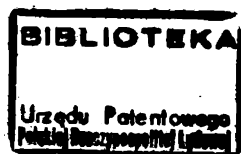


A236

3/04



## POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

# OPIS PATENTOWY

Nr 44711

Kl. 53 c, 1

Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego\*)

Gdynia, Polska

### Sposób wędzenia śledzi

Patent trwa od dnia 20 grudnia 1960 r.

Wynalazek dotyczy sposobu wędzenia śledzi bałtyckich i dalekomorskich, wyróżniającego się od dotychczas znanych sposobów tym, że otrzymane produkty posiadają smak przypominający smak łososia.

W technologii wędzenia ryb znane są dwie grupy sposobów w zależności od temperatury dymu, a mianowicie wędzenie na zimno i na gorąco. Wędzenie na zimno prowadzone jest w temperaturze dymu wynoszącej 20—28°C i trwa na ogół bardzo długo, w niektórych przypadkach nawet kilka dni. Ryba przeznaczona do takiego wędzenia musi być uprzednio nasolona i odmoczona. Wędzenie na gorąco prowadzi się w temperaturze powyżej temperatury ścinania się białka, tj. w temperaturze dochodzącej nawet do 140°C. Nadają się do tego niepatroszone ryby świeże lub mrożone.

\*) Właściciel patentu oświadczył, że współtwórcami wynalazku są Janina Cierpisz, Krystyna Góralczyk, Urszula Kijewska i Aurelia Staszewska.

Otrzymane tymi sposobami produkty posiadają różne właściwości i różny stopień przygotowania do spożycia. Ryby wędzone sposobem na gorąco są bardzo miękkie i nadają się do spożycia bez dodatkowych zabiegów.

Stwierdzono, że ze śledzi można uzyskać produkt o nowych właściwościach smakowych, o delikatnej i soczystej konsystencji, przypominającej smakiem wędzonego łososia. Produkt taki uzyskuje się, jeżeli śledzie po wstępnej obróbce polegającej na odgłowieniu, na rozplataniu wzdłuż kręgosłupa, usunięciu wnętrzości wraz z błoną otrzewną i kręgosłupa, solankowaniu i zawieszeniu tuszek na drucie, podda się wędzeniu w innym zakresie temperatur niż w dotychczas stosowanych sposobach wędzenia, a mianowicie w zakresie temperatur 60—70°C. Proces wędzenia prowadzi się aż do uzyskania produktu, nadającego się do spożycia, co zwykle trwa 2—3 godzin. Dzięki stosowaniu odpowiedniego zakresu temperatur wędzenia produkt zachowuje swoją wartość odżywczą, przy czym stopień zdenaturowania

białka jest niższy. Stosowanie sposobu według wynalazku umożliwia łatwiejsze odparowanie wody z ryby i równomierniejsze nasycenie mięsa składnikami dymu, co podnosi smak gotowego produktu i przedłuża jego trwałość.

Trwałość ryby wędzonej sposobem według wynalazku wynosi 8 dni w temperaturze 18—20°C i 12 dni w temperaturze 0—4°C, podczas gdy trwałość ryb wędzonych na gorąco wynosi 4 dni w temperaturze 18—20°C i 8 dni w temperaturze 0—4°C.

#### Zastrzeżenie patentowe

Sposób wędzenia śledzi bałtyckich i dalekomorskich, znamieny tym, że śledzie po rozplataniu i solankowaniu zawieszają się na drucie i poddaje wędzeniu w zakresie temperatur 60—70°C aż do uzyskania produktu nadającego się do spożycia.

Centralne Laboratorium  
Przemysłu Rybnego

Zastępca: mgr inż. Antoni Sentek,  
rzecznik patentowy