

2
Warszawa, 5 października 1935 r.

URZĄD PATENTOWY



A22c 13/00

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ OPIS PATENTOWY

Nr 21934.

Kl. 53 c, 3/02.

Carl Cahn
(Köln - Sülz, Niemcy).

Sposób wytwarzania powłok na produktach spożywczych.

Zgłoszono 25 sierpnia 1933 r.

Udzielono 21 sierpnia 1935 r.

Wynalazek niniejszy dotyczy sposobu wytwarzania powłok na produktach spożywczych zapomocą roztworów lub emulsyj, zawierających białko, zwłaszcza pochodzenia zwierzęcego. Naogół powłoki takie sporządza się w sposób następujący.

Z rozdrobnionych materiałów pochodzenia zwierzęcego, np. ze skóry lub jej odpadków, sporządza się zapomocą rozkładu wodą, wodnistymi cieczami lub parą emulsję albo roztwory. Do emulsyj tych lub roztworów zanurza się produkty spożywcze, albo też emulsjami temi lub roztworami smaruje owe produkty. Następnie wodę usuwa się przez suszenie i na powierzchni produktu

spożywczego, szynki, kielbas i t. d. powstaje powłoka, utwardzana następnie odpowiednimi substancjami w rodzaju np. aldehydu mrówkowego.

Okazuje się jednak, że powłoki, sporządzone w ten sposób, posiadają liczne wady.

Nie wykazują one mianowicie dostatecznej odporności mechanicznej, zwłaszcza na ciśnienie, wstrząsy i t. d.; nie są one również dostatecznie giętke i sprężyste. Przy wysychaniu produktu spożywczego, niemi pokrytego, wskutek ulatniania się zawartej w nim wilgoci, powłoka nie dostosowuje się do objętości i kształtu, zmieniających się podczas tego wysychania, wskutek czego pow-

stają puste przestrzenie pomiędzy powłoką i produktem spożywczym. Przy kruchości powłoki łatwo ona pęka i powstają otwory. Nie jest również zadowalająca hydrofobia powłok, sporządzonych w sposób znany.

Wynalazek niniejszy usuwa powyższe niedogodności i różni się od opisanego powyżej znanego sposobu całym szeregiem nowych a istotnych znamion.

Podczas gdy według sposobów dotychczas znanych nakładanie powłoki skutecznia się po uwędzeniu szynki, kiełbas i t. d., w myśl wynalazku niniejszego najpierw wytwarza się na owych produktach powłokę, poczem dopiero następuje wędzenie.

Dzięki temu odwróceniu kolejności zabiegów, w porównaniu ze sposobem znanym, osiąga się tę zaletę, że powłoka pozostaje podatna i sprężysta i przy wysychaniu produktu spożywczego dostosowuje się do zmiany jego kształtu, bez powstawania pustych przestrzeni pomiędzy nią i produktem spożywczym.

Ponadto powłoka, wytworzona w myśl wynalazku niniejszego, zapobiega bez porównania lepiej ubywaniu wagi produktu, nią pokrytego, niż powłoki, otrzymywane według sposobów dotychczas znanych, przy czem powłoka ta przepuszcza dym podczas wędzenia. W celu zapewnienia powłoce większej trwałości mechanicznej, stosuje się podczas wędzenia odpowiednią substancję w postaci proszku, który przy zapłonie wydziela gazy i pary, przyspieszające proces twarzenia powłoki.

Proszek ten, który można dodawać do trocin lub innego materiału palnego, składa się głównie z korzeni, w rodzaju pieprzu, a w małej ilości ze znanych samych przez się substancyj utwardzających, jak aldehydów szeregu alifatycznego, np. aldehydu octowego, octu drzewnego lub krochmalu.

Z drugiej strony do roztworów lub emulsyj, służących do wytwarzania powłok, dodaje się estru glicerynowego olejowych kwasów tłuszczowych, t. j. materiałów, które

wytwarzają z substancjami utwardzającymi, zawartymi w dymie, twarde ciała żywiczne.

Utwardzające działanie dymu zapobiega również spływaniu powłoki niezupełnie zastygłej jeszcze, pomimo suszenia. W ten sposób osiąga się również oszczędność czasu przy suszeniu.

Poniżej podany przykład wykonania służy do wyjaśnienia wynalazku niniejszego.

Odpadki skóry lub inne materiały pochodzenia zwierzęcego, zawierające białko, poddaje się starannemu oczyszczeniu podobnie, jak to ma miejsce przy wyrobie żelatyny. Po oczyszczeniu materiału w odpowiednim przyrządzie rozdrabniającym, np. w młynie, pracującym sposobem mokrym, lub w walcowej maszynie rozcierającej, z dodatkiem wody lub wodnistego roztworu solnego, miele się go w ten sposób, aby powstała zawiesina zawierała 12 — 35% substancyj stałych. Do zawiesiny tej dodaje się mniej więcej 5% gliceryny. Przed użyciem emulsję nagrzewa się mniej więcej do 50°C. Następnie zanurza się w niej przygotowaną do wędzenia szynkę lub podobny produkt spożywczy na jedną sekundę, poczem produkt taki wyjmuje się i suszy w ciągu mniej więcej ½ godziny, przy czem na szynce wytwarza się powłoka, przepuszczająca dym. Szynkę wówczas wprowadza się do wędzarni, w której zapala się proszek, składający się z trocin drzewnych i skrobi, znanych korzeni, np. pieprzu, majeranku, jałowcu, i octu drzewnego. Wędzenie odbywa się w sposób znany.

Jeśli produkt wędzony posiada znaczne nierówności, zagłębienia lub wypukłości, zaleca się wypendzlować go emulsją przed wytworzeniem powłoki.

Zamiast zawiesiny, otrzymywanej w drodze rozdrobnienia skóry lub materiałów podobnych, można stosować roztwory kleju, żelatyny lub materiałów podobnych.

Powłoki, uzyskiwane w myśl wynalazku niniejszego, wykazują tę zaletę, że powle-

czone niemi produkty spożywcze posiadają trwałą świeży wygląd i barwę.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób wytwarzania powłok na produktach spożywczych, przy użyciu wodnych emulsyj lub roztworów, wytworzonych z materiałów pochodzenia zwierzęcego, zawierających białko, np. z odpadków skóry, albo z kleju, żelatyny i ciał podobnych, znamieny tem, że najpierw wytwarza się na produktach niewędzonych powłokę w sposób znany przez zanurzanie produktu spożywczego w wymienionej cieczy, a dopiero po odparowaniu utwardza się ją przez wędzenie.

2. Sposób według zastrz. 1, znamieny tem, że przy wędzeniu stosuje się proszek, który obok materiałów palnych, jak troci-

ny, skrobia i t. d. zawiera lub wydziela materiały, np. ocet drzewny, które sprzyjają utwardzaniu powłoki.

3. Sposób według zastrz. 1, znamieny tem, że do roztworów lub emulsyj dodaje się takich materiałów, jak estru glicerynowego olejowych kwasów tłuszczowych, albo wielowartościowych alkoholi względnie ich pochodnych, które nadają powłoce giętkość, a z gazami dymowymi wytwarzają żywice stałe.

4. Sposób według zastrz. 1, znamieny tem, że stosuje się roztwory lub emulsje, zawierające 12 — 35% substancyj stałych.

Carl Cahn.

Zastępca: M. Skrzypkowski,
rzecznik patentowy.