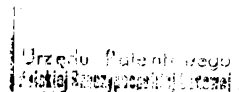


Warszawa, 24 lutego 1934 r.

A236 7/14

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 19397.

Kl. 53 c, 6/01.

Nándor Bernhardt
(Budapeszt, Węgry)
i Dezső Krassó
(Budapeszt, Węgry).

Sposób trwałego utrzymywania w stanie świeżym owoców, zwłaszcza winogron.

Zgłoszono 16 marca 1932 r.
Udzielono 24 listopada 1933 r.

Wynalazek dotyczy sposobu trwałego utrzymywania w stanie świeżym owoców, zwłaszcza winogron. Znane przechowywanie owoców np. zawieszanie winogron w chłodniach nie prowadzi do celu, ponieważ chłodzenie samo nie przeszkadza rozwojowi drobnoustrojów, wskutek czego następuje gnicie. Inny sposób, a mianowicie traktowanie winogron parą SO_2 w celu ich zakonserwowania, posiada tę wadę, że na winogronach osiada warstwa siarki, szkodliwa dla zdrowia, ponieważ warstwa ta nie daje się całkowicie usunąć, nawet przez spłókiwanie winogron.

Poza tem wadę opisanych sposobów stanowi to, że objętość i waga owoców maleje, oraz że owoce zmieniają smak i barwę, tracąc przytem zawartość witaminową.

W handlu niema przezimowanych, soczystych i cienkoskórnych winogron, ponieważ dotychczas niemożliwym było zakonserwować tego rodzaju winogrona na wzór hiszpańskich, gruboskórnych i mało soczystych winogron.

Sposób według wynalazku polega na tem, że winogrona wkłada się do suchego, porowatego materiału, nasyconego truciznami dla szkodników jak np. siarczan

miedziowy, przechowując je (winogrona) przy niskiej temperaturze np. najlepiej przy 0°C.

Przechowywanie winogron odbywa się celowo w hermetycznie zamkniętych zbiornikach, najlepiej w obojętnej atmosferze np. atmosferze kwasu węglowego. Ponadto dobrze jest, gdy w tych zbiornikach podczas przechowywania utrzymuje się ciśnienie niższe od atmosferycznego np. o 700—600 mm.

Sposób według wynalazku zapewnia konserwację produktu, który po dłuższym czasie nie traci ani barwy, ani smaku, i który pod względem ilościowym i jakościowym nie ulega żadnym zmianom. Bakterje i grzybki ulegają zapomocą tego sposobu całkowicie unieszkodliwieniu.

Materiał (np. trociny, miążkorkowy, wióry), stosowany jako nośnik trucizny dla szkodników, nasycy się roztworem lub zawiesiną środków działających bakterjobójczo i grzybkobójczo i suszy. Dobremi okazały się przytem związki miedziowe.

Przykład. Do roztworu, zawierającego 500 g siarczanu miedziowego w 100 l wody dodaje się 50 g papki kredowej lub 50 g dwuwęglanu sody; tą cieczą nasycy się np. trociny, wełnę drzewną, miążkorkowy lub podobny materiał, poczem się go suszy. Owoce np. winogrona, przeznaczone do przechowania, wkłada się celowo do tego materiału, znajdującego się w hermetycznie zamykanych zbiornikach i przechowuje w chłodniach przy temperaturze np. 0°C.

W razie potrzeby zakonserwowania specjalnie delikatnych owoców, zbieranych

podczas nieodpowiedniej, np. wilgotnej pogody, w napełnionych (w sposób wyżej opisany) zbiornikach wytwarza się niedopreżność, odpowiadającą ciśnieniu 600 mm-węgo słupa rtęci, poczem po ewentualnem doprowadzeniu strumienia obojętnego gazu, np. kwasu węglowego, zbiorniki zostają hermetycznie zamknięte.

Hermetycznie zamknięte zbiorniki przechowuje się następnie np. w chłodniach przy temperaturach np. około 0°C.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób trwałego utrzymywania w stanie świeżym owoców, zwłaszcza winogron, jarzyn, grzybów, w niskich temperaturach, najlepiej przy 0°C, w zbiornikach, zawierających suchy, porowaty materiał, np. trociny, miążkorkowy lub mąkę drzewną, znamienny tem, że wymieniony materiał jest nasycony bakterjobójczo i grzybkobójczo działającymi środkami, np. roztworem siarczanu miedziowego.

2. Odmiana sposobu według zastrz. 1, znamienna tem, że owoce przechowuje się w hermetycznie zamkniętych zbiornikach, w których panuje ciśnienie mniejsze od atmosferycznego.

3. Odmiana sposobu według zastrz. 1 i 2, znamienna tem, że owoce przechowuje się w obojętnej atmosferze, np. w atmosferze kwasu węglowego.

Nándor Bernhardt.

Dezső Krassó.

Zastępca: Dr. techn. A. Bolland,
rzecznik patentowy.