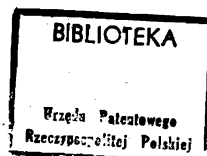


Warszawa, 18 lutego 1939 r.

URZĄD PATENTOWY



A 23 b 1103

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 27744.

Kl. 53 c, 3/03.

Kurt Fink
(Chorzów, Polska).

Sposób przyprawiania wędlin.

Zgłoszono 16 maja 1936 r.
Udzielono 17 grudnia 1938 r.

Przy wyrobie wędlin stosuje się jako domieszkę korzenie rozmaitego rodzaju. Korzenie te zawierają substancje żywicowe i garbnikowe, które działają niekorzystnie na ciała białkowe, zawarte w wędlinach, tak iż np. powierzchnia kielbasy, nie pokryta błoną, staje się szara, zwłaszcza w porze letniej. Oprócz tego korzenie, np. majeran, nie mogą być stosowane w postaci zupełnie oczyszczonej, wskutek czego zanieczyszczenia, np. ziarenka piasku, dostają się do wędlin. Nie jest również możliwe równomierne przyprawianie wędlin, ponieważ jakość korzeni zależy od ich pochodzenia i od żniwa.

W sposobie według wynalazku stosuje

się jako przyprawę roślinne olejki eteryczne, np. pieprzowy, muszkatowy, imbirowy, odpowiadające korzeniom używanym do przyprawy, zmieszane z cukrem i solą.

Ponieważ skład olejków jest niezmienny, osiąga się równomierne przyprawianie wędlin. Oprócz tego zapobiega się zanieczyszczaniu wędlin, a dzięki domieszce cukru substancje żywicowe i garbnikowe, zawarte w korzeniach, zostają zabezpieczone przed zmianami, które powodują zmianę barwy naciętej wędliny.

Korzystnie działającą przyprawą okazała się mieszanina 2 — 2,5% odpowiedniego roślinnego olejku eterycznego, 25 — 70% soli i 28 — 73% cukru.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób przyprawiania wędlin, znamieny tym, że do wędliny dodaje się mieszaninę odpowiedniego roślinnego olejku eterycznego, cukru i soli.

2. Sposób według zastrz. 1, znamien-

ny tym, że mieszanina zawiera 2 — 2,5% olejku, 25 — 70% soli i 28 — 73% cukru.

K u r t F i n k.

Zastępca: Inż. H. Sokal,
rzecznik patentowy.