



Opublikowano dnia 5 lipca 1955 r.



B656 25/04

POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 37873

Kl. 81 c, 22

Główny Instytut Przemysłu Rolnego i Spożywczego*)

Warszawa, Polska

Sposób zabezpieczenia suszy warzywnych, owocowych i podobnych oraz niektórych koncentratów spożywczych przed działaniem wilgoci

Udzielono patentu z mocą od dnia 3 czerwca 1954 r.

Zagadnienie okresu przechowywania suszy warzywnych, owocowych oraz niektórych koncentratów spożywczych polega w głównej mierze na zabezpieczeniu ich przed zawilgoceniem. Substancje te odznaczają się dość silną higroskopijnością i łatwo chłoną wilgoć z powietrza. Wzrost zawartości wody w suszach odbija się w sposób niezmiernie niekorzystny na ich jakości, powodując między innymi rozłożenie witamin, zawartych w suszach, utratę naturalnego zabarwienia i aromatu, możliwość zapleśnienia lub gnicia oraz zjawiska brązowienia nieenzymatycznego.

W celu zabezpieczenia suszy od zawilgocenia stosuje się zwykle opakowania z materiałów nie przepuszczających wilgoci, jak np. z białej blachy lub tworzyw sztucznych. Materiały te są trudno dostępne i drogie, inne zaś nie zabezpieczają w dostatecznej mierze

przechowywanych suszy lub koncentratów spożywczych.

Powszechnie stosowane do opakowania suszy warzywnych wielowarstwowe torby papierowe z wkładką bitumiczną lub kantony i torebki z wkładką parafinową do opakowania koncentratów spożywczych, nie chronią należycie towaru opakowanego przed zawilgoceniem. W związku z tym okres przechowywania suszy bez strat ich jakości jest stosunkowo krótki i wynosi w zależności od rodzaju suszy 3—12 miesięcy.

Według wynalazku stwierdzono, że można zabezpieczyć susz lub koncentrat spożywczy przed działaniem wilgoci przez umieszczenie wewnątrz opakowania substancji silnie higroskopijnej, która pochłania wilgoć, przenikającą do wnętrza, i w ten sposób zabezpiecza susz od zawilgocenia. Taką substancją może być np. tlenek lub chlorek wapnia, uprzednio wyprażony, lub każda inna substancja chciwie pochłaniająca wodę.

*) Właściciel patentu oświadczył, że twórcą wynalazku jest inż. mgr Aleksander Reinhercs.

Stwierdzono, że susz warzywny przechowywany w ciągu 18 miesięcy w zwykłym opakowaniu papierowym z wkładką bitumiczną i umieszczonym wewnątrz opakowania woreczkiem z chlorkiem wapnia nie uległ zupełnie zmianom. Podobnie zachowywały się koncentraty spożywcze, np. kostki bulionowe.

Ważną rzeczą jest umieszczenie substancji higroskopijnej w ten sposób, aby powietrze i wilgoć przenikające do wnętrza opakowania miały łatwy dostęp do niej i aby substancja higroskopijna nie zanieczyszczała towaru opakowanego. W tym celu substancję higroskopijną umieszczać należy bądź w woreczku z rzadkiego płótna lub papieru, bądź w specjalnym dziurkowanym opakowaniu w pobliżu miejsca możliwego przenikania wilgoci do wnętrza opakowania (np. miejsca zamknięcia torby lub worka).

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób zabezpieczania suszy warzywnych, owocowych i podobnych oraz niektórych koncentratów spożywczych przed działaniem wilgoci podczas przechowywania, znamienny tym, że umieszcza się je w opakowaniu zaopatrzonym wewnątrz w substancję silnie higroskopijną.
2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tym, że substancję higroskopijną umieszcza się w pobliżu miejsca możliwego przenikania powietrza do opakowania, np. w miejscu zamknięcia torby lub worka.

Główny Instytut Przemysłu
Rolnego i Spożywczego

Zastępca: Kolegium Rzeczników Patentowych