

Warszawa, 14 lutego 1933 r.

A23b 1/01

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 17474.

Kl. 53 c 2.

Władysław Skonieczny
(Warszawa, Polska).

Sposób peklowania mięsa.

Zgłoszono 28 czerwca 1932 r.

Udzielono 17 listopada 1932 r.

Do peklowania mięsa używana jest dotychczas przeważnie saletra sodowa lub potasowa. Ostatnio przeprowadzone doświadczenia wykazały, że traktowanie mięsa roztworem soli kuchennej z nieznanym dodatkiem nitrytu (azotynu sodowego) znacznie przyspiesza proces peklowania, przyczem w mięsie nie stwierdzono nadmiaru szkodliwych dla spożyciwców związków azotowych.

W patencie austriackim Nr 74706 zastrzeżony jest sposób peklowania mięsa przy użyciu roztworu soli kuchennej z dodatkiem do 0,25% azotynu sodowego. W piśmie „Zeitschrift für Untersuchung der Lebensmittel” (nr 5 z roku 1928) opisano

sposób peklowania mięsa roztworem soli kuchennej z dodatkiem 0,5% azotynu. Również dalsze próby wykazały, że zawartość 0,5 — 0,7% azotynu w mieszaninie soli kuchennej jest najkorzystniejsza, dając najprędsze i najlepsze wyniki w procesie peklowania mięsa.

Przedmiotem niniejszego wynalazku jest dalsze ulepszenie sposobu peklowania mięsa, polegające mianowicie na tem, że do mięsa wstrzykuje się roztwór soli kuchennej z dodatkiem azotynu sodowego, poczem mięso pozostawia się w ciągu 24 godzin w temperaturze 2 — 3°C, następnie soli się je na przeciąg około jednej doby podobną mieszaniną soli kuchennej i azoty-

nu sodowego, a wreszcie mięso moczy się w ciągu 2 — 4 dni w roztworze tychże soli.

We wszystkich trzech zabiegach najkorzystniejszym okazało się stosowanie mieszaniny soli kuchennej z azotynem sodowym w takim stosunku, że na 100 g NaCl przypada 0,6 g azotynu. Również korzystnym okazało się stosowanie 10%-ego roztworu soli do zastrzyknięć, a 20%-go roztworu do moczenia mięsa.

Mięso, poddane obróbce w wyżej wymieniony sposób, jest dokładnie i równomiernie peklowane, a nawet wykazuje mniejszą zawartość soli i azotynu sodowego niż mięso, peklowane saletrą, np. szynka peklowana sposobem według wynalazku, a następnie wędzona i gotowana, zawiera przeciętnie 1,4 — 1,7% NaCl oraz 3,5 — 3,8 mg azotynu sodowego na 100 g mięsa, podczas gdy taka sama szynka, peklowana zwykłym sposobem (saletrą), zawiera 3,6% NaCl i około 5 mg NaNO_2 na 100 g mięsa.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób peklowania mięsa zapomocą wstrzykiwania roztworu, zawierającego na 100 g soli kuchennej 0,6 g azotynu sodowego, i następnego moczenia mięsa w tym roztworze, znamienny tem, że mięso przechowywane w temperaturze 2 — 3°C po upływie 24 godzin po zastrzyknięciu i na dobę przed moczeniem, trwającym 2 — 4 dni, poddaje się soleniu suchą mieszaniną wyżej wymienionych soli.

2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tem, że do zastrzyknięć stosowany jest około 10%-owy roztwór mieszaniny soli kuchennej i azotynu sodowego.

3. Sposób według zastrz. 1, znamienny tem, że do moczenia mięsa stosowany jest około 20%-owy roztwór mieszaniny soli kuchennej i azotynu sodowego.

Władysław Skonieczny.