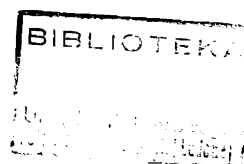


URZĄD PATENTOWY



A23b 7/14



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 22123.

Kl. 53 k, 1/01.

Zdzisław Węc
(Warszawa, Polska)
i Aleksander Wojsiat
(Warszawa, Polska).

Sposób konserwowania soków, marmolad i innych przetworów owocowych.

Zgłoszono 11 stycznia 1935 r.

Udzielono 6 września 1935 r.

Sposób niniejszy polega na tem, że do surowców lub gotowych już produktów owocowych, słodzonych lub niesłodzonych, surowych lub gotowanych, dodaje się bez ogrzewania środków, działających zabójczo zarówno na bakterje fermentacyjne, jak również i pleśniaki. Dotychczas nieznało środka, któryby umożliwiał konserwację surowych przetworów owocowych bez dodatku cukru, stosowanie zaś dodatku cukru nie daje zupełnej gwarancji, że produkt nie ulegnie sfermentowaniu, gdyż w przypadku dostania się do produktu grzybków następuje szybka fermentacja i rozkład cukru na alkohol, który w następstwie utlenienia się na kwas octowy, wskutek czego produkt staje się nie do użycia.

Sterylizacja, skuteczniejsza przez ogrze-

wanie, skutkuje tak długo, jak długo produkt wymieniony jest hermetycznie zamknięty. Po otwarciu lub też uszkodzeniu zamknięcia sterylizacja już nie pomaga, gdyż z tą chwilą dostają się do produktu nowe drobnoustroje, które atakują produkt konserwowany, powodując jego zepsucie przez spleśnienie lub fermentację.

Konserwacja zapomocą kwasu mrówkowego psuje częściowo smak i aromat swoim ostrym zapachem.

Okazało się, że przez dodanie do przetworów owocowych mniej więcej około 0,05% benzoesu sodowego, 0,02% salicylanu sodowego i 0,03% azotanu potasu zapobiega się zupełnie fermentacji i spleśnieniu produktów owocowych tak naturalnych, jak i dosładzanych i to w stanie nie-

sterylizowanym, przyczem ani smak, ani zapach produktów tych nie ulega zmianie.

Wyżej wspomnianych środków konserwujących dodaje się na zimno w stanie stałym lub roztworze wodnym do przetworów owocowych słodzonych lub niesłodzonych, surowych lub gotowanych.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób konserwowania soków, marmolad i innych przetworów owocowych, zna-

mienny tem, że do wymienionego surowca dodaje się w zwykłej temperaturze benzoesu sodowego, salicylanu sodowego i azotanu potasu w takich ilościach, iż ostateczne ich stężenie w produkcie konserwowanym wynosi 0,05% — benzoesu sodowego, 0,02% — salicylanu sodowego i 0,03% — azotanu potasu.

Zdzisław Węc.
Aleksander Wojsiat.