



**URZĄD
PATENTOWY
PRL**

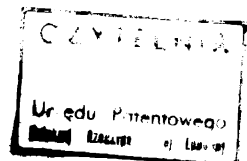
Patent tymczasowy dodatkowy
do patentu nr _____

Int. Cl.⁴ A23L 3/32

Zgłoszono: 85 12 05 (P. 256662)

Pierwszeństwo _____

Zgłoszenie ogłoszono: 86 10 07



Opis patentowy opublikowano: 88 10 31

Twórcy wynalazku: Zbigniew J. Dolatowski, Józef Grochowicz

Uprawniony z patentu tymczasowego: Akademia Rolnicza,
Lublin (Polska)

Sposób obróbki mięsa

Przedmiotem wynalazku jest sposób obróbki mięsa.

Znane sposoby obróbki mięsa prowadzone w celu kształtowania jego dojrzewania, polegają na przetrzymywaniu go w odpowiednich warunkach termicznych, stosowaniu tak zwanej elektrostymulacji, to jest przepływie prądu elektrycznego przez tkankę mięsną, a także na dodawaniu do tkanki odpowiedniej ilości enzymów proteolitycznych. Zasadniczą wadą tych sposobów jest brak bezpośredniej kontroli ich wpływu na jakościowy stan przetwarzanego surowca oraz wyrobu, w szczególności na czystość mikrobiologiczną.

Istotą wynalazku jest sposób obróbki mięsa charakteryzujący się tym, że tkankę mięsną w czasie najpóźniej do 24 godzin po uboju przetrzymuje przez czas od 1 do 120 minut w polu elektrostatycznym wytworzonym przez dwie elektrody rozstawione na odległość od 10 do 100 cm, między którymi różnica potencjałów zawiera się od 10 do 50 kV.

Sposób według wynalazku posiada szereg bardzo cennych zalet, z których najistotniejszą jest wzrost czystości mikrobiologicznej surowca mięsnego. Uzyskuje się inaktywację drobnoustrojów rzędu 20 do 50%, co w efekcie powoduje wzrost trwałości wyrobów, większych możliwości składowania i przechowywania. Mięso uzyskuje bardzo dobre właściwości technologiczne, w szczególności następuje poprawa kruchości, a także jego pożądalności barwy. Ponadto, tak prowadzony sposób pozwala na zmniejszenie wycieku termicznego podczas prowadzonej później obróbki cieplnej. Stwierdzono również, że następują korzystne zmiany we właściwościach białek mięsa, zwiększenie aktywności enzymatycznej białek proteolitycznych, co wpływa na wzrost wodochłonności tkanki i poprawę własności organoleptycznych wyrobu.

Tkanę mięsną w ilości około 1 kg, po dwóch godzinach od uboju przetrzymuje się przez czas 30 minut w polu elektrostatycznym wytworzonym przez elektrody, między którymi różnica potencjałów wynosi 15 kV. Zastosowane elektrody płaskie o wymiarach 200 × 500 mm wykonane z blachy aluminiowej rozstawia się na odległość 18 cm.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób obróbki mięsa, znamienny tym, że tkankę mięsną w czasie najpóźniej do 24 godzin po uboju przetrzymuje się przez czas od 1 do 120 minut w polu elektrostatycznym wytworzonym przez dwie elektrody rozstawione na odległość od 10 do 100 cm, między którymi różnica potencjałów zawiera się od 10 do 50 kV.