

URZĄD PATENTOWY



A236 1/04

# RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

## OPIS PATENTOWY

Nr 28059.

Kl. 53 c, 1.

Christian Thon  
(Oslo, Norwegia).

### Sposób wędzenia produktów spożywczych.

Zgłoszono 26 stycznia 1937 r.

Udzielono 20 lutego 1939 r.

Pierwszeństwo: 28 stycznia 1936 r. dla zastrz. 1, 2 i 3 (Norwegia).

Wynalazek dotyczy sposobu wędzenia produktów spożywczych, za pomocą którego otrzymuje się wędzone produkty spożywcze zupełnie nowego rodzaju, a sam zabieg wędzenia można przeprowadzać według tego sposobu bardziej ekonomicznie.

Produkty spożywcze, podlegające wędzeniu znanymi dotychczas sposobami, są umieszczane w piecach szybowych, zbudowanych z cegieł lub płyt żelaznych, a dym jest wytwarzany przez spalanie trocin drzewnych lub drzewa umieszczonego na spodzie pieca. Tak otrzymywane wędzone produkty spożywcze łatwo ulegają zanieczyszczeniu popiołem, pyłem itd. Dym przepływa przez piec od paleniska do kominu w ciągu bardzo krótkiego okresu cza-

su, przy czym tylko bardzo mała część dymu zostaje zużyta na właściwe wędzenie przedmiotów spożywczych, co prowadzi z konieczności do zużywania bardzo dużych ilości materiału wytwarzającego dym.

Jeżeli stosuje się wędzenie w wysokiej temperaturze według znanych dotychczas sposobów, to trzeba podtrzymywać bardzo silny ogień, aby osiągnąć pożądaną temperaturę wędzenia, wskutek czego produkty spożywcze, znajdujące się najbliżej ogniska, ulegają zbyt silnemu przewędzeniu, podczas gdy pozostałe produkty spożywcze zostają przewędzone niedostatecznie, co utrudnia otrzymywanie równomiernie uwędzonych produktów spożywczych. Produkty, umieszczone najbliżej ogniska, powinny

być od czasu do czasu zastępowane produktami umieszczonymi dalej, aby zapobiec tej nierównomierności wędzenia.

Dotychczas sądzono, że woda, zawarta w produktach spożywczych podlegających wędzeniu, powinna być z nich usunięta, zanim można będzie przystąpić do wędzenia tych produktów. Wskutek tego produkty spożywcze suszono uprzednio bądź w samym piecu wędzarni, bądź w suszarniach specjalnych. Odparowywanie wody oraz (w razie wędzenia tłustych produktów spożywczych) strata części tłuszczu prowadziły zarówno do znacznych strat wagi produktów, jak i do strat składników zapachowych tych produktów. W celu osiągnięcia dostatecznego stopnia przeniknięcia dymu do wnętrza produktów spożywczych znanymi dotychczas sposobami wędzenia powierzchnia zewnętrzna tych produktów musi być bardzo silnie wędzona. Zwłaszcza jest to niezbędne przy wędzeniu kiełbas zwykłych, kiełbas bolońskich itd., ponieważ nie przepuszczające powietrza i dymu powłoki kiełbas uniemożliwiają, praktycznie biorąc, przenikanie dymu do ich wnętrza. Tylko podczas gotowania woda przenika przez powłokę, przy czym dopiero wtedy i dopiero za pomocą wody posmak „dymu” zostaje wprowadzony do wnętrza kiełbasy, co jest właśnie przyczyną, iż spożywcy zawsze żądają i wolą nabywać „świeżo” uwędzone produkty spożywcze, ponieważ olejki eteryczne itd. szybko ulatniają się z wędzonych produktów spożywczych.

Stosowany również znany sposób wędzenia w niskiej temperaturze wymaga prowadzenia zabiegu wędzenia w ciągu bardzo długiego okresu czasu. W razie przeróbki najlepszych szynek stosuje się zwykle temperaturę wędzenia równą 10°C, a zabieg trwa co najmniej sześć tygodni. Bardzo często stosuje się okres czasu wynoszący około ośmiu dni i temperaturę 15 — 16° przy wędzeniu kiełbas i innych wyrobów masarskich; jeżeli pożądaný jest jeszcze krótszy

okres czasu wędzenia, to trzeba zastosować wyższą temperaturę, wtedy jednak otrzymuje się znowu produkty spożywcze gorszego gatunku.

Sposób według wynalazku niniejszego jest oparty na spostrzeżeniu, że nie woda jest tym czynnikiem, który zapobiega należytemu uwędzeniu lub utrudnia przenikanie dymu do wnętrza produktu spożywczego, lecz powietrze, znajdujące się w komórkach i porach produktu, wobec czego nie ma potrzeby odparowywania wody, lecz trzeba usunąć to powietrze.

Przy zastosowaniu sposobu według wynalazku niniejszego wędzi się produkty spożywcze w komorze lub zbiorniku, z którego powietrze zostało usunięte całkowicie lub częściowo. Przez umieszczenie produktów spożywczych w takiej próżni usuwa się powietrze z komórek i porów produktów spożywczych, dzięki czemu dym z łatwością przedostaje się do nich, co prowadzi z kolei do bardzo szybkiego wędzenia produktów spożywczych w całej ich masie, przy czym zapach produktu zostaje zachowany i nie zachodzi, praktycznie biorąc, żadna strata wagi produktu.

Najlepiej jest wprowadzać dym do komory lub zbiornika wędzarni stopniowo, przy czym z komory tej lub zbiornika powietrze zostało już poprzednio usunięte całkowicie lub, praktycznie biorąc, całkowicie. Do wytwarzania dymu najlepiej jest stosować osobną lub specjalnie zbudowaną komorę paleniskową, z której gazy spalinyowe są doprowadzane do komory lub zbiornika wędzarni po ogrzaniu tych gazów do pożądaney temperatury, przy czym dopływ powietrza do komory paleniskowej reguluje się tak, aby ilość powietrza była tylko równa niezbędnej do spalania materiału wytwarzającego dym.

Może również okazać się niezbędnym kilkakrotne poddawanie produktów spożywczych obróbce w próżni tak, aby produkty należycie przesiąknęły dymem.

Wędzenie produktów spożywczych sposobem według wynalazku odbywa się bardzo szybko, przy czym zużywa się bardzo niewiele materiału wytwarzającego dym. Dzięki możliwości całkowitego wyzyskania tego dymu przy zastosowaniu sposobu według wynalazku okazuje się rzeczą możliwą i korzystną pod względem ekonomicznym używanie tylko najlepszych i najczystszych gatunków materiałów wytwarzających dym, przez co osiąga się najlepszy i najdelikatniejszy zapach produktów spożywczych.

Ponieważ ilość zużywanego dymu jest mała, więc w przypadku, w którym pożądanym jest przeprowadzanie zabiegu wędzenia w wyższej temperaturze lub w którym produkty spożywcze poddaje się potem dodatkowej obróbce cieplnej — gotowaniu w próżni, może okazać się niezbędnym zastosowanie specjalnego połączenia komory lub zbiornika wędzarni, w którym powietrze jest rozrzedzone, z komorą ogrzewczą (urządzenie ogrzewczego) w celu doprowadzania ciepła do komory lub zbiornika wędzarni.

Za pomocą sposobu według wynalazku niniejszego nie tylko można — lecz nawet korzystnie jest — wędzić kielbasy zwykłe, kielbasy bolońskie lub innego rodzaju nadzienie do wyrobów masarskich przed włożeniem tego nadzienia do powłok kielbas lub powłok innych wyrobów masarskich. Przy takim postępowaniu dym, a przez to i posmak dymu zostaje lepiej i bardziej równomiernie rozdzielony w masie nadzienia i całkowicie je przenika, tak iż kielbasy i inne wyroby masarskie dłużej zachowują stan „świeżo-uwędzonych”, ponieważ powłoki tych wyrobów zapobiegają w znacznym stopniu ulatnianiu się olejków aromatycznych i utracie przez wyroby te posmaku dymu. Zbiornik wędzarni może być również wykonany jako zbiornik obrotowy; w tym przypadku może on być również użyty do mieszania na-

dzienia do kielbas i innych wyrobów masarskich. Przy stosowaniu sposobu według wynalazku kielbasy i inne wyroby masarskie można zaopatrywać w powłoki sztuczne, np. z celofanu. Sposobem według wynalazku można wytwarzać nie tylko wszystkie wyrabiane obecnie gatunki wędzonych produktów spożywczych, lecz i zupełnie nowe gatunki wędzonych mięs i ryb. Ryby np., poddane zabiegowi wędzenia w próżni w ciągu kilku minut, będą zachowywały swój zapach i świeżość smaku przez kilka dni, nawet w razie przesyłania ich w zwykłym opakowaniu papierowym bez zamrażania, aczkolwiek przy przesyłaniu ryb najlepiej jest stosować jednak zawsze zamrażanie (ochładzanie).

Nawet bardzo słabe uwędzenie ryby sposobem według wynalazku przyczynia się do zachowania jej w stanie świeżości, przy czym posmak dymu będzie tak słaby, iż rybę tę trudno będzie odróżnić od ryby świeżej, nie wędzonej.

Jeżeli z jakiegokolwiek powodu pożądanym jest nadanie przedmiotom spożywczym koloru „przydymionych”, łatwo to jest osiągnąć przez wtłaczanie dymu (po zakończeniu zabiegu wędzenia w próżni) do komory lub zbiornika wędzarni za pomocą pompy próżniowej lub specjalnie wbudowanego wentylatora, lecz żółte zabarwienie, wytwarzane znanymi obecnie sposobami wędzenia, jest w samej rzeczy niczym innym jak cięższymi cząsteczkami dymu i nie jest ani zdrowe, ani też łatwo strawne. Z tego powodu zabarwiania dymem należy unikać; unika się go przy zastosowaniu sposobu według wynalazku niniejszego.

#### Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób wędzenia produktów spożywczych, znamienny tym, że wędzenie przeprowadza się w próżni.
2. Sposób według zastrz. 1, znamien-

ny tym, że dopływ gazów spalinowych (dymu) reguluje się, przy czym dym jest doprowadzany do komory lub zbiornika wędzarni stopniowo.

3. Sposób według zastrz. 1 i 2, znamienny tym, że produkty spożywcze są poddawane kilkakrotnie zabiegowi odpowietrzania w próżni i działaniu gazów spalinowych (dymu).

4. Sposób według zastrz. 1 — 3, znamienny tym, że produkty spożywcze są poddawane działaniu dymu w próżni tylko w ciągu kilku minut.

Christian Thon.  
Zastępca: I. Myszczyński,  
rzecznik patentowy.

