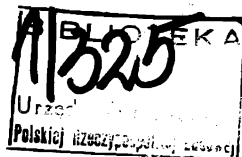


H231



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 45926

Kl. 53 c, 3/03

Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego*)

Gdynia, Polska

Sposób wytwarzania konserw z wątróbek dorsza w tłuszczu własnym

Patent trwa od dnia 11 lipca 1961 r.

Znany i dotychczas stosowany sposób wytwarzania konserw z wątróbek dorsza w tłuszczu własnym polegał na poddawaniu wątróbek uprzednio oczyszczonych i pozbawionych pęcherzyków żółciowych, nasalaniu w 15%-owym roztworze soli kuchennej przez około 30 minut oraz blanszowaniu w temperaturze 90°C w 6%-owym roztworze soli kuchennej przez 3–5 minut i następnie ułożeniu tak przygotowanych wątróbek w puszkach metalowych, po zamknięciu których sterylizowano je w temperaturze 115°C w czasie około 1 godziny.

W czasie przechowywania konserw wytworzonych powyższym sposobem w temperaturze 0–10°C już po krótkim okresie czasu zachodziły pewne procesy chemiczne, powodujące powstawanie w warstwie tłuszczowej, jak również na powierzchni wątróbek nie znikających w temperaturze pokojowej osadów o barwie

białoszarej i wyglądem zbliżonym do ziaren kaszy. Osady te, przypominające kolonie bakterijne obniżały wartość handlową produktu i powodowały reklamacje oraz zastrzeżenia konsumentów.

Powyższe niedogodności eliminuje sposób według wynalazku, w którym oczyszczone i nasolone jak uprzednio wątróbki poddaje się działaniu pary wodnej o temperaturze 110–118°C w czasie odpowiednio do temperatury pary wodnej 60–30 minut. W czasie parowania następuje wydzielenie się tłuszczu, który oddziela się od wątróbek i oziębia w celu wytrącenia osadów. Wątróbki po procesie parowania natychmiast zanurza się w wydzielonym w tym procesie tłuszczu, najkorzystniej z uprzedniej szarży, po oddzieleniu z niego wytrącającego się na zimno osadu. Następnie wątróbki układa się w puszkach i po zalaniu tym samym oczyszczonym tłuszczem, zamyka oraz sterylizuje w temperaturze nie wyższej i czasie nie dłuższym od stosowanych w procesie parowania.

Wytworzone sposobem według wynalazku

*) Właściciel patentu oświadczył, że współtwórcami wynalazku są dr Tadeusz Zachorowski i mgr Wojciech Ślaczka.

konserwy z wątróbek dorsza w tłuszczu własnym mogą być bez trudności przechowywane w temperaturach niższych, przy czym nie zachodzi obawa wydzielania osadów.

Stosowanie zarówno do zanurzania wątróbek poddanych działaniu pary jak i do zalewania puszek nie oczyszczonego od osadów tłuszczu, obniża wartość produktu i nie daje pełnych efektów stanowiących cel wynalazku.

Nadmienić należy, że w przemyśle rybnym stosuje się w pewnych przypadkach proces parowania ryb. Parowanie to ma jednak na celu nadanie mięsu odpowiedniej soczystości np. w przypadku sardynek lub odwodnienie mięsa stosowane zamiast smażenia w oleju np. przy wytwarzaniu konserw rybnych w zalewie pomidorowej. W sposobie według wynalazku parowanie stosuje się w celu usunięcia związków chemicznych, tworzących niepożądane osady. Związki te podczas procesu parowania spływają wraz z tłuszczem i zostają jak już wspomniano uprzednio oddzielone po jego oziębieniu.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób wytwarzania konserw z wątróbek dorsza w tłuszczu własnym, znamienny tym, że wątróbki po uprzednim oczyszczeniu i nasoleniu w znany sposób, poddaje się działaniu pary wodnej o temperaturze 110—118°C, w czasie odpowiednio do tej temperatury 60—30 minut, a następnie natychmiast zanurza w tłuszczu wydzielonym w procesie parowania, najkorzystniej z poprzedniej szarży, po oddzieleniu z niego wytrącającego się na zimno osadu, po czym wątróbki układa się w puszkach i po zalaniu tym samym oczyszczonym tłuszczem zamyka oraz sterylizuje w temperaturze nie wyższej i w czasie nie dłuższym od stosowanych w procesie parowania.

Centralne Laboratorium
Przemysłu Rybnego

Zastępca: mgr inż. Antoni Sentek,
rzecznik patentowy