

Warszawa, dnia 16 sierpnia 1950 r.

A 236 7/14



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ OPIS PATENTOWY

Nr 33829

Kl. 53 c, 6/01

Société d'Exploitation des Produits Alba pour la Conservation
des Fruits et Légumes à l'état frais
(Casablanca, Marokko)

Środek do konserwowania produktów roślinnych, zwłaszcza jarzyn i owoców w stanie świeżym

Udzielono z mocą od dnia 3 września 1947 r.

Pierwszeństwo: 3 maja 1946 r. (Marokko)

Przedmiotem wynalazku jest środek do konserwowania produktów roślinnych, zwłaszcza jarzyn i owoców w świeżym stanie. Środek według wynalazku ma na celu opóźnianie procesu dojrzewania, a po osiągnięciu dojrzałości zapobieganie psuciu się produktów.

Środek ten składa się w większej części ze sproszkowanego trójfosforanu wapniowego. Produkty roślinne w celu konserwowania umieszcza się w zbiornikach lub pozostawia w stosach, przesypując sproszkowanym środkiem konserwującym według wynalazku tak, aby proszek nie tylko oddzielał je nawzajem od siebie, ale i izolował od środowiska otaczającego, powietrza, światła, wilgoci i w pewnej mierze zabezpieczał od zmian temperatury.

Środek według wynalazku oprócz trójfosforanu wapniowego zawiera inną ilość wapnia i substancje obojętne, przy czym jest on tak drobny, że zatyka prawie całkowicie pory roślin uniemożliwiając czasowo ich oddychanie. Ponad-

to powoduje on ściskanie powłoki zewnętrznej roślin, wstrzymuje rozmnażanie się pasożytów i powoduje zabiżnianie ewentualnych uszkodzeń.

Korzystnie jest, by proszek był tak drobny, aby mógł być przesiany przez sito o około 46 oczkach na cm². Zawartość trójfosforanu wapniowego w proszku wynosi 75% wagowych lub więcej. Pozostałość stanowią: węglan wapnia, siarczan wapnia, krzemionka oraz ciała obojętne.

Korzystnie środek według wynalazku zawiera	
trójfosforanu wapniowego	75% wagowych
węglanu wapniowego	15% wagowych
siarczanu wapniowego	5% wagowych
Krzemionki i innych substancji obojętnych	5% wagowych.

Można również stosować zwykły superfosfat lub superfosfat podwójny, przy czym ten ostatni jest drobniejszy i lżejszy oraz bogatszy w kwas ortofosforowy, co nadaje mu lepsze właściwości antyseptyczne. Preparat zawierający superfosfat podwójny przylega lepiej do roślin, a więc nadaje się lepiej do ich konserwowania.

Środek według wynalazku zatyka prawie całkowicie pory roślin, które mają być konserwowane i jednocześnie powoduje bardzo silne zmniejszenie odwadniania zewnętrznych części roślin. Absorpcja fosforanu przez osmozę wywołuje zabliznianie się powierzchniowo uszkodzonych części epidermy. To zabliznianie uniemożliwia atakowanie produktów roślinnych przez zarodki pleśni. Środek według wynalazku umożliwia zachowanie w stanie świeżym jarzyn i owoców nawet takich, które bez jego zastosowania nie mogłyby być przewożone na znaczne odległości.

Środek ten nadaje się do konserwowania jarzyn w postaci korzeni lub bulw oraz owoców posiadających skórę zewnętrzną, zwłaszcza takich, które przed spożyciem myje się, jak jabłka, gruszki, śliwki, pomarańcze, mandarynki.

Otaczanie produktów proszkiem można przeprowadzić ręcznie lub mechanicznie przez rozsypywanie lub rozpylanie przed składowaniem lub wysyłką, a nawet przed zbiorem, na przykład. Należy tylko dbać, aby jarzyny lub owoce nie uległy następnie zamoczeniu.

Zastrzeżenia patentowe

1. Środek do konserwowania produktów roślinnych, zwłaszcza jarzyn i owoców w stanie

świeżym, znamieny tym, że stanowi go mieszanina w postaci proszku, zawierająca przeważnie trójfosforan wapnia.

2. Środek według zastrz. 1, znamieny tym, że mieszanina zawiera inne sole wapniowe i substancje obojętne, przy czym mieszanina ta jest tak silnie rozdrobniona, że daje się przesiewać przez sito, zawierające około 46 oczek na cm².
3. Środek według zastrz. 1, 2, znamieny tym, że zawiera co najmniej 75% wagowych trójfosforanu wapniowego.
4. Środek według zastrz. 2, znamieny tym, że jako inne sole wapnia zawiera węglan i siarczan wapnia.
5. Środek według zastrz. 4, znamieny tym, że zawiera większą ilość węglanu niż siarczanu wapnia.
6. Środek według zastrz. 2, znamieny tym, że jako składnik obojętny zawiera sproszkowaną krzemionkę.

Société d'Exploitation des Produits
Alba pour la Conservation des
Fruits et Légumes à l'état frais

Zastępca: inż. Jerzy Hanke
rzecznik patentowy

