



URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ
OPIS PATENTOWY

Nr 27938.

Kl. 53 c, 2.

A23b 1/03

Hermine Baar
(Wiedeń, Niemcy),
Martin Lahner
(Mauer k. Wiednia, Niemcy)
i Mathias Lahner
(Mauer k. Wiednia, Niemcy).

Środek do peklowania mięsa.

Zgłoszono 8 marca 1937 r.

Udzielono 23 stycznia 1939 r.

Jak wiadomo, według nowych poglądów medycznych spożywanie większych ilości soli kuchennej jest uważane za szkodliwe dla zdrowia. Wobec tego przy przyrządzaniu zwykłych środków spożywczych zwraca się uwagę, aby były one ubogie w sól kuchenną, a osobom chorym podaje się w ogóle pożywienie nie zawierające soli kuchennej. Wskutek tego niektóre środki spożywcze, zresztą chętnie spożywane, a mianowicie wyroby masarskie, jak szynki, wędliny i kielbasy, nie są brane pod uwagę jako pożywienie dla chorych, ponieważ wskutek

procesu peklowania zawierają one znaczne ilości soli kuchennej.

Próbowano już peklować mięso bez użycia soli kuchennej, jednakże odnośnymi sposobami otrzymywano zupełnie niejadalne wyroby mięsne. Według jednego z proponowanych sposobów mięso traktuje się roztworem podchlorynu sodowego, wskutek czego po rozłożeniu podchlorynu następuje całkowite przesylenie mięsa chlorkiem sodu. Mięso takie posiada przykrą woń, dzięki czemu nie nadaje się do spożycia. Inny z proponowanych sposobów polega na trak-

towaniu mięsa wodnym roztworem gliceryny, do której należy dodać barwnika kosenilowego, aby peklowane mięso miało żądane zabarwienie czerwone. Postępując w ten sposób nie można już gliceryny usunąć z mięsa, które zachowuje słodki smak, powodujący również jego niejadalność.

Wynalazek niniejszy dotyczy sposobu peklowania mięsa bez użycia soli kuchennej, za pomocą środka, który nie posiada wyżej wymienionych wad. Zamiast soli do peklowania stosuje się w myśl wynalazku mrówczan sodowy. Mieszanina do peklowania zawiera również bardzo małe ilości środków do zabarwiania mięsa na czerwono, np. soli sodowych lub potasowych zawierających siarkę lub azot. Do mieszaniny można również dodać pewną ilość cytrynianu sodowego. Mieszanina taka posiada smak podobny do smaku zwykłych środków do peklowania i oczywiście nie jest szkodliwa dla zdrowia. Środek do peklowania mięsa, którego można używać w stanie stałym lub rozpuszczonym, jako solanki do peklowania, nie zawiera żadnej domieszki cukru, ażeby sporządzone przy jego użyciu wyroby mięsne mogły się również nadawać jako pożywienie dla diabetyków (chorych na cukrzycę).

Odpowiedni stosunek składników mieszaniny jest następujący: 1 000 g mrówczanu sodowego miesza się z 30 g cytrynianu sodowego i 2 g azotynu sodowego. Z mieszaniny tej sporządza się 20%-owy roztwór wodny, w który wkłada się szynki lub podobne wyroby mięsne. Przy peklowaniu szybkim roztwór ten wtryskuje się w znany sposób w szynki, które po 10 dniach są gotowe do spożycia. Suchą mieszaninę środków peklujących wciera się w wyroby mięsne, które muszą leżeć przez 3 — 4 tygodnie, aby się zapeklować. Przy szybkim peklowaniu żadną miarą nie należy uważać

procesu peklowania za ukończony, skoro mięso posiada już żądane zabarwienie czerwone. Peklowanie musi raczej trwać dłużej, aż bakteriobójcze działanie zastosowanego środka zostanie doprowadzone do końca.

Przy zastosowaniu azotanu sodowego bierze się około 1 000 g mrówczanu sodowego na 5 g azotanu sodowego. Przy zastosowaniu podfosforynu stosunek składników mieszaniny przedstawia się w ten sposób, że 1 000 g mrówczanu sodowego miesza się z 2 g podfosforynu. Wyroby mięsne, otrzymane sposobem według wynalazku odpowiadają pod względem wyglądu, smaku, woni i trwałości zwykłym wyrobom masarskim.

Peklowanie mieszaniną substancji według wynalazku nie tylko posiada tę zaletę, że do mięsa nie wprowadza się soli kuchennej, lecz oprócz tego z mięsa usuwa się sól kuchenną, wskutek czego otrzymana szynka jest uboższa w sól niż mięso przed peklowaniem i zawiera jedynie 0,2% NaCl .

Zastrzeżenia patentowe.

1. Środek do peklowania mięsa, znamienny tym, że zawiera mrówczan sodowy oraz nieznaczne ilości znanych środków do peklowania, które powodują właściwe zabarwienie mięsa, np. azotynu sodowego, azotanu sodowego, podfosforynu lub podobnych środków.

2. Środek według zastrz. 1, znamienny tym, że zawiera domieszkę cytrynianu sodowego.

Hermine Baar.
Martin Lahner.
Mathias Lahner.
Zastępca: Inż. J. Stark,
rzecznik patentowy.