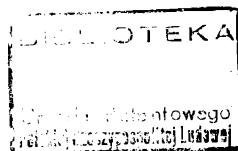


Warszawa, 20 marca 1937 r.

URZĄD PATENTOWY

A236 5100²

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 24456.

Kl. 53 c, 5.

Göran Möller
(Lidköping, Szwecja).

Sposób konserwacji żółtek i białek jaj oddzielnie lub razem.

Zgłoszono 22 lutego 1935 r.
Udzielono 26 stycznia 1937 r.

Dotychczasowy sposób konserwacji jaj wybitych polegał na tym, że żółtko wraz z białkiem lub każde osobno zamrażano w odpowiednim naczyniu. Sposób ten jest niedogodny przede wszystkim z tego powodu, że wymaga kosztownych urządzeń chłodniczych. Sposób według wynalazku niniejszego polega na tym, że wybite jaja względnie żółtka lub białka umieszcza się w odpowiednim naczyniu i naczynie to napełnia się dwutlenkiem węgla albo podobnym gazem obojętnym aż do całkowitego wyparcia powietrza z naczynia, po czym naczynie to zamyka się szczelnie. Żółtko jaja zakonserwowane w ten sposób jest jeszcze zupełnie świeże po upływie 9 miesięcy.

Przy konserwowaniu sposobem według

wynalazku można postępować w ten sposób, że pewną liczbę mniejszych naczyń po starannym wyjałowieniu ich umieszcza się w zbiorniku napełnionym do pewnej wysokości dwutlenkiem węgla i dopiero te naczynia, z których powietrze zostało wyparte dwutlenkiem węgla, napełnia się wybitymi jajami względnie białkami lub żółtkami; po całkowitym usunięciu powietrza ze zbiornika głównego przy pomocy pewnego nadciśnienia zamyka się go szczelnie. Duże znaczenie przy stosowaniu tego sposobu konserwacji posiada staranne wysuszenie naczyń po ich wyjałowieniu, np. za pomocą kwasu siarkowego. Dwutlenek węgla winien być również zupełnie suchy; w tym celu należy go przeprowadzić przez warstwę wysuszonego chlorku wapniowego

lub innego podobnie działającego materiału. Prócz tego skorupy jaj przed wybiciem należy wyjałowić.

Przy konserwacji na większą skalę używa się większą trwałość produktu, gdy żółtka i białka oddzielnie lub razem wprowadza się do naczynia konserwacyjnego w postaci możliwie silnie rozbitej i przesyconej dwutlenkiem węgla względnie wprowadza się je do naczynia jednocześnie z dwutlenkiem węgla. Nasycenie dwutlenkiem węgla można osiągnąć w ten sposób, że wybite jaja miesza się mechanicznie w atmosferze dwutlenku węgla w specjalnym zbiorniku albo też dwutlenek węgla wprowadza się pod ciśnieniem do rozbitego silnie produktu aż do osiągnięcia przez niego żądanej zawartości gazu. Zamiast dwutlenku węgla można stosować również inny gaz obojętny.

Rzeczą korzystną okazało się również pasteryzowanie w temperaturze około 63°C wybitych jaj względnie żółtek lub białek umieszczonych w naczyniu w atmosferze gazu, gdyż przez to unieszkodliwia się pewne gatunki grzybków niekorzystnie wpływających na trwałość produktu.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób konserwacji żółtek i białek jaj oddzielnie lub razem, znamieny tym, że przechowuje się je w naczyniach szczel-

nie zamkniętych w atmosferze suchego dwutlenku węgla lub innego gazu obojętnego pod ciśnieniem lub bez zastosowania ciśnienia oraz bez dodawania jakiegokolwiek stałego lub ciekłego środka konserwującego.

2. Sposób według zastrz. 1, znamieny tym, że skorupy jaj przed wybiciem wyjaławia się, a naczynia po wyjałowieniu wysusza się.

3. Sposób według zastrz. 1 — 2, znamieny tym, że naczynia najpierw umieszcza się w zbiorniku napełnionym dwutlenkiem węgla lub innym gazem obojętnym i dopiero wówczas napełnia się je wybitymi jajami względnie białkami lub żółtkami.

4. Sposób według zastrz. 1, znamieny tym, że wybite jaja względnie żółtka lub białka silnie rozbite wprowadza się do naczynia konserwacyjnego jednocześnie z kwasem węglowym albo też po uprzednim nasyceniu masy rozbitej dwutlenkiem węgla lub innym gazem obojętnym.

5. Sposób według zastrz. 1 — 4, znamieny tym, że wybite jaja względnie żółtka lub białka po umieszczeniu ich w atmosferze gazu w naczyniu pasteryzuje się w temperaturze około 63°C.

Göran Möller.
Zastępca: Inż. dypl. M. Zoch,
rzecznik patentowy.