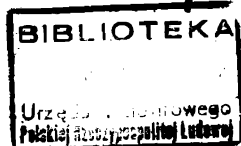




A23 b 3/00



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 43811

Kl. 53 c, 3/03

Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego*)

Gdynia, Polska

Sposób utrwalania przetworów rybnych

Patent trwa od dnia 14 maja 1960 r.

Wynalazek dotyczy sposobu utrwalania przetworów rybnych, zwłaszcza w galarecie, umieszczonych w hermetycznie zamkniętych opakowaniach bez stosowania autoklawu.

Znany jest sposób utrwalania produktów spożywczych na drodze sterylizacji przez ogrzewanie do temperatury powyżej 100°C w autoklawie. Jakkolwiek sterylizacja umożliwia uzyskanie dobrych wyników przy utrwalaniu takich produktów spożywczych w hermetycznie zamkniętych opakowaniach, odznacza się tą niedogodnością, że niszczy pewne cechy organoleptyczne przetworów rybnych w galarecie, zwłaszcza ich smak i konsystencję.

Inny znany sposób utrwalania, tak zwana pasteryzacja, polegający na jednorazowym przegrzewaniu produktów żywności w temperaturze poniżej 100°C ma na celu zniszczenie form

wegetatywnych bakterii chorobotwórczych i tylko nieznacznie przedłuża trwałość tych produktów, szczególnie rybnych i mięsa.

Znany jest wreszcie sposób utrwalania, tak zwana tyndalizacja, polegający na trzykrotnym przegrzewaniu produktów spożywczych w temperaturze około 65°C w odstępach 24 godzinnych. Sposób ten daje zadawalające wyniki, zwłaszcza przy utrwalaniu mleka i podłoży bakteriologicznych nie umożliwia jednak uzyskania trwałości przetworów rybnych, zwłaszcza w galarecie.

Sposób według wynalazku należy do ostatniej grupy wymienionych sposobów i polega na stwierdzeniu, że można uzyskać jałowość produktów rybnych hermetycznie zamkniętych, identyczną z jałowością konserw sterylizowanych w autoklawie, jeżeli proces utrwalania prowadzi się trzykrotnie w odstępach dobowych w temperaturze 90—98°C, np. w środowisku wodnym.

*) Właściciel patentu oświadczył, że współtwórcami wynalazku są dr Tadeusz Zachorowski i inż. Zbigniew Kajetanowicz.

Sposób według wynalazku umożliwia otrzymywanie trwałych przetworów rybnych, zwłaszcza w galarecie o odpowiednich cechach organoleptycznych, czego nie udało się osiągnąć dotychczas przy stosowaniu znanych sposobów utrwalania. Na przykład stosując sposób sterylizacji w celu otrzymania trwałego żelu po przegrzewaniu przetworów rybnych należało używać do produkcji takich przetworów duży dodatek żelatyny, około 20—30%, przy równocześnie wysokiej wartości pH. Jakkolwiek uzyskiwano produkt o odpowiedniej trwałości, jednak jego cechy organoleptyczne dyskwalifikowały go. W sposobie według wynalazku w celu utrzymania trwałego żelu wystarczy zaledwie dodatek 8—9% żelatyny oraz ustalenie wartości pH nie wyżej niż 5,5.

Zaletą sposobu według wynalazku, zwłaszcza w przypadku ryb w cieplej porze roku, jest możliwość utrwalania nawet małych ilości ryb, które nie opłaca się wysyłać do odbiorców, ani utrwalać w autoklawie pod ciśnieniem. Z tego względu sposób ten posiada duże znaczenie dla przetwórci, które nie dysponują kotłownią i autoklawem.

Ważną rzeczą w sposobie według wynalazku jest utrzymywanie temperatury 90—98°C we-

wnątrz opakowań, w czasie zależnym od rodzaju i wielkości opakowania. Na przykład produkty rybne w szklanych słojach 0,35 kg przegrzewa się w ciągu 60 minut, w puszkach metalowych 0,3 kg — w ciągu 45 minut, zaś w puszkach metalowych 0,15 kg — w ciągu 30 minut.

Górna warstwa opakowań produktów poddawanych utrwalaniu powinna być pokryta warstwą wody o wysokości 10—15 cm.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób utrwalania przetworów rybnych, zwłaszcza w galarecie, umieszczonych w hermetycznie zamkniętych opakowaniach, bez użycia autoklawu na drodze kilkakrotnego ogrzewania, znamieny tym, że proces ogrzewania prowadzi się trzykrotnie w temperaturze 90—98°C, np. w środowisku wodnym w odstępach dobowych, w ciągu kilkunastu minut w zależności od rodzaju i wielkości opakowania.

Centralne Laboratorium

Przemysłu Rybnego

Zastępca: mgr inż. Antoni Sentek

rzecznik patentowy

