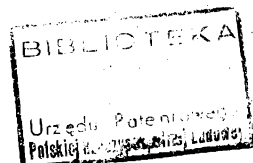


5 marca 1925 r.

4

URZĄD PATENTOWY



A236,1/03

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

No 1043.

Kl. 53 c2.

Aulawerke Siegmund Labisch,
Berlin (Niemcy).

Sposób peklowania mięsa.

Zgłoszono: 15 marca 1920 r.

Udzielono: 22 listopada 1924 r.

Pierwszeństwo: 17 sierpnia 1915 r. (Austria).

Celem uzyskania mięsa peklowanego używa się, jak wiadomo, roztworu solnego, zawierającego saletrę i najczęściej też cukier. Działanie saletry polega na tem, że zamienia barwnik krwisty mięsa, tak zwaną hemoglobinę, w połączenie czerwone, zachowujące ten kolor również przy gotowaniu, nazwane hemoglobina azotowo-tlenkową. Coprawda powstaje też przy użyciu samej tylko soli podobnie wyglądające połączenie mianowicie met-hemoglobina, w praktyce jednak dąży się wyłącznie do wytworzenia hemoglobiny azotowo-tlenkowej, jako środka, wywołującego barwę czerwoną przy peklowaniu.

Powstanie tlenku azotowego z saletry dokonywa się bardzo wolno, przez działanie redukcyjne białka mięsnego. Aby ten przebieg przyspieszyć dodaje się do roztworu solnego trochę cukru. Pośrednio

powstaje przytem z saletry mała ilość azotynu potasowego. Saletra jako taka wogóle nie barwi na czerwono, lecz tylko powstający z niej azotyn (sól kwasu azotowego). Przedmiotem niniejszego wynalazku jest użycie gotowego, wyłącznie skutecznego połączenia, mianowicie azotynu. Tym sposobem nie potrzeba przeprowadzać redukcji saletry, co powoduje nie tylko uproszczenie chemicznego procesu lecz w szczególności pociąga za sobą o wiele szybszy przebieg zabarwienia, na czerwono. Szybkość tłumaczy się tem, że azotyn działa skutecznie natychmiast i nie potrzebuje dopiero być powoli wytworzonym, oraz, że prócz tego użyty być może w wielkiej, zgóry przewidzianej już ilości, która naturalnie o wiele jest skuteczniejsza. Rozumie się, że równocześnie tem samem zagwarantowane jest odpowiednie dawkowa-

nie. Postępowanie jest tego rodzaju, że bierze się albo roztwór solny o odpowiedniej koncentracji, 15 %, 22 % do 25 % i zamiast saletry i cukru dodaje się do roztworu mały odsetek, mniej więcej $\frac{1}{4}$ % azotynu. Wówczas przebieg nabierania czerwonej barwy odbywa się nadzwyczaj szybko, stosownie do grubości kawałka mięsa, w ciągu 4 do 5 godzin — kilku dni. Można postępować jednakże i w ten sposób, że obecność silnego roztworu solnego wcale nie jest potrzebna, lecz że mięso, przeznaczone do peklowania, które przeważnie się gotuje, nastawia się poprostu z solą, zawierającą niewielką ilość odsetek azotynu, i gotuje na miękko tak, jak ze zwykłą solą. Mniejsze kawałki, jak nogi wieprzowe, golonka, kostki mięsne, płatki mięsne i t. p. z chwilą gdy mięso jest ugotowane, są także już upeklowane tak, że gotowanie odbywa się równocześnie z pe-

klowaniem. Przy trudniej peklujących się produktach, szczególnie przy mięsie wołowym lub większych kawałkach mięsa może okazać się konieczność pozostawienia mięsa w wodzie, w której było gotowane, najlepiej jeszcze kilka godzin np. przez noc.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób peklowania mięsa tem znamieny, że mięso wkłada się do roztworu solnego, zawierającego dodatek takiej ilości azotynu, która odpowiada potrzebnym do wiązania hemoglobiny ilościom tlenu azotu.

2. Wykonanie sposobu według zastrzeżenia 1 tem znamienne, że mięso poddaje się działaniu roztworu solnego, który zawiera dodatek około $\frac{1}{4}$ % azotynu.

3. Wykonanie sposobu według zastrzeżenia 1 tem znamienne, że mięso gotuje się z mieszaniną soli kuchennej z odpowiednią ilością azotynu.

Aulawerke Siegmund Labisch.

Zastępca: M. R a c z y ń s k i,

rzecznik patentowy.