

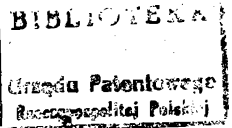
Warszawa, dnia 15 kwietnia 1954 r.

URZĄD PATENTOWY



A 23L

1/32



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ OPIS PATENTOWY

Nr 35150

Kl. 53 c, 2

Centrala Rybna *)

Przedsiębiorstwo Państwowe Wyodrębnione
(Warszawa, Polska)

Sposób wytwarzania konserw z ryb smażonych

Udzielono patentu z mocą od dnia 27 października 1951 r.

Znany i stosowany dotychczas sposób wytwarzania konserw z ryb smażonych obejmuje czynność wstępną polegającą na solankowaniu ryb.

Solankowanie ryb surowych, poprzedzające smażenie i zamknięcie w puszcze blaszanej, przedłuża okres czasu potrzebny do wytwarzania konserw, zwiększa koszty robocizny, przy czym wymaga dużych ilości soli na przygotowanie kąpieli solankowej.

Sposób wytwarzania konserw z ryb smażonych według wynalazku pozwala na skrócenie cyklu produkcyjnego, na uniknięcie kosztownej robocizny przy solankowaniu oraz na zmniejszenie zużycia soli do ilości wymaganej do równomiernego zasolenia smażonej ryby, przy czym unika się posługiwania się solanką ulegającą zakażeniu przez bakterie przy kilka-

кратно jej używaniu do solankowania większych ilości surowca.

Według wynalazku solenie odbywa się przez dodawanie odpowiedniej ilości soli kuchennej do sosu stanowiącego zalewę konserwy. Sól dodana do sosu przenika do tkanki mięsnej stopniowo w czasie wyjaławiania i dojrzewania konserwy zamkniętej w puszcze, przy czym wartość soli w konserwie jest taka sama jak przy zastosowaniu sposobu solankowania ryb surowych.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób wytwarzania konserw z ryb smażonych, znamienny tym, że zamiast wstępnego solankowania dodaje się sól do sosu, stanowiącego zalewę konserwy.

*) Właściciel patentu oświadczył, że wynalazcą jest inż. Marian Kamienny w Warszawie.

Centrala Rybna
Przedsiębiorstwo Państwowe Wyodrębnione