



(12)

BREVET DE INVENȚIE

Hotărârea de acordare a brevetului de invenție poate fi revocată
în termen de 6 luni de la data publicării

(21) Nr. cerere: **95-01235**

(22) Data de depozit: **29.06.95**

(30) Prioritate:

(41) Data publicării cererii:
BOPI nr.

(42) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului:
30.04.96 BOPI nr. 4/96

(45) Data eliberării și publicării brevetului:
BOPI nr.

(61) Perfecționare la brevet:
Nr.

(62) Divizată din cererea:
Nr.

(86) Cerere internațională PCT:
Nr.

(87) Publicare internațională:
Nr.

(56) Documente din stadiul tehnicii:
RO 96247, 96248, 62309

(71) Solicitant: (72)

(73) Titular: **S.C. "LARIMAR" S.R.L. - Constanța, RO**

(72) Inventatori: **Braniște Marieta, Stan Geta, Paris Maria, Constanța, RO**

Mandatar:

(54) Procedeu de conservare a peștelui, prin sărare

(57) Rezumat: Invenția se referă la un procedeu de conservare a peștelui, prin sărare, cuprinzând etapele de: decongelare, spălare, tăiere sau eviscerare, sărare, spălare, scurgere, ambalare și tasare, caracterizat prin aceea că etapa de sărare se face uscat, cu sare, care reprezintă 30% din masa

peștelui și are o durată de 48 ... 72 h, sau umed, cu saramură de 25,5°Bé, care reprezintă 60% din masa peștelui, și are o durată de 24 h.

Revendicări: 1

RO 110757 B1



Prezenta invenție se refră la un procedeu de conservare a peștelui, prin sărare, utilizabil în industria peștelui.

Deoarece peștele este un produs foarte perisabil, în carnea peștelui, imediat după moartea fiziologică, apărând transformări biofizice și biochimice (rigiditatea musculară, eliminarea de mucus, autoliza și putrefacția), este limitat consumul lui în stare proaspătă la un timp foarte scurt (de ordinul orelor), funcție de starea de oboseală și sănătate a peștelui, temperatura mediului, condițiile sanitare și de păstrare a peștelui.

Pentru a întârzia declanșarea transformărilor biofizice și biochimice, peștele este condiționat prin tratare cu saramură de maximum 6% NaCl răcită cu gheață, care scade temperatura cărnii peștelui, la valori de 0° - 4°C, procedeu ce prelungește durata de consum a peștelui doar la 2 - 3 zile, fără a exista pericolul de a afecta sănătatea sau viața oamenilor.

Un consum al peștelui, un timp mai îndelungat (90 zile - 12 luni), necesită o conservare adecvată scopului pentru care a fost destinat.

Scopul invenției este obținerea de pește conservat prin sărare cu sare în stare solidă sau sub formă de saramură, care își păstrează neschimbate proprietățile organoleptice, chimice și microbiologice, un timp mai îndelungat (90 zile - 12 luni).

Procedeul de conservare a peștelui prin sărare, conform invenției, se face uscat, cu sare, care reprezintă 30% din masa peștelui și are o durată de 48 - 72 h, sau umed, cu saramură de 25,5° Bé care reprezintă 60% din masa peștelui și are o durată de 24 h.

Prin aplicarea invenției, se obțin următoarele avantaje:

- se asigură păstrarea proprietăților organoleptice, chimice și microbiologice inițiale, un timp mai îndelungat 90 zile - 12 luni, prin inactivarea microorganismelor aerobe, iar deshidratarea parțială a peștelui și creșterea presiunii osmotice are acțiune bacteriostatică;

- se obține un produs cu gust și miros plăcut, specific de sărat, cu valoare nutritivă ridicată, prin acțiunea de modificare, scindare a moleculelor de proteină, crescând proporția de asimilare de către organismul uman.

Efectele sărării peștelui, de prevenire a degradării proteice și mărire a conservabilității, precum și de imprimare a unor proprietăți gustative plăcute se datorează acțiunii bacteriostatice asupra bacteriilor aerobe, acțiunii de deshidratare a peștelui, creșterii presiunii osmotice a sucurilor celulare și modificărilor de structură asupra moleculelor de proteine.

Procedeul de conservare a peștelui prin sărare, conform invenției, constă în următoarele operațiuni:

1. decongelarea peștelui congelat constă în aducerea de la temperatura de -18°C, la temperaturi în jur de 0°C, a cărnii peștelui pentru a se prelucra în continuare;

2. spălarea constă în îndepărtarea impurităților și a mucusului de pe suprafața peștelui;

3. despicarea sau eviscerarea în funcție de specia de pește, mărimea sau destinația lui ulterioară;

4. sărarea peștelui se face prin tratarea cu sare solidă sau cu saramură de 25,5° Bé în funcție de metoda de sărare folosită. Sărarea este considerată terminată când peștele are gust și miros specific de sărat, proteinele sunt mai dense, coagulate și vizibil deshidratate;

5. spălarea peștelui sărat se face în saramură de 15° Bé pentru îndepărtarea excesului de sare;

6. curgerea peștelui se efectuează în vederea ambalării, pentru eliminarea excesului de apă de pe suprafețele peștelui;

7. ambalarea peștelui sărat are ca scop protejarea lui de factori de mediu (oxigen, lumină) care grăbesc degradarea proteinelor și a grăsimilor. Pentru crearea unor condiții optime de depozitare a peștelui sărat se realizează prin diferite metode posibilitatea de tasare a peștelui în ambalaje.

Se dau, în continuare, două exemple de realizare a procedurii conform invenției:

Exemplul 1. 100 kg sardina congelată este decongelată și sărată cu sare, prin alternativă a unui strat de sare și a unui strat de pește. Sarea reprezintă 30% din masa peștelui.

După 24 h, se completează cu saramură de 24,5° Bé până se acoperă tot peștele.

Sărarea durează 48 - 72 h și este considerată terminată, când în carnea peștelui se regăsește un conținut de sare de 10...18 %.

Sardina spălată se spală în saramura de 15° Bé, se scurge și se ambalează pentru depozitare. Tasarea are ca scop eliminarea aerului existent în masa peștelui, care ar grăbi oxidarea grăsimilor din pește.

Se obține astfel prin acest procedeu de conservare, prin sărare, sardina sărată cu proprietăți organoleptice plăcute, specifice peștelui sărat - maturat cu o durată de conservabilitate (valabilitate) de 90 zile fără să se înregistreze în acest timp modificări de gust, miros, conținut de substanțe nutritive sau apariția de substanțe toxice care să afecteze sănătatea sau viața consumatorului uman.

Exemplul 2. Se procedează în mod asemănător ca la exemplul 1, cu unele completări, utilizându-se 100 kg scrumbie refrigerată la temperatura de 0 ... 5°C careia i se îndepărtează branhiile și viscerele, se spală și se supune sărării. prin alternarea unui strat de pește, gheață mărunțită, sare, strat de gheață și iarăși pește, proporția între ele fiind

de 50% sare și 60% gheață față de masa peștelui.

Sărarea durează 7 - 12 zile, scrumbia sărată spălându-se în saramură, se scurge și se ambalează cu saramura de 25,5° Bé pentru depozitare.

Se obține scrumbie sărată cu proprietăți gustative deosebite, valoare nutritivă ridicată și cu o durată de conservabilitate de 12 luni.

Revendicare

Procedeu de conservare a peștelui, prin sărare, cuprinzând etapele de: decongelare, spălare, tăiere sau eviscerare, sărare, spălare, scurgere ambalare și tasare, **caracterizat prin aceea că** etapa de sărare se face uscat, cu sare, care reprezintă 30% din masa peștelui și are o durată de 48 ... 72 h, sau umed cu saramură de 25,5° Bé care reprezintă 60% din masa peștelui și are o durată de 24 h.

Președintele comisiei de examinare: **farm. Pentelescu Elena**

Examinator: **biochim. Crețu Adina**