



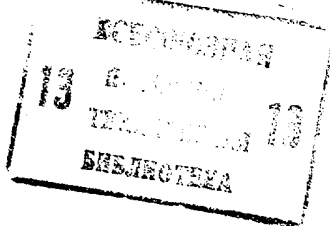
СОЮЗ СОВЕТСКИХ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ
РЕСПУБЛИК

(19) **SU** (11) **1386016** **A3**

(51) 4 A 23 B 4/00

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР
ПО ДЕЛАМ ИЗОБРЕТЕНИЙ И ОТКРЫТИЙ

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ



- (21) 3722008/28-13
- (22) 04.04.84
- (31) 483801
- (32) 11.04.83
- (33) US
- (46) 30.03.88. Бюл. № 12
- (71) Стауффер Кемикал Компани (US)
- (72) Роберт Виктор Дальстром (US)
- (53) 637.525(088.8)
- (56) Патент США № 4282260,
кл. 426-264, опублик. 1981.

- (54) СПОСОБ ИНГИБИРОВАНИЯ РОСТА CLOSTRIDIUM BOTULINUM В ПРОИЗВОДСТВЕ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ВЕТЧИНЫХ ПРОДУКТОВ
- (57) Изобретение относится к мясной промышленности. Цель изобретения - снижение количества нитрозаминов и повышение таким образом качества мясных продуктов. Способ ингибирования роста Clostridium botulinum в производстве консервированных ветчинных продуктов заключается во введении перед копчением нитрита Na в количестве $0,4 \cdot 10^{-2} \%$ и 3-(4-толилсульфонил)акрилонитрила в количестве $(0,25-0,5) \cdot 10^{-2} \%$ к массе продукта. 2 табл.

(19) **SU** (11) **1386016** **A3**

Изобретение относится к мясной промышленности, а именно к производству таких мясных продуктов, как консервированные ветчинные продукты.

Цель изобретения - повышение качества продуктов путем снижения количества нитрозаминов в процессе ингибирования роста *Clostridium botulinum* в производстве консервированных ветчинных изделий.

Пример. Берут несколько партий свиных желудков (450 г) или свиных серединок, смешивают их с водой (35 г), солью (6,75 г), декстрозой (4,5 г), эригератом натрия ($0,5 \times 10^{-2}\%$) и вводят в полученную смесь перед копчением ингибиторы: нитрит натрия и 3-(4-толилсульфонил)акрилонитрил в указанных ниже количествах, взятых к массе мясного продукта.

Параллельно готовят суспензию *Clostridium botulinum*. Вначале готовят четыре охлажденных штамма типа А и шесть штаммов типа В, затем их разбавляют до концентрации примерно 100 спор/мл. Готовят смешанный инокулум суспензий путем ввода 3 мл каждой культуры в стерильную склянку. Концентрация спор в смешанном инокулеуме составляет 93 спор/мл. Данные партии свиных желудков инокулируют 10-ю мл смешанной суспензии спор путем ввода этой суспензии в полученную смесь. После смешивания каждой партии ее плотно упаковывают в чашки и нагревают до температуры 128°F (53°C), которая является наиболее общепринятой температурой обработки при производстве консервированной копченой свинины, затем каждую партию помещают в пластмассовый изолирующий мешок и этот мешок вакуумируют. Вакуумированные мешки с находящейся в них упаковкой помещают в термостат для выращивания бактерий, где поддерживают температуру 80°F ($26,5^{\circ}\text{C}$). Содержимое мешков термостатируют до тех пор, пока не обнаружат образование газа, а затем осуществляют анализ на *Clostridium botulinum*. Акрилонитрил можно смешать с мясным продуктом путем взятия его навески, необходимой для заданного весового количества мясного продукта, растворения его в минимальном количестве воды и измельчения вместе с мясным продуктом для гарантии равномерного распределения. Результаты испытаний сведены в табл.1.

Образование газа является показателем роста организма *Clostridium* в используемых условиях. Как видно из табл.1, при использовании $0,25 \cdot 10^{-2}\%$ акрилонитрильного соединения вместе с $0,4 \cdot 10^{-2}\%$ нитрита полученные результаты в отношении влияния на рост *Clostridium botulinum* примерно такие же, как при концентрации одного нитрита $1,2 \cdot 10^{-2}\%$, и значительно превосходят те результаты, которые получают при концентрации одного нитрита лишь $0,4 \cdot 10^{-2}\%$ при отсутствии акрилонитрила.

При использовании акрилонитрила концентрацией $0,5 \cdot 10^{-2}\%$ вместе с $0,4 \cdot 10^{-2}\%$ нитрита натрия полученные результаты значительно превосходят результаты любых других испытаний, в большинстве случаев не наблюдают никакого выделения газа по прошествии 35 дней.

Далее проводят определение образования токсина в мясе после хранения. Для этого готовят различные партии консервированных свиных желудков с содержанием $0,40$ или $1,20 \cdot 10^{-2}\%$ нитрита, используя в одной группе комбинацию $0,4 \cdot 10^{-2}\%$ нитрита плюс $0,5 \cdot 10^{-2}\%$ испытываемого акрилонитрильного соединения. Данные партии инокулируют смешанной суспензией спор и термостатируют, как указано выше. Экстракты партий мясных продуктов были взяты через 10, 20 и 40 дней и в эти периоды времени экстракты от каждой партии вводили в организм двух мышей.

В табл.2 суммированы результаты этих испытаний. Образование токсина в партиях мясных продуктов при их хранении определяют по смертельному действию на мышей.

Таким образом, данные табл.1 и 2 показывают, что предлагаемый способ позволяет снизить в консервированных ветчинных продуктах содержание нитрита натрия за счет замены его акрилонитрилом, но так, чтобы сохранилась эффективность действия в отношении *Clostridium botulinum*, а также не допустить образование ботулотоксина, который может иметь место при хранении этих продуктов.

Снижение содержания нитрита натрия с $1,2 \cdot 10^{-2}\%$ до $0,4 \cdot 10^{-2}\%$ приводит также к снижению количества нитроз-

Испы- тание	Нитрит Na, $10^{-2}\%$	Акрило- нитрил, $10^{-2}\%$	Число мышей (из 2), которые погибли после введения экс- трактов, взятых через дней		
			10	20	40
4	0,4	0	0	2	2
5	0,4	0	0	2	2
6	0,4	0	0	2	2
7	0,4	0,5	0	0	0
8	0,4	0,5	0	0	1
9	0,4	0,5	0	0	0
10	1,2	0	0	0	0
11	1,2	0	0	0	0
12	1,2	0	0	0	0

Редактор М.Петрова Составитель С.Белая Техред М.Ходанич Корректор О. Кундрик

Заказ 1426/57

Тираж 549

Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета СССР
по делам изобретений и открытий
113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д.4/5

Производственно-полиграфическое предприятие, г.Ужгород, ул.Проектная,4