



Patent dodatkowy
do patentu nr _____

Zgłoszono: 22.04.75 (P. 179829)

Pierwszeństwo _____

Zgłoszenie ogłoszono: 11.09.76

Opis patentowy opublikowano: 30.11.1984

Int. Cl.³
A23B 4/00

Twórca wynalazku: Władysław Oleksy

Uprawniony z patentu: Przedsiębiorstwo Przemysłowo-Handlowe
Centrala Rybna, Kraków (Polska)

Sposób wytwarzania wędzonej wędliny z ryb chudych

1

Przedmiotem wynalazku jest sposób wytwarzania wędlin z ryb chudych, a w szczególności wędlin typu poledwica z ryb chudych o białym mięsie.

Stan techniki. Znany jest z literatury W. Cięglewicz „Zarys technologii ryb” Wydawnictwa Komunikacyjne, Warszawa 1954 r.; Z. E. Sikorski „Technologia żywności pochodzenia morskiego” ZET Warszawa 1971 oraz ze stosowania sposób wytwarzania wędzonej wędliny z ryb, jak na przykład wędzonego łososia. Znany sposób polega na natarciu płatków ze skórą łososia solą, a następnie zamurzeniu w kąpieli peklującej na okres od 1300÷1700 stopniodni po czym po odsoleniu i odsuszeniu płaty poddaje się procesowi wędzenia na zimno. Znany proces dotyczy wyłącznie ryb szlachetnych o dużej zawartości tłuszczu.

Znane są procesy traktowania ryb chudych kąpielą peklującą z dodatkami smakowymi jako sposób umożliwiający ich dłuższe przechowanie w beczkach. Nie są znane metody lub sposoby wytwarzania wędlin z ryb chudych i nie są znane takie wędliny.

Istota wynalazku. Sposób wytwarzania wędzonej wędliny z ryb chudych, w którym stosuje się kąpiel peklującą i kąpiel uszlachetniającą oraz proces suszenia i proces wędzenia na zimno polega na tym, że zamrożone bloki filetów bez skóry tnie się na porcje o ciężarze 1,5 kg

2

przy wymiarach długości od 25 cm do 35 cm, zaś przekroju poprzecznym od 6 cm×6 cm do 8,5 cm×8,5 cm i następnie tak ukształtowane zamrożone porcje filetów umieszcza się w elastycznej, termokurczliwej siatce, po czym zanurza się w znanej kąpieli peklującej zawierającej smakowe składniki, przy czym proces peklowania prowadzi się w czasie od 1700÷2000 stopniodni, podczas gdy temperatura początkowa kąpieli jest nie mniejsza od 10°C zaś w końcowej fazie nie przekracza 15°C, po czym porcje otoczone siatką umieszcza się na okres około jednej doby w kąpieli uszlachetniającej, o temperaturze około 15°C, stanowiącej roztwór od 2% do 3% cukru i od 0,75% do 1% czerwonego wina z dodatkiem wywaru z jałowca.

Rozwiązanie według wynalazku dzięki pokrojeniu bloków zamrożonych filetów bez skóry na miarowe porcje, z których każda jest otoczona termokurczliwą siatką i następnie zanurzeniu tych porcji w kąpieli peklującej, pozwala na uzyskanie z ryb chudych porcji mięsa o jednolitej, zwartej konsystencji, która po wysuszeniu i uwędzeniu znanymi sposobami smakowo i wyglądowno odpowiada poledwicy.

Przykład realizacji wynalazku. Zgodnie ze sposobem według wynalazku bloki zamrożonych filetów z ryb chudych bez skóry tnie się na porcje o wadze rzędu 1,5 kg, mające kształt prostopadłościanu o wymiarach: długość 30 cm, zaś

przekrój poprzeczny 7 cm × 7 cm. Każdą taką porcję otacza się termokurczliwą siatką. Następnie porcje, z których każda jest otoczona termokurczliwą siatką zanurza się w kąpeli peklującej na okres od 1700 do 2000 stopniodni przy czym temperatura początkowa kąpeli nie jest mniejsza od 10°C i najkorzystniej powinna mieścić się między 10°C a 12°C, natomiast w końcowej fazie temperatura kąpeli peklującej nie powinna przekroczyć 15°C. Kąpiel peklująca składa się z wodnego roztworu soli kuchennej o stężeniu od 13% do 16%, cukru o stężeniu 4% do 6% i korzeni smakowo zapachowych. Stosunek wsadu porcji otoczonych siatką do kąpeli wynosi jak 1:1.

Po zakończeniu cyklu traktowania porcji otoczonych siatką kąpielą peklującą porcje te umieszcza się w kąpeli uszlachetniającej stanowiącej wodny roztwór od 2% do 3% cukru i od 0,75% do 1% wina czerwonego z jednoczesnym dodatkiem wywaru z owoców jałowca przy zachowaniu stosunku porcji mięsa do roztworu jak 1:1.

W kąpeli uszlachetniającej otoczone siatką porcje mięsa odsala się do zawartości od 5% do 7% soli. W kąpeli uszlachetniającej porcje otoczone siatką utrzymuje się przez jedną dobę. Temperatura kąpeli uszlachetniającej wynosi około 15°C.

W dalszej kolejności upeklowane i uszlachetnione porcje zawieszają się na ramach wędzarniczych i spłukuje wodą oraz osusza się za pomocą wentylatorów w temperaturze do 25°C, w czasie około 3 godzin. W ostatniej fazie osuszone porcje poddaje się znanemu procesowi wędzenia na zimno w piecach wędzarniczych w temperaturze około 30°C przez okres od 24 do 30 godzin. Uwędzony produkt schładza się i powleka cienką warstwą oleju jadalnego.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób wytwarzania wędzonej wędliny z ryb chudych, **znamienny tym**, że zamrożone bloki filetów bez skóry tną się na porcje i następnie zamrożone umieszcza się w elastycznej i termokurczliwej siatce, po czym zanurza się w znanej kąpeli peklującej zawierającej smakowe składniki, przy czym proces peklowania prowadzi się w czasie od 1700÷2000 stopniodni, podczas gdy temperatura początkowa kąpeli jest nie niższa niż 10°C zaś w końcowej fazie nie przekracza 15°C, następnie porcje otoczone termokurczliwą siatką umieszcza się na okres około jednej doby w kąpeli uszlachetniającej o temperaturze około 15°C stanowiącej wodny roztwór od 2% do 3% cukru i od 0,75% do 1% czerwonego wina z dodatkiem wywaru z jałowca.