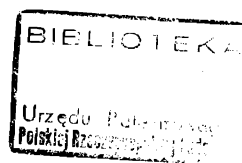


Warszawa, 20 czerwca 1933 r.

URZĄD PATENTOWY



A23b 5/06



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 18072.

Kl. 53 c, 5.

Hryńko Hrycaj
(Praga, Czechosłowacja).

Sposób konserwowania jaj i owoców.

Zgłoszono 15 grudnia 1931 r.

Udzielono 9 marca 1933 r.

Pierwszeństwo: 16 grudnia 1930 r. (Czechosłowacja).

Wszystkie znane dotychczas sposoby i środki do konserwowania jaj nie odpowiadają całkowicie wymaganiom sprzedaży i spożycia, gdyż bądź są kosztowne, bądź wymagają złożonego urządzenia przemysłowego; ponadto wykazują one tę niedogodność, że bądź zmniejszają częściowo wartość jaj, bądź nadają jajom ługowaty posmak, albo też powodują pękanie jaj podczas gotowania. Poza tem zmieniają one wygląd jaj, zmniejszają zawartość w nich witamin, nie zapobiegają zbyt znacznemu wysychaniu.

Sposób konserwowania jaj i owoców według wynalazku usuwa wszystkie wspomniane niedogodności, upraszcza proces

konserwowania, zmniejsza bardzo znacznie koszty tegoż. Istota sposobu niniejszego polega na tem, że czyste jaja lub owoce zawija się w papier parafinowany, umieszczając wewnątrz wkładkę z papieru jedwabnego, przepojonego środkiem zapobiegającym rozwojowi pleśni i bakteryj.

Wkładki przepajają się w sposób następujący:

Papier jedwabny zwilża się 2%-ym roztworem taniny i po wysuszeniu zanurza go w 40%-ym aldehydzie mrówkowym (formalinie).

Do przepajania można również stosować sam tylko paraformaldehyd mrówkowy, przyczem 2,5 — 4% paraformaldehydu roz-

puszcza się w wodzie i przez zanurzenie w tym roztworze zwilża papier jedwabny.

Tak przygotowanym papierem jedwabnym, pociętym na kwadraty i złożonym razem ze stosunkowo większymi kawałkami papieru parafinowego owija się jaja, owoce jak np. winogrono i owoc podobny.

Papier parafinowany obniża wysychanie jaj po upływie 6 miesięcy do 1.5%, jeśli jaja przechowywać w piwnicy w skrzynkach i jeśli temperatura nie przekracza 14 — 16°C.

Mieszanina taniny i aldehydu mrówkowego względnie paraformaldehydu zapobiega tworzeniu się pleśni i bakteryj i nie wpływa na zmianę smaku, zapachu, wyglądu i innych naturalnych właściwości jaj świeżych.

W ten sposób konserwowane jaja, przechowywane na wolnym powietrzu w temperaturze, wahającej się do 38°C, nie psują się i tracą do 4% wilgoci po upływie 6 miesięcy.

Konserwowane w ten sposób owoce wy-

sychają i psują się prawie o 50% mniej niż owoce niekonserwowane.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób konserwowania jaj i owoców, znamienny tem, że się je owija papierem parafinowanym, umieszczając wewnątrz wkładkę z papieru jedwabnego, przepojonego środkiem zapobiegającym tworzeniu się pleśni i bakteryj.

2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tem, że wkładkę z papieru jedwabnego napawa się roztworem taniny i aldehydu mrówkowego.

3. Sposób według zastrz. 1, znamienny tem, że wkładkę z papieru jedwabnego napawa się roztworem paraformaldehydu w wodzie.

Hryńko Hrycaj.
Zastępca: M. Skrzypkowski,
rzecznik patentowy.