



Patent dodatkowy _____
do patentu

Zgłoszono: 24.XII.1965 (P 112 188)

Pierwszeństwo: _____

Opublikowano: 10.XI.1967

Kl. 53 c, 6/01

MKP A 23 b

7/10

CYTEL NIA

UKD
Urzędu Patentowego
Państwa Rzeczypospolitej Polskiej

Współtwórcy wynalazku: prof. dr Aleksander Lempka, mgr Jan Jachimowicz

Właściciel patentu: Okręgowe Laboratorium Analityczno-Kontrolne Terenowego Przemysłu Spożywczego, Poznań (Polska)

Sposób wytwarzania ogórków konserwowych

1

Wynalazek dotyczy sposobu wytwarzania ogórków konserwowych, w którym ogórki układa się w puszkach lub słojach, dodaje przyprawy i kwaśną zalewę, zamyka i pasteryzuje.

Dotychczas stosowany proces produkcyjny ogórków konserwowych wymaga znacznego udziału pracy ręcznej, a otrzymany produkt jest niejednorodny. Wynika to głównie z tego, że przyprawy takie jak korzenie i liście chrzanu, czosnek, estragon, koper, liście bobkowe, pieprz, ziele angielskie, papryka i gorczyca dodaje się ręcznie na ogół w całości do każdego słoja oddzielnie i stąd ilość dawkowanych przypraw jest dość przypadkowa.

Wykorzystanie związków smakowo aromatycznych z poszczególnych przypraw jest małe, gdyż przy dotychczasowej metodzie produkcji ogórków konserwowych ekstrakcja zachodzi w małym stopniu.

Dalszą niedogodnością było to, że w niektórych przypadkach przyprawy były przyczyną mętnienia zalewy lub powstawania w niej osadów.

Próbowano również stosować przyprawy w postaci ich uprzednio przygotowanych ekstraktów, dodawanych w odpowiedniej ilości do zalewy. Ekstrakty te przygotowywano z przypraw przez ekstrakowanie związków aromatycznych przypraw za pomocą kwasów spożywczych. Również

2

w tym przypadku nie udało się uniknąć zmętnienia zalewy.

Celem wynalazku jest zmniejszenie pracochłonności dodawania przypraw z ogórków konserwowych, polepszenie wykorzystania związków smakowo-zapachowych obecnych w przyprawach i wyrównanie smaku i zapachu we wszystkich produkowanych naczyniach z ogórkami.

Cel ten według wynalazku osiągnięto dzięki temu, że przyprawy przed włożeniem do naczyń z ogórkami konserwowymi rozdrabnia się i mieszaninę zmielonych przypraw w proporcji i ilości dostosowanej do danego asortymentu ogórków pakuje się w torebki z bibuły filtracyjnej lub błony przepuszczalnej, a po zamknięciu torebek wkłada się je do naczyń z ogórkami, a te zamyka i pasteryzuje w znany sposób, przy czym ekstrakcja olejków eterycznych z przypraw aromatycznych umieszczonych w torebkach w stanie suchym rozdrobnionym odbywa się nie jak dotąd przed ich dodaniem do zalewy, lecz po umieszczeniu torebek w słoju.

Okazało się, że stosując sposób według wynalazku można zmniejszyć w ogórkach konserwowych dodatki przypraw do 1/3—1/5 ilości stosowanej przy dotychczasowym sposobie produkcji ogórków konserwowych.

Nieoczekiwanie okazało się przy tym, że w gotowym produkcie nie występują jakiegokolwiek zmętnienia ani też osady, ponieważ powodujące

zmętnienia cząstki substancji koloidalnych pozostają w porach materiału, z którego są wykonane torebki, w wyniku czego uzyskuje się całkowicie klarowną zalewę, co dotychczas było niemożliwe. Do pakowania mieszaniny rozdrobnionych przypraw można stosować bibułę filtracyjną, gęste tkaniny lub włókniny (materiały tekstylne nietkane), celofan, błony kolodionowe itp.

Przykład: Mieszaninę składającą się z zmielonych przypraw, a mianowicie 1,2 kg korzeni chrzanu, 2 kg liści chrzanu, 2,4 kg czosnku, 4,8 kg kopru, 0,06 kg liści laurowych, 0,3 kg czarnego pieprzu, 0,3 kg ziela angielskiego, 1,2 kg estragonu, 0,6 kg papryki i 0,06 kg gorczycy zapakowano w 1000 torebek z bibuły filtracyjnej (w każdej gilzie umieszczono przeciętnie po 13,32 g tej mieszaniny). Po jednej torebce z przyprawami umieszczono w słojach z ogórkami. Każdy słoć zawierał przeciętnie 600 g ogórków i 350—400 ml zalewy. Zalewa na 1000 słoików składa się z 310 l wody, 8 kg soli kuchennej, 14 kg cukru, 22 kg

4 kwasu octowego 10%-owego i 33 kg kwasu mlekowego 10%-owego. Słoje zamykano i pasteryzowano w temperaturze 80—85°C w ciągu 25 minut.

5 Stwierdzono, że smak i aromat zawartości wszystkich słoików był wyrównany.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób wytwarzania ogórków konserwowych, w którym ogórki układa się w puszkach lub słojach, dodaje przyprawy, kwaśną zalewę zamyka i pasteryzuje, **znamienny tym**, że przyprawy przed włożeniem do naczyń z ogórkami rozdrabnia się, a mieszaninę zmielonych przypraw o składzie w ilości dostosowanej do danego asortymentu produkcji ogórków pakuje się w torebki z bibuły, tkaniny lub włókniny filtracyjnej lub z błony przepuszczalnej, zamyka i wkłada do naczyń z ogórkami, a te po zamknięciu pasteryzuje się w znany sposób, przy czym ekstrakcja substancji smakowo zapachowych przypraw następuje w czasie pasteryzacji.