

URZĄD PATENTOWY



A23b 1/03

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 23191.

Kl. 53 c, 2.

Établissements Elka S.à.r.l.
(Forbach, Francja).

Sposób konserwowania mięsa i ryb na sucho.

Zgłoszono 11 października 1933 r.

Udzielono 7 maja 1936 r.

Do konserwowania mięsa i ryb stosuje się zwykle roztwór soli w wodzie, zawierający poza tem odpowiednie dodatki, przyczem produkt, poddawany konserwowaniu, zanurza się w tym roztworze. Poza tem produkty, poddawane konserwowaniu, naciera się solą zwykłą lub mieszaniną soli do peklowania; wreszcie stosowane są również tkaniny, nasyczone octem, w które owija się produkt, nacierany solą, przeznaczony do konserwowania (mięso). Konserwowanie produktów wymienionych zapomocą roztworu soli wykazuje wady, ponieważ poważne ilości składników mięsa (ciał pożywnych) zostają wylugowane z niego; w lecie zwłaszcza istnieje obawa zepsucia się roztworu, a tem samem i zanurzonego w nim mięsa.

Wprawdzie nacieranie solą zmniejsza wspomniane niebezpieczeństwo psucia się mięsa, jednak pomimo to tworzą się wskutek obecności wody lub ciał odżywczych w mięsie roztwory niepożądane i powstaje pewna trudność w ustaleniu stosowanej ilości soli. Stosowanie octu wywiera niepożądany wpływ na smak i wygląd mięsa i z tego względu sposób ten jest nieodpowiedni do peklowania mięsa.

Wynalazek niniejszy polega zasadniczo na suchem peklowaniu lub konserwowaniu mięsa w taki sposób, że środek konserwujący posypuje się cienkimi warstwami na nośnikach z materiału włóknistego, papieru lub innego odpowiedniego materiału, najkorzystniej przy zastosowaniu kleju lub innego odpowiedniego lepi-

szcza, przyczem produkt, poddawany konserwowaniu, owija się szczelnie tym materiałem pokrytym środkiem konserwującym.

Przedmiot wynalazku niniejszego może być w praktyce urzeczywistniany w rozmaity sposób i zapomocą najrozmaitszych środków. Przy stosowaniu np. materiału włóknistego traktuje go się tak, że na jednostkę jego wagi przypada około 200% (wagowo) suchej soli do peklowania. Jeżeli zatem stosuje się tkaninę, której np. 1 m² waży 127 g, to jeżeli obie strony tej tkaniny zostaną pokryte cienką warstwą środka konserwującego, waga użytego środka konserwującego wyniesie 254 g, a łączna waga spreparowanej tkaniny wyniesie 380 g. Tak spreparowaną tkaninę owija się szczelnie produkt, poddawany konserwowaniu, i w tej postaci może on być przechowywany w chłodnym miejscu dowolnie długi okres czasu. W ten sposób niema potrzeby obliczania ilości użytej soli, a produkt, poddawany konserwowaniu, jest równomiernie pokryty materiałem konserwującym, pozostając przytem w stanie suchym, przyczem niebezpieczeństwo psucia się produktu jest usunięte, a zanieczyszczanie konserwowanego produktu, np. przez muchy, jest uniemożliwione. Ilość substancji konserwujących, jaka ma być umieszczona na tych nośnikach, ustala się drogą prób wstępnych, w zależności od okoliczności, np. grubości danego kawała mięsa.

W celu nasycenia tkaniny mieszaniną soli postępuje się w sposób następujący.

Tkaninę, która ma być użyta do konserwowania, zanurza się w naczyniu, zawierającym roztwór mieszaniny soli do peklowania oraz lepiszcze, przyczem należy zwracać uwagę, aby roztwór ten stałe był mieszany, a to w tym celu, aby był on zawsze jednorodny. Tkanina wsysa w siebie ten roztwór i po wyjęciu jej z naczynia przeprowadza się ją między ogrzanymi

walcami (przez kalander). Można to samo wykonać również z odpowiednio przygotowanym papierem (np. papierem, zawierającym włókna lniane). Środka konserwującego można również dodać do miazgi papierniczej, z której wykonywany jest papier. Mogą mieć również zastosowanie wszelkie niewymienione tu namiastki materiałów włóknistych lub papieru.

Do środka konserwującego mogą być dodawane substancje zapachowe, jak np. olejek goździkowy lub estragon w celu odpędzenia much. Bardzo korzystnie działający środek konserwujący stanowi mieszanina kwasu winowego lub cytrynowego z solą kuchenną, przyczem mieszaninę tę ewentualnie można wędzić.

Stosowanie jako środka konserwującego kwasu winowego lub cytrynowego, jak również soli wędzonej, jest znane. Wynalazek niniejszy dotyczy stosowania tych środków do peklowania jedynie na sucho. Nowość stanowi poza tem stosowanie mieszaniny kwasu winowego i soli wędzonej, albo mieszaniny soli takiej z kwasem cytrynowym.

Poniżej podany przykład służy do wyjaśnienia sposobu według wynalazku niniejszego.

Sól kuchenną umieszcza się w odpowiednim naczyniu na pewien określony czas w atmosferze zimnego lub ciepłego dymu z drzewa bukowego lub innego odpowiedniego tak, aby dym ten przepływał przez sól, uprzednio nieco zwilżoną. Tak wędzoną sól miesza się z kwasem winowym, stosując np. jedną część wagową kwasu winowego i jedną część wagową soli wędzonej. Mieszaniną tą posypuje się w stanie suchym nośnik z papieru lub materiału włóknistego, uprzednio jedno- lub dwustronnie pokrytego cienką warstwą lepiszcza, względnie lepiszcza dodaje się bezpośrednio do tej mieszaniny soli. Można jednak postępować tak, jak było powyżej opisane w odniesieniu do roztworu

soli do peklowania, to jest rozpuszcza się w wodzie mieszaninę soli kuchennej i kwasu winowego i roztworem tym przesyca się tkaninę lub papier; po wyparowaniu wody na nośniku pozostaje sucha warstwa zastosowanej mieszaniny. Stosunek mieszaniny ustala się dowolnie odpowiednio do okoliczności, jakie należy w danym przypadku wziąć pod uwagę (temperaturę przechowywania, czas przesyłki produktu, poddawanego konserwowaniu, rodzaj tego produktu).

Aby ułatwić właściwe dozowanie i postępowanie przy konserwowaniu prasuje się sól kuchenną lub wspomniane mieszaniny solne na kształtki mniejsze lub większe o pewnej określonej wadze, w tym celu, aby przy ich użyciu uniknąć ważenia i ewentualnego przeważania.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób konserwowania mięsa i ryb na sucho zapomocą mieszanki soli do peklowania, znamieny tem, że środek konserwujący umieszcza się w postaci cienkich suchych warstw na nośnikach z materiału włóknistego, papieru lub innego odpowiedniego materiału, poczem produkt, podda-

wany konserwowaniu, zawija się w tak przygotowany nośnik.

2. Sposób według zastrz. 1, znamieny tem, że na nośniku wytwarza się warstwę suchego środka konserwującego jednostronnie lub dwustronnie albo przez wprowadzanie go w stanie suchym przy zastosowaniu lepiszcza, albo też najpierw wytwarza się wodny roztwór środka konserwującego, którym przesyca się nośnik, z którego następnie wodę odparowuje się.

3. Odmiana sposobu według zastrz. 1, znamienna tem, że do konserwowania stosuje się papier lub materiały podobne, do których środek konserwujący wprowadza się bezpośrednio do miazgi papierniczej lub podobnej.

4. Sposób według zastrz. 1 i 2, znamieny tem, że jako środek konserwujący stosuje się mieszaninę kwasu winowego lub cytrynowego z solą wędzoną.

5. Sposób według zastrz. 1 do 4, znamieny tem, że do środka konserwującego dodaje się substancyj zapachowych, jak np. olejku goździkowego, estragonu.

Établissements Elka S. à. r. l.

Zastępca: Inż. J. Wyganowski,
rzecznik patentowy.