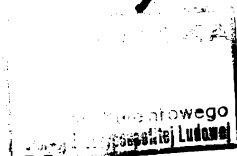


A 23j 1110



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ OPIS PATENTOWY

Nr 39692

Kl. 22 i, 7

Zakłady Mięsne w Bydgoszczy*)

Bydgoszcz, Polska

53 i, 1/05

Sposób wytwarzania żelatyn nienagannych pod względem bakteriologicznym

Patent trwa od dnia 3 marca 1956 r.

Znane sposoby wytwarzania żelatyn bakteriologicznie nienagannych, które polegają na dodawaniu do wywarów niewielkich ilości wodnego roztworu dwutlenku siarki, mimo przestrzegania wzorowej czystości nie nadają się do stosowania w miesiącach letnich. Wysoki procent żelatyn wytwarzanych w tym okresie nie nadaje się do celów spożywczych. Innych środków konserwujących stosowanych z powodzeniem przy wytwarzaniu żelatyn technicznych nie można stosować do żelatyn spożywczych ze względu na obowiązujące przepisy jak również z powodu nadawania przez nie żelatynie nieprzyjemnych właściwości smakowych i zapachowych. Perhydrol natomiast nie nadaje się do konserwowania żelatyny spożywczej, gdyż żelatyna traktowana perhydrolem nie może być użyta do produkcji konserw mięsnych, z uwagi na powodowanie przebarwienia powierzchni mięsa peklowanego.

*) Właściciel patentu oświadczył, że twórcą wynalazku jest inż. Alfred Grosman.

Trudności te usuwa sposób stanowiący przedmiot wynalazku, który polega na tym, że do warów w trakcie gotowania żelatyny dodaje się nasyconego wodnego roztworu dwutlenku siarki w ilościach umożliwiających utrzymywanie pH warów w granicach 5,0—5,2, co daje bardzo dobry efekt antybakteryjny, a równocześnie zapobiega zakażeniu się wywarów i galarety w trakcie dalszych procesów produkcyjnych jak chłodzenie, krajanie i suszenie. Pod koniec ekstrakcji do warów dodaje się 0,1—0,2% kwasu mlekowego w przeliczeniu na 100%/-owy kwas mlekowy w stosunku do suchej żelatyny. Ułatwia to ulatnianie się dwutlenku siarki w trakcie suszenia i zapobiega wiązaniu się go w sole.

Podczas procesu suszenia około 98% dodanego dwutlenku siarki uchodzi wraz z parą wodną, tak, że koncentracja dwutlenku siarki w gotowej żelatynie nie przekracza 0,025% (dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki w żelatynie spożywczej wynosi 0,75%).

Sposobem według wynalazku oprócz efektu bakteriologicznego uzyskuje się jeszcze dodatko-

we efekty, a mianowicie otrzymuje się produkt jasny, nie wymagający bielienia, a równocześnie o dobrym smaku i zapachu.

Przykład. Surowiec żelatynowy (skórny lub oseinia), tak jak przy normalnej produkcji żelatyny, płucze się dobrze wodą, wapnuje, płucze po wapnowaniu, zobojeźnia i płucze po zobojeźnieniu do $\text{pH}=5,8-6,0$. Podczas gotowania warów dodaje się porcjami nasyconego roztworu dwutlenku siarki w takich ilościach, żeby pH warów przez cały czas ekstrakcji utrzymywać w granicach $5,0-5,2$. Pod koniec gotowania dodaje się $0,2\%$ kwasu mlekowego w przeliczeniu na 100% -wy kwas mlekowy w stosunku do zawartości żelatyny w bulionie. Wywary po odwirowaniu i przefiltrowaniu zlewa się do naczyń,

studzi i poddaje dalszym normalnym procesom stosowanym przy produkcji żelatyny.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób wytwarzania żelatyn nienagannych pod względem bakteriologicznym, znamieny tym, że podczas gotowania do warów dodaje się porcjami nasyconego roztworu dwutlenku siarki w takich ilościach, żeby pH warów przez cały czas ekstrakcji utrzymywać w granicach $5,0-5,2$, a następnie pod koniec gotowania dodaje się kwasu mlekowego w ilości $0,1-0,2\%$ w przeliczeniu na 100% -owy kwas mlekowy w stosunku do zawartości żelatyny w bulionie.

Zakłady Mięsne w Bydgoszczy