



A226 1/21

POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 44524

Kl. 53 c, 6/01

Tadeusz Cymer

Warszawa, Polska

Sposób wytwarzania konserw z zielonego grochu

Patent trwa od dnia 4 października 1958 r.

Przedmiotem wynalazku jest sposób wytwarzania konserw z zielonego grochu o zwiększonym ekstrakcie i suchej substancji.

Dotychczas konserwy z zielonego grochu wytwarzano w ten sposób, że odpowiednio przygotowane i zblanszowane ziarna grochu zalewano w puszkach lub słojach szklanych słabym (0,5 do 1,5%) roztworem soli kuchennej lub wodą, następnie utrwalano termicznie. Ilość dodanej zalewy wynosiła 30 — 50% w stosunku do ziarna grochu. W tak przygotowanej konserwie zachodził proces dyfuzji rozpuszczalnych w wodzie lub słabym roztworze chlorku sodowego składników ziarna grochu do zalewy aż do wyrównania stężenia tych składników w stałej i ciekłej części konserwy. Wskutek dyfuzji zawartości suchej substancji w ziarnie grochu zmniejsza się w stosunku w przybliżeniu odpowiadającym zwiększeniu wagi konserwy o ilość dodanej wody lub roztworu soli kuchennej, to jest 1,3 do 1,5 razy, a

więc z początkowej 18—23% zawartości suchej substancji w ziarnie zmniejszało się do około 12 — 15% w konserwie. Należy podkreślić, że do zalewy przechodzą najcenniejsze składniki ziarna, mające znaczną wartość kaloryczną, jak cukry, związki białkowe i inne oraz związki chemiczne, dzięki którym konserwy z zielonego grochu zyskały ogromne rozpowszechnienie. Najważniejsze z nich to witaminy i sole mineralne, rozpuszczalne w wodzie lub słabym roztworze chlorku sodowego.

Najczęściej spożywa się ziarno grochu z konserwy, a zalewa bywa przeważnie niewykorzystana i wylewana. W ten sposób 30 do 50% składników ekstraktowych nie jest wykorzystywana w wyżywieniu ludności. Organoleptyczne właściwości i jakość ziarna w tak produkowanych konserwach są również niskie. Dotychczas przy wytwarzaniu konserw z grochu zielonego wykorzystywano wyłącznie ziarno grochu, natomiast strą-

czynny i łodygi odrzucano na paszę dla bydła, a często łodygi szły na wyrób kompostu lub po wysuszeniu służyły jako ściółka dla bydła.

Strączyny z zielonego grochu stanowią 2 — 3 krotnie większą masę świeżą w stosunku do świeżego ziarna, a łącznie z łodygami masę jeszcze znacznie większą. Badania laboratoryjne wykazały, że sok ze strączyn i łodyg grochu posiada skład chemiczny zbliżony do składu chemicznego ziarna zielonego grochu, gdyż zawiera znaczne ilości związków białkowych, cukrów, soli mineralnych, witamin, barwników i innych cennych składników.

Stwierdzenie tego faktu było bodźcem do szukania sposobu lepszego i pełniejszego wykorzystania rośliny zielonego grochu w produkcji środków spożywczych.

Według wynalazku same strączyny lub strączyny wraz z łodygami rozdrabnia się i prasuje, a otrzymany sok klaruje się lub nie klaruje i po utrwaleniu termicznym w naczyniach blaszanych lub opakowaniach szklanych stosuje się do wytwarzania konserw grochu zielonego jako zalewę. Dzięki stosowaniu tego soku zapobiega się dyfuzji cennych składników ziarna grochu do za-

lewy i znacznie podnosi wartość odżywczą, jak również zapach i smak konserwy.

Zamiast soku zwykłego do zalewania ziarn grochu można stosować sok podgęszczony w aparatach wyparnych, np. dwu lub trzykrotnie w stosunku do pierwotnej objętości, przez co zwiększa się w konserwie zawartość suchej substancji a zwłaszcza składników ekstraktowych i otrzymuje się produkt przypominający koncentraty konserw.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób wytwarzania konserw z zielonego grochu przez zalewanie odpowiednio przygotowanych ziarn grochu zalewą, znamienny tym, że jako zalewę stosuje się sok otrzymany przez prasowanie strączyn i (lub) łodyg, ewentualnie zagęszczony, po czym dalej postępuje się w znany sposób.

Tadeusz Cymer

Zastępca: mgr Józef Kamiński
rzecznik patentowy