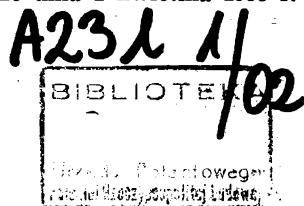


Opublikowano dnia 1 kwietnia 1958 r.



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ OPIS PATENTOWY

Nr 40954

Kl. 53 k, 1

Władysław Lech

Warszawa, Polska

Barbara Szumera

Warszawa, Polska

Krystyna Jakubowska

Warszawa, Polska

Sposób zapobiegania wypływaniu truskawek i innych owoców w kompotach owocowych

Patent trwa od dnia 8 września 1957 r.

Wypływanie truskawek i innych owoców w kompotach owocowych, wytwarzanych według dotychczas stosowanych sposobów jest zjawiskiem powszechnie znanym i polega na rozdzielaniu się kompotów szczególnie truskawkowych na dwie frakcje, — górną, którą stanowią owoce, zajmujące $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ objętości opakowania i dolną zalewę. Wypływanie owoców następuje wskutek zawartych w tkance owoców znacznych ilości gazów i powietrza. Podział kompotu na dwie frakcje jest zwykle trwały i w poważnym stopniu obniża wartość handlową wytwarzanego produktu, zwłaszcza w słojach szklanych. Stosowane przez niektóre zakłady metody odpowietrzania kompotów przed zamknięciem słoju lub puszek przez pokrywanie

owoców gorącą zalewą, podgrzewanie zawartości słoju do temperatury 70—80°C nie dają pożądaných rezultatów. Proces blanszowania daje dobre stosunkowo wyniki w odniesieniu do owoców twardych, np. jabłek, gruszek, jednak nie może być stosowany przy produkcji kompotów truskawkowych, ze względu na delikatną strukturę tkanki.

Przedmiotem wynalazku jest sposób zapobiegania trwałemu wypływaniu truskawek i innych owoców w kompotach, polegający na dokładnym odpowietrzeniu owoców pod zredukowanym ciśnieniem rzędu 150—10 mm Hg w ciągu 1—3 minut a następnie pokryciu owoców zalewą kompotową (5—40%-owy wodny roztwór cukru) przy tym samym zredukowanym ciśnie-

niu. Następnie możliwie szybko doprowadza się zawartość słoï do ciśnienia atmosferycznego; słoje lub puszki zamyka się i poddaje pasteryzacji. W miejsce usuniętego powietrza wchodzi zalewa kompotowa, przy czym w zależności od stężenia cukru w zalewie kompotowej, całkowite pogrążenie się owoców w zalewie następuje w ciągu 0,5—3 dni.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób zapobiegania wypływaniu truskawek i innych owoców w kompotach owocowych

znamienny tym, że przygotowane do produkcji kompotów surowe owoce poddaje się działaniu zredukowanego ciśnienia w ciągu 1—3 minut, pokrywa je zalewą kompotową przy tym samym zredukowanym ciśnieniu a następnie możliwie szybko doprowadza zawartość słoï do ciśnienia atmosferycznego, po czym owoce wraz z zalewą zamyka się w słojach lub puszkach i poddaje pasteryzacji w sposób zwykle stosowany.

Władysław Lech
Barbara Szumera
Krystyna Jakubowska