznia 1924 r.

Udzielono 9 września 1925 r.

Nowy sposób dotyczy wytwarzania trwałych konserw i środków żywnościowych w zbiornikach zamkniętych bez naruszania własności odżywczych witamin czyli ciał białkowych, co ma miejsce u większej części znanych dotąd sposobów konserwowania, w których stosuje się temperaturę wrzenia 100° C i wyżej.

Znane są sposoby cząstkowej sterylizacji środków żywnościowych przy temperaturze nie przekraczającej 55° C wtedy, jeśli przy konserwowaniu mięsa dodaje się kwasy (kwas cytrynowy, kwas winny, kwas jabłkowy), a przy konserwowaniu owoców napełnia się puszki bezwodnikiem węglowym.

Tego sposobu nie można używać w fabrykach konserw, ponieważ przy zastosowaniu go otrzymuje się głównie mięso kwa-

śno zagotowane, z drugiej strony zabezpieczenie zawartości puszki od tlenu z powietrza jest praktycznie niemożliwe i wywołuje uwypuklenia puszek. Następnie sposób wyrabiania mięsnych konserw, podług którego mięso w świeżym ciepłym stanie z potrzebami korzeniami przemienia się w rodzaj mortadeli czyli mięsa na kielbasy i po napełnieniu niem puszek rozgrzewa przy temperaturze leżącej niżej 100° C, jest już znany. Przez uprzednie przyrządzenie przeprowadza się towar mający być zakonserwowany już w stan trwały tak, że krótkie rozgrzanie w puszkach nie przyczynia się do konserwowania.

Próbowano również napełniać puszki mięsem lub warzywem w stanie surowym, zamykać je i wyjaławiać (sterylizować) potem przy temperaturze 100° C.

2

Przy sposobie stanowiącym przedmiot niniejszego wynalazku używa się środków żywnościowych nie sterylizowanych, które wkłada się do zbiorników (puszek), zamyka i na koniec rozgrzewa najprzód możliwie szybko ponad temperaturę wylęgania, a następnie już dłużej, jak to było dotąd praktykowane przy pasteryzowaniu środków żywnościowych, do temperatury leżącej ponad 37,5° C, lecz niżej 100° C.

Ponieważ poszczególne rodzaje środków żywnościowych wymagają przy pasteryzowaniu dotąd używanem, stosownie do swej natury i jakości, bardzo rozmaitego czasu rozgrzewania, to odnosi się to również i do nowego sposobu. Na wszelki wypadek czas rozgrzewania dla każdego rodzaju środków żywnościowych winien być kilkakrotnie dłuższy, przynajmniej podwójnie dłuższy od czasu, używanego przy pasteryzowaniu. Okazało się, że dzięki temu zapobiega się narastaniu drobnoustrojów w ten sam sposób, jak przy nagrzewaniu do 100° C lub wyżej w przeciągu krótkiego czasu. Konserwy przyrządzone podług nowego sposobu mają, pod względem higienicznym, większą wartość niż konserwy nagrzewane do 100° C i wyżej, ponieważ zawierają witaminy ważne dla odżywienia i nienaruszone, wskutek za wysokiego nagrzewania, ciała białkowe.

Przykład 1. Bób zielony surowy po obcięciu i opłókanu go wkłada się do puszek, dodaje wody gotowanej, a następnie, po

szczelnem zamknięciu puszek, nagrzewa się szybko ponad temperaturę wylęgania na mniej więcej 60° C w przeciągu 4-ech dni.

Przykład 2. Szparagi po przyrządzeniu wodą lub parą nagrzewa się w ten sam sposób przy temperaturze 60° C w przeciągu 4-ech dni.

Przykład 3. Surowe poziomki wkłada się do puszek, rozgrzewa szybko do około 50° C i grzeje się przy tej temperaturze przez mniej więcej 2 godziny.

Jak już podano w przykładzie, można środki żywnościowe, które mają być włożone do puszek, a następnie szczelnie zamknięte, uprzednio przyrządzić w odpowiedni sposób, nie sterylizując ich.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wyrobu trwałych konserw ze środków żywnościowych niesterylizowanych, zamkniętych w puszkach, znamienny tem, że puszki rozgrzewa się najpierw możliwie szybko powyżej temperatury wylęgania, a następnie przynajmniej jeszcze raz tak długo, jak dotąd przy pasteryzowaniu tych środków żywnościowych, do temperatury leżącej wyżej 37,5° C, lecz niżej 100° C.

Arthur Huch.
Hermann Serger.
Zastępca: M. Zoch.
rzecznik patentowy.