



1955

Opublikowano data 23 czerwca 1955 r.

A21 d 15/00



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 37953

Kl. 2 c, 1/04

Skarb Państwa

(Ministerstwo Handlu Wewnętrznego *)

— Centralny Zarząd Przemysłu Piekarniczego)

Warszawa, Polska

Sposób zachowania świeżości pieczywa przez okres do sześciu miesięcy

Udzielono patentu z mocą od dnia 26 sierpnia 1954 r.

Przedmiotem niniejszego wynalazku jest sposób zachowania świeżości pieczywa do sześciu miesięcy. Do tego celu nadaje się każde pieczywo wypieczone według obowiązujących receptur, które podaje się dalszemu procesowi, t.j. sterylizacji.

Upieczone pieczywo w normalnych warunkach technicznych należy po wystudzeniu dokładnie ze wszystkich wystających wyprysków ogładzić tak, ażeby zewnętrzna strona (skórka) nie przebijała opakowania, gdyż chleb popękany nie nadaje się do sterylizacji. W ten sposób przygotowany chleb należy opakować w celofan i brzegi zakleić paskiem klejącym, po czym po raz drugi należy opakować w papier woskowy w ten sam sposób. Następnie opakować należy zwykłym papierem pakowym i brzegi również zakleić paskiem.

Tak opakowany chleb wkłada się do pieca, gdzie następuje proces sterylizacji. Sterylizacja musi się

odbywać w temperaturze 200° C nie krócej niż 30 minut i trwać, aż miękisz duu kg. bochenka osiągnie temperaturę nie niższą jak 80° C.

Po wystudzeniu, pieczywo pakuje się do kartonów i przechowuje w suchym i chłodnym miejscu. Najniższa dopuszczalna temperatura wynosi dziesięć stopni Cel. poniżej zera. Uszkodzenie opakowania jest niedozwolone.

Wyprodukowane i przechowywane pieczywo w podany wyżej sposób utrzymuje swoją świeżość przez okres sześciu miesięcy, zachowując swoją strukturę i cechy organoleptyczne.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób zachowania świeżości pieczywa przez okres do sześciu miesięcy, znamieny tym, że upieczony, lecz zewnętrznie zupełnie gładki bochenek chleba, bez pęknięć, opakuje się w celofan ze szczególnie zaklejonymi brzegami paskiem klejącym, po czym poddany jest on takiemu samemu opakowaniu

*) Właściciel patentu oświadczył, że twórcą wynalazku jest Stanisław Gorajski.

w papier woskowy, a wreszcie po raz trzeci — w papier opakunkowy i tak opakowany bochenek chleba wkłada się do pieca, gdzie w temperaturze do 200° C. przebywa minimum trzydzieści minut, aż miękisz chleba otrzyma nie mniej niż 80°, po czym po wyjęciu z pieca i wystudzeniu chleb pa-

kuję się do kartonu i przechowuje w suchym miejscu.

Skarb Państwa
(Ministerstwo Handlu Wewnętrznego
Centralny Zarząd
Przemysłu Piekarniczego)