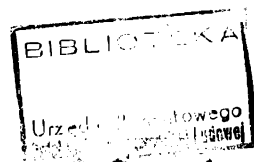


21 listopada 1925 r.

URZĄD PATENTOWY



A23j 3/00

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 2448.

Kl. 53 i 2.

Franz Zpěvák
(Wiedeń, Austrija).

Sposób wyrobu surogatu mięsa, względnie surogatu mięsnych konserw.

Zgłoszono 6 listopada 1922 r.

Udzielono 9 lipca 1925 r.

Próbowano już wyrabiać surogat mięsa z substancyj roślinnych (austriacki patent Nr 7606), przyczem stosowano pozbawione krochmalu białko i mączkę rzepnikową, zaś według austriackiego patentu Nr 65207 podstawowy materiał surogatu stanowią wyciągi (ekstrakty) roślinne, zawierające białko.

Sposób według wynalazku opiera się również na zastosowaniu roślinnego białka, pozbawionego krochmalu, przyczem białko, zmieszane z surowym cukrem, żelatyną i małą ilością tłuszczu, poddaje się najpierw procesowi kiśnienia, następnie zaprawia chudem mlekiem, solą jadalną a wreszcie koaguluje przez podgrzanie, prażenie albo gotowanie na masę podobną do mięsa. Masa ta może być w zwykły sposób jak przy mięsnych potrawach zaprawiona korzenia-

mi i konserwowana, w przeciwieństwie do używanych dotąd tego rodzaju produktów, ma rzeczywiście charakter mięsnej potrawy.

Sposób przyrządzania jest następujący: uwolnione od krochmalu białko roślinne np. pszeniczne zarabia się odpowiednio nieszkodliwą substancją barwikową, która mu nadaje pożądany kolor mięsa. Zabarwione białko miesza się następnie w maszynie z 2% sproszkowanej żelatyny i 0,5% tłuszczu wieprzowego albo roślinnego i pozostawia przez 24 godzin przy temperaturze 20° C. Następnie zaprawia się odstałą masę 2% sproszkowanym chudem mlekiem i 6% jadalnej soli, pozostawia godzinę w spokoju, kraje na kawałki, smaży w tłuszczu albo gotuje w wodzie, przyczem białko twardnieje przez koagulację i otrzymuje smak oraz zapach rzeczywistego mięsa.

Do masy, przyrządzonej w ten sposób, dodaje się odpowiednio do mającego się sporządzić surogatu mięsa poszczególnych korzeni i sosów jako też 5—10% tłuszczu i napełnia puszki, które po zamknięciu poddaje się sterylizacji.

Można także zabarwione białko roślinne z domieszką 3% wypłokanych suchych drożdży piwnych, mniej więcej 3% sproszkowanego surowego cukru, 1% sproszkowanej żelatyny, mniej więcej po ½% kurzego białka i ½% tłuszczu poddać 24 godzinnemu kiśnieniu przy temperaturze 25—30° C.

W ten sposób przyrządzone konserwy nadają się do spożycia po zagotowaniu w wodzie, posiadają dużą wartość odżywczą, a wyrób ich jest tańszy przeszło 70%, aniżeli odpowiadające im gatunki mięsa.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wyrobu surogatu mięsa, względnie surogatu mięsnych konserw, przy użyciu pozbawionego krochmalu białka roślinnego, znamienny tem, że białko, zmieszane z surowym cukrem, żelatyną i małą ilością tłuszczu, poddaje się 24 godzinnemu kiśnieniu, potem miesza z chudem mlekiem i jadalną solą, a wreszcie w zwykły sposób przez podgrzewanie, prażenie albo gotowanie koaguluje na masę w rodzaju mięsa, którą się potem, jak zwykle przy mięsnych potrawach, zaprawia korzeniami i konserwuje.

Franz Zpěvák.
Zastępca: A. Bolland,
rzecznik patentowy.