

POLSKA
RZECZPOSPOLITA
LUDOWA



URZĄD
PATENTOWY
PRL

OPIS PATENTOWY PATENTU TYMCZASOWEGO

82 563

Patent tymczasowy dodatkowy
do patentu _____

Kl. 53g,4/02

Zgłoszono: 18.05.1972 (P. 155447)

Pierwszeństwo: _____

MKP A23k 1/18

Zgłoszenie ogłoszono: 30.05.1973

Opis patentowy opublikowano: 25.11.1975

Twórcy wynalazku: Henryk Wcisło, Wojciech Doruchowski, Zbigniew Torz, Józef Szarata,
Zenon Szmańda, Aleksander Klorek

Uprawniony z patentu tymczasowego: Centralne Laboratorium Drobiarstwa, Poznań (Polska)

Sposób wytwarzania karmy dla zwierząt mięsożernych z ubocznych produktów poubojowych, zwłaszcza z drobiu

Wynalazek dotyczy sposobu wytwarzania karmy dla mięsożernych zwierząt domowych i hodowlanych z ubocznych produktów poubojowych, w szczególności z głów, przełyków, woli, żołądków gruczołowych, tchawic, płuc, niektórych odcinków jelit oraz krwi zwierząt rzeźnych.

Poubojowe produkty zwierząt rzeźnych zwłaszcza z drobiu pozyskiwane z uboju przemysłowego, uważane były dotąd za przemysłowy surowiec odpadowy, który zazwyczaj przeznaczono na przerób utylizacyjny polegający na rozdrobnieniu ich w celu uzyskania pulpy mięsno-kostnej, którą przeważnie utrwalano środkami chemicznymi albo innymi znanymi sposobami, na przykład w przemysłowym tuczku kaczek.

Z uwagi na stosunkowo dużą podatność na zepsucie starano się przedłużyć trwałość pulpy odwodnie na znanych urządzeniach suszących w celu uzyskania mączki mięsnej lub mięsno-kostnej. Przeznaczoną do przerobu utylizacyjnego masę różnych produktów poubojowych traktowano łącznie jednakowo nie różnicując sposobów obróbki poszczególnych ich rodzajów ani też nie uwzględniając ich wzajemnych stosunków ilościowych w całej przerabianej masie.

Znane sposoby uzyskiwania pulpy mięsnej, ewentualnie mączki mięsnej albo mięsno-kostnej nie zapewniały jednak uzyskania dobrego produktu końcowego, nadającego się na karmę dla niektórych zwierząt hodowlanych i mięsożernych. Na skutek braku segregacji poszczególnych rodzajów ubocznych produktów poubojowych, przede wszystkim ze względu na ich zróżnicowaną wartość biologiczną a także z powodu nieuwzględniania odpowiedniego wzajemnego stosunku ilościowego, uzyskiwano wyrób o niedostatecznych walorach jakościowych.

Traktowanie w czasie przerobu poszczególnych produktów poubojowych w całej masie w sposób jednakowy ograniczający się jedynie do rozdrobnienia i wymieszania doprowadzało do braku jednolitości pulpy lub mączki jak również do znacznego obniżenia jej wartości karmowej i cech organoleptycznych i dlatego karma przyjmowana była przez zwierzęta niechętnie i jedynie w formie niewielkiego dodatku do paszy. Niektóre mięsożerne zwierzęta domowe, na przykład psy i koty wręcz nie znoszą karmy do której dodano mączkę mięsną uzyskaną znanymi sposobami. Powodu tej niechęci doszukiwać się można również w specyficznej woni i smaku mączki.

Opisane niedogodności wskazały zadanie poszukiwania innego sposobu przerobu i utrwalania produktów poubojowych z zwierząt rzeźnych, w szczególności z drobiu, głównie uwzględniającej ich jakość, wartość odżywczą i biologiczną w celu uzyskania gotowego wyrobu o cechach pełnowartościowej karmy, zwłaszcza dla mięsożernych zwierząt domowych.

Cel ten został osiągnięty sposobem według wynalazku polegającym przede wszystkim na tym, że poszczególne rodzaje produktów poubojowych z drobiu poddaje się odrębnej obróbce a następnie łączy ze sobą w określonych stosunkach ilościowych i poddaje ostatecznej obróbce uszlachetniającej i utrwalającej.

Według wynalazku schłodzone lub zamrożone a następnie rozmrożone głowy drobiowe pozbawione upierzenia oraz ewentualnie części dziobowej, traktuje się parą wodną o ciśnieniu 1–5 atm., najkorzystniej 2,5 atm w czasie od 5–45 minut zależnie od pochodzenia, rodzaju i wieku ptaków a następnie rozdrabnia na wilku i ewentualnie kutruje i homogenizuje. Natomiast pozostałe rodzaje ubocznych produktów poubojowych a mianowicie żołądki gruczołowe, płuca, przełyki i tchawice drobiu młodego, jelita, ewentualnie wymiona bydlęce oraz części tusz i skóry, charakteryzujące się dużą zawartością mniej przyswajalnego białka o niższej wartości odżywczej, szczególnie kolagenu, parzy się w czasie najmniej 5 minut wodą o temperaturze 95–100°C najlepiej pod natryskiem a następnie po odcedzeniu blanszuje w czasie od 10–45 minut parą lub gorącą wodą i w końcu rozdrabnia na wilku i homogenizuje.

Przygotowanie krwi drobiowej lub bydlęcej, defibrynowanej lub stabilizowanej środkami chemicznymi polega na tym, że najpierw ewentualnie pekuje się ją w znany sposób a następnie gotuje i kutruje i w trakcie tego dodaje uprzednio uzyskany homogenizat mięsny z dodatkiem ugotowanych jarzyny regulując konsystencję masy dodatkiem wywaru z jarzyny i tłuszczu. Skład masy uzupełnia się dowolnymi dodatkami uzupełniającymi, na przykład dowolnymi składnikami skrobiowymi a także dodatkami uszlachetniającymi, na przykład drożdżami, ewentualnie sproszkowanym mlekiem lub jajami przy czym rodzaj i ilość dodatków zależna jest od przeznaczenia karmy. W końcu całość uzyskanej masy poddaje się procesowi temperowania w temperaturze od 40–90°C co najmniej w czasie 15 minut dla całkowitego zdyspergowania i połączenia składników, po czym napełnia się nią pojemniki, na przykład blaszane puszki i w znany sposób sterylizuje.

Zhomogenizowaną masę można również spasteryzować i zamrozić w porcjach a także odwodnić w dowolny znany sposób a następnie po zgranulowaniu albo uformowaniu w kostki lub tabliczki zapakować w dowolne opakowania. Sposób według wynalazku daje najlepsze rezultaty, gdy udział składnika mięsnego i kostnego w całej masie tak uzyskanej karmy wynosi 65–72%, korzystnie 68% przy czym udział głów ptasich mieści się winien w granicach 35–45% wagowych, udział krwi w granicach 5–25% wagowych, korzystnie 15%, natomiast innych pozostałych składników mięsnych w granicach 5–20% wagowych, tłuszczu 6–12%, zaś resztę dodanych przypraw i składników uszlachetniających dobiera się tak co do ilości jak i rodzaju dowolnie zależnie od przeznaczenia karmy. Sposób według wynalazku nie wyklucza stosowania znanych stabilizatorów i emulgatorów.

Uzyskana sposobem według wynalazku karma jest szczególnie przydatna w żywieniu domowych zwierząt mięsożernych, które spożywać ją mogą bezpośrednio bez stosowania jej w formie dodatku do innej karmy. Karma odwodniona łatwo się regeneruje po dodaniu wody i rehydratacja następuje bardzo szybko.

Jak stwierdzono zastosowanie sposobu według wynalazku polegającego na tym, że poszczególne rodzaje produktów poubojowych poddaje się indywidualnej obróbce przystosowując ją do właściwości i wartości odżywczej tych produktów, co pozwala na zachowanie cennych biologicznie składników i zwiększa ich przyswajalność. Konsystencja, smak i zapach otrzymanej karmy działa pobudzająco na apetyt karmionych zwierząt, które wykazują dobry wygląd, właściwy przyrost wagi i dobry stan zdrowotny.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób wytwarzania karmy dla domowych i hodowlanych zwierząt mięsożernych z ubocznych produktów poubojowych, w szczególności ze świeżych lub mrożonych a następnie rozmrożonych głów, przełyków, woli, żołądków gruczołowych, tchawic, płuc, niektórych części jelit oraz krwi zwierząt rzeźnych, zwłaszcza z drobiu, przez obróbkę oraz rozdrobnienie, uzupełnienie dowolnym dodatkiem składników uszlachetniających, stabilizatorów, emulgatorów, wymieszanie, pasteryzowanie lub sterylizowanie i ewentualnie odwodnienie, z n a m i e n n y t y m, że głowy traktuje się w czasie 5–45 minut parą wodną o ciśnieniu 1–5 atm, korzystnie 2,5 atm i po rozdrobnieniu ewentualnie się je kutruje i homogenizuje a otrzymany homogenizat łączy z drugim homogenizatem uzyskany z przełyków, woli, żołądków, tchawic, płuc, z odcinków jelit, skóry i innych części, które to produkty poubojowe uprzednio parzy się wodą o temperaturze 90–100°C przez najmniej 5 minut i po odcedzeniu blanszuje przez 10–45 minut parą lub gorącą wodą a potem po rozdrobnieniu kutruje regulując konsystencję w trakcie tego lub później dodatkiem tłuszczu, jarzyn gotowanych i wywaru jarzynowego i do otrzymanej z połączenia masy wprowadza się krew uprzednio ewentualnie peklowaną a także wszelkie inne

dodatki uszlachetniające i przyprawy i całość masy temperuje w ciągu najmniej 15 minut w temperaturze 40–90°C a w końcu sterylizuje w pojemnikach albo pasteryzuje i granuluje lub formuje w dowolne kształty i odwadnia utrzymując w gotowym wyrobie najmniej 65% wagowych składnika mięsno-kostnego i tłuszczu, na który składać się powinien udział najmniej 35% głów ptasich, korzystnie 40%, udział krwi 5–25%, korzystnie 15%, pozostałych składników mięsnych 5–20%, korzystnie 12%, zaś tłuszczu 6–12% wagowych.