



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU

K AUTORSKÉMU OSVĚDČENÍ

256 331

(11)

(B1)

(61)

(23) Výstavní priorita
(22) Přihlášeno 09 06 86
(21) PV 4209-86.W

(51) Int. Cl.⁴

A 23 L 3/34

(40) Zveřejněno 13 08 87
(45) Vydáno 01 01 89

(75)
Autor vynálezu

ŠÍMEK JAROSLAV RNDr. CSc., LEDEČ NAD SÁZAVOU

(54)

Prostředek pro konzervaci loupaných brambor

Řešení se týká přípravku pro konzervaci loupaných brambor, který zajišťuje vysokou kvalitu oloupaných brambor po dobu 48 hodin, jak po stránce hygienické, tak po stránce konzumní jakosti. Prostředek ke konzervaci loupaných brambor lze jednoduchým způsobem použít ve všech zpracovnách a loupárnách brambor.

Vynález se týká prostředku pro konzervaci loupaných brambor, jehož působením je zabráněno předčasnému tmavnutí povrchu brambor.

Loupání brambor pro konzumní a zpracovatelské účely provádějí loupárny z brambor při zemědělských závodech. Ve finální fázi výroby a technologického postupu, tedy před expedicí se oloupané brambory konzervují roztokem pyrosiřičitanu sodného, v malém rozsahu i dalšími přípravky. Účelem takto provedené konzervace je to, aby oloupané brambory nezměnily barvu povrchu v období 48 hodin. Dalším požadavkem a důvodem ošetření brambor je potřeba, aby brambory neztrácely konzumní jakost. Brambory ošetřené pyrosiřičitanovou konzervací, však velmi často vykazují negativní konzumní jakost, která se projevuje pozměněnou chutí, ztvrdlým povrchem a nežádoucím zápachem, který se projevuje zejména při vaření. Pracovní prostředí, kde se provádí konzervace pyrosiřičitanu je nepříjemně ovlivněno výpary unikajícího kyslíčnicku siřičitého, produktu rozkladu pyrosiřičitanů.

Uvedené nedostatky jsou v podstatné míře odstraněny prostředkem pro konzervaci loupaných brambor, jehož účinnou složku tvoří thiosíran draselný v koncentraci 0,1 až 6 % objem vodného roztoku.

Výhody použití prostředku ke konzervaci loupaných brambor podle vynálezu spočívají hlavně v tom, že thiosíran draselný v uvedené koncentraci zajišťuje netmavnutí povrchu oloupaných po požadovanou dobu, tedy 48 hodin. Další nespornou výhodou je to, že prostředek zajišťuje u oloupaných brambor původní bar-

vu, udržuje vláčnost povrchu, zajišťuje původní bramborovou vůni bez cizorodového pachu. Ani po vaření není kvalita brambor negativně ovlivněna. Aplikace uvedeného prostředku podle vynálezu vyhovuje všem hygienickým podmínkám v současné době požadovaným. Ošetření oloupaných brambor je velmi jednoduché a provádí se v konzervační nádobě umístěné v loupárně, kde brambory jsou kontinuálně smáčeny po dobu cca 1 minuta v požadované koncentraci vodného roztoku prostředku podle vynálezu.

P Ř E D M Ě T V Y N Á L E Z U

Prostředek pro konzervaci loupaných brambor, v y z n a č e n ý tím, že účinnou složku tvoří 0,1 % až 6 % objem vodného roztoku thiosíranu draselného.