



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU 199 170

K AUTORSKÉMU OSVĚDČENÍ

(61)

(23) Výstavní priorita
(22) Přihlášeno 06 07 78
(21) PV 4510-78

(11) (B1)

(51) Int. Cl. A 22 C 25/00

(40) Zveřejněno 17 09 79
(45) Vydáno 15 06 82

(75)
Autor vynálezu MENZEL KAREL ING., HLACH LADISLAV MVDr, SKŘIČIL FRANTIŠEK ING.,
LUDIKAR JOSEF dipl.tech., KINDLOVÁ VLASTA, CIGLBAUER MILOŠ dipl.tech.,
SCHÄFFLER VLADIMÍR dipl.tech., KALÁB ZDENĚK, ŘEPA VÁCLAV a
ZVONÍK ALBÍN, ČESKÉ BUDĚJOVICE

(54) Způsob zpracování sladkovodních ryb

1

Vynález se týká způsobu zpracování sladkovodních ryb na konzervářské výrobky.

Je znám způsob zpracování sladkovodních ryb, zejména nižších hmotnostních kategorií na konzervářské výrobky, kde ryby předem zbavené šupin, ploutví, hlav a vnitřností se podle jednotlivých druhů rozporcují na požadované hmotnostní díly, macerují ve slané nálevu a po okapaní bezprostředně ztuží v olejové lázni při teplotě 100 až 200 °C po dobu 1,5 až 20 minut, po ztužení se jednotlivé porce plní spolu s předem připravenými ochucovacími přísadami do skleněných nebo plechových spotřebitelských obalů a po uzavření se výrobky sterilují.

Při zpracování sladkovodních ryb podle výše uvedeného způsobu vznikají ztráty na surovině a nedochází k dokonalému prostupu ochucovadel do rybiho masa.

Uvedené nedostatky odstraňuje způsob podle vynálezu, jehož podstata spočívá v tom, že předem očištěné, podle jednotlivých druhů naporcované na požadované hmotnostní díly se vkládají do plechových konzervářských obalů, v nich postupují do parního kontinuálního blanšeru, kde při teplotě 95 až 120 °C po dobu 7 až 20 minut se uvolní buněčná voda, která se odstraní a následuje doplnění obsahu o předem připravené ochucovací přísady, uzavření obalů a sterilizování.

Výhodou nového způsobu zpracování sladkovodních ryb je, že dochází k výraznému snížení ztrát na surovině, zachování celistvosti jednotlivých naporcovaných dílů a k dokonalějšímu prostupu ochucovadel do rybiho masa.

Příklad 1

Kapr ve vlastní šťávě s olejem - suroviny pro 1 tunu výrobku:

Očištěný kapr	865,5 kg
Olej stolní	100,- kg
Ochucovací přísady (sól, kmín, ocet)	34,5 kg

Příklad 2

Marena ve vlastní šťávě s olejem - suroviny pro 1 tunu výrobků:

Očištěná marena	878,25 kg
Olej stolní	100,- kg
Ochucovací přísady (sól, pepř celý, bobkový list)	21,75 kg

Očištěné a porcované ryby se podle příkladů 1 a 2 vkládají do plechových obalů, v kterých procházejí parním kontinuálním blanšerem při teplotě 100 °C po dobu 15 minut. Uvolněná buněčná voda je v dalším zařízení známým způsobem odstraněna a po následném dávkování předem připravených ochucovacích přísad uvedených v příkladu 1 a 2 se obaly uzavřou a sterilizují při teplotě 110 °C.

Výhody výrobků podle vynálezu se projevují výrazným snížením ztrát na surovině při zachování celistvosti jednotlivých porcí ryb, lepším prostupem ochucovadel do rybího masa při současném snížení pracnosti rybích výrobků.

PŘEDMĚT VYNÁLEZU

Způsob zpracování sladkovodních ryb na konzervářské výrobky předem očištěné, podle jednotlivých druhů naporcované na požadované hmotnostní díly, vyznačený tím, že hmotnostní díly se vkládají do plechových konzervářských obalů, v nich postupují do parního kontinuálního blanšeru, kde při teplotě 9,5 až 120 °C po dobu 7 až 20 minut se uvolní buněčná voda, která se odstraní a následuje doplnění obsahu o předem připravené ochucovací přísady, uzavření obalů a sterilizování.