

POLSKA
RZECZPOSPOLITA
LUDOWA



URZĄD
PATENTOWY
PRL

OPIS PATENTOWY

69 071

Patent dodatkowy
do patentu

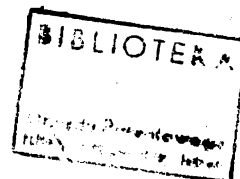
Kl. 53i,2/01

Zgłoszono: 28.VIII.1969 (P 135 574)

Pierwszeństwo:

MKP A23j 3/00

Opublikowano: 10.XII.1973



Współtwórcy wynalazku: Akös Gregus, Janos Engi

Właściciel patentu: Konservipari Tröszt, Budapeszt (Węgry)

Sposób wytwarzania masy do sporządzania zupy rybnej

1

Przedmiotem wynalazku jest sposób wytwarzania masy do sporządzania zupy rybnej, oznaczającej się po przyrządzeniu smakiem takim jak świeżo gotowana węgierska zupa rybna przyprawiana papryką i cebulą.

Zupy w kostce z wołowiny lub z drobiu wytwarza się przeważnie w ten sposób, że przygotowuje się ekstrakt z mięsa i do tego ekstraktu o bardzo małej zawartości wody (od 3 do 6%) dodaje się stosunkowo dużą ilość soli kuchennej. W celu poprawienia smaku dodaje się do takich zup w kostkach różne ekstrakty warzyw. W żadnej ze znanych technologii zawartość soli nie jest jednak niższa niż 45%.

Znane rodzaje zup w kostkach nie zawierają ani prawdziwego mięsa, ani prawdziwego białka, lecz ze względu na to, że są przygotowywane z ekstraktu mięsnego, zawierają one jedynie ich pochodne przetwarzane w aminokwasy podczas ekstrakcji; białko mięsa wytrąca się podczas zagęszczania.

Znany sposób stosowany przy wytwarzaniu zup w proszku polega na tym, że poszczególne składniki są suszone oddzielnie, a następnie są mieszane według pożądanej receptury.

Dotychczas nie znano sposobu, który umożliwiłby wytwarzanie zupy w kostkach lub w masie z przyprawami węgierskiej zupy rybnej, mającej po przyrządzeniu smak świeżej zupy

Dotychczas gdy gotową zupę rybną po przefiltrowaniu zagęszcza się ostrożnie, to następują zmiany smaku, a w wyniku tego przyprawa i smak zupy uzyskanej przez zagotowanie tego wyrobu w wodzie jest zupełnie inny od świeżo gotowanej zupy rybnej. Niepowodzeniem zakończyły się również próby, w których suszone były osobno składniki, a następ-

2

nie mieszane. Gotowana ryba traciła bowiem podczas suszenia swój charakterystyczny smak, a podczas ponownego nawadniania zmieniała się jej konsystencja.

Również znane dotychczas sposoby konserwowania ryb, solenie, gotowanie w oleju, sterylizacja, suszenie, wędzenie, obróbka chemikaliami, liofilizacja oraz ich kombinacje nie dostarczyły zadowalającego rozwiązania.

Celem wynalazku jest wyeliminowanie wad dotychczas znanych sposobów i uzyskanie masy zupy rybnej, dającej po przyrządzeniu wartości smakowe odpowiadające zupie świeżej.

Wynalazek opiera się na stwierdzeniu, że gdy zastosuje się do wytwarzania masy zupy rybnej papkową, gotowaną rybę o początkowej zawartości wody, bez suszenia, to uzyskuje się wówczas masę zupy rybnej, która po zagotowaniu w wodzie ma przyprawę i smak świeżo gotowanej zupy rybnej. Stwierdzenie to jest zaskakujące, ponieważ w razie przyrządzania zupy w kostce z papkowej, gotowanej wołowiny lub drobiu, a nie z ekstraktu mięsnego, rosół uzyskany z tej kostki jest po zagotowaniu w wodzie bez smaku i praktycznie nie do jedzenia.

Wynalazek opiera się również na stwierdzeniu, że gdy do papkowej, gotowanej ryby doda się mielonej papryki, proszku cebulowego i soli kuchennej, to uzyskuje się wówczas nie tylko przyprawę tej masy taką jak świeżo gotowanej zupy, lecz przechowywalność masy przekracza znacznie sumę działań konserwującego poszczególnych składników. Stwierdzono bowiem, że składniki cebuli wraz ze składnikami papryki wzmagają zdolność przechowywania preparatu. Umożliwia to przechowywanie masy zupy rybnej

co najmniej przez 6 miesięcy. Natomiast gotowana papka rybna, która poza solą kuchenną zawiera albo tylko zmieloną paprykę, albo tylko proszek cebulowy – może być przechowywana najwyżej 3 tygodnie.

Tak więc sposób wytwarzania masy do sporządzania zupy rybnej według wynalazku polega na tym, że przyrządza się z gotowanej ryby papkę, a 35–55% wagowych, korzystnie 42–48% wagowych papki rybnej miesza się na jednolitą masę z 6–14% wagowymi, korzystnie 8–12% wagowymi zmielonej czerwonej papryki, 15–25% wagowymi, korzystnie 18–22% wagowymi proszku cebulowego, 10–20% wagowymi, korzystnie 15–18% wagowymi soli kuchennej i ewentualnie substancjami smakowymi i/lub tłuszczem, a otrzymaną masę kształtuje się korzystnie w kostki i opakuje.

Jako substancję smakową stosuje się np. kwaśny glutaminian sodowy w ilości od 0 do 6% wagowych, korzystnie 2–4% wagowych. Jako tłuszcz można stosować od 0 do 10% wagowych, korzystnie 2–4% wagowych tłuszczu wieprzowego i/lub tłuszczu kostnego. Masa zupy rybnej wytworzona sposobem według wynalazku nie jest ekstraktem rybnym, lecz zawiera prawdziwe mięso ryby i nieprzetworzone białko w ilości 9–12% wagowych.

Przeciętna zawartość wody w preparacie według wynalazku wynosi 25–29% wagowych, a więc jest bardzo wysoka, natomiast zawartość soli jest stosunkowo bardzo mała, przeciętnie 18% wagowych, mimo to preparat może być przechowywany znacznie dłużej niż zupy w kostkach wytwarzane znanymi sposobami.

Według wynalazku postępuje się następująco: gatunek ryby nadający się na przyrządzenie zupy rybnej zostaje ugotowany po uprzednim oczyszczeniu, a woda, w której gotowano, zostaje oddzielona. Ugotowaną rybę przeciera się przez sito o oczkach od 1 do 2 mm i uzyskaną w ten sposób papkę rybną ochładza się, a jednocześnie odprowadza się resztę wody z gotowania. Następnie papkę rybną miesza się i ugniata w mieszarce z pożądanymi ilościami soli kuchennej, proszku cebulowego i zmielonej papryki, ewentualnie po dodaniu substancji smakowych i tłuszczu, na jednolitą masę.

Z tak wytworzonej masy przygotowuje się kostki pożądanego wielkości, korzystnie o ciężarze 11–13 g, które po dwie lub więcej są umieszczone w opakowaniach handlowych. Dla zakładów żywienia zbiorowego, restauracji itp. można sporządzać większe kostki masy zupy rybnej.

Na 1 litr wody stosuje się celowo 6 dekagramów preparatu według wynalazku. Kostkę o wadze 11–13 g wrzuca do 0,2 litra gotującej wody, gotuje się przez 5 minut. Przyprawa i smak uzyskanej w ten sposób zupy rybnej są identyczne z przyprawą i smakiem świeżo przyrządzonej zupy rybnej. Preparat według wynalazku nie wymaga żadnego środka konserwującego, a mimo to może być przechowywany co najmniej przez 6 miesięcy.

Sposób według wynalazku umożliwia po raz pierwszy na świecie wytwarzanie masy do sporządzania zupy rybnej, w której zostaje zachowany pierwotny smak produktu wyjściowego, a preparat może być przechowywany przez niemal nieograniczony okres. Sposób według wynalazku jest wyjaśniony bliżej na przykładach.

P r z y k ł a d I. Karpie pierwszego gatunku o jednostkowym, przeciętnym ciężarze ponad 1 kg oczyszcza się usuwając z nich dokładnie łuski, skrzela i wnętrzności. Oczyszczone ryby po dokładnym opłukaniu wrzuca się do wrzącej wody i gotuje się je przez 20 minut, a następnie ugotowane ryby chłodzi się przez około 20 minut na metalowych płytach z perforowanym dnem.

Ugotowane ryby przeciera się z kolei w maszynie zaopa-

trzonej w sito o oczkach 1 mm na drobną papkę, a uzyskana w ten sposób papkę rybną chłodzi się do około 2°C. W odniesieniu do żywych ryb osiągnięty uzysk wynosi około 50%, a zawartość wody w papce rybnej wynosi 64–67% wagowych.

45 kg papki rybnej homogenizuje się w mieszarce z 20% wagowymi drobno zmielonego proszku cebulowego o wilgotności 4%, z 12 kg zmielonej razem z pestkami słodkiej papryki, z 18 kg drobnej, przesianej soli kuchennej o wilgotności nie większej niż 1% i z 4 kg kwaśnego glutaminianu sodowego. Po 10 minutach pracy mieszarki uzyskuje się jednorodną masę, z której wykonuje się kostki o ciężarze 12 g. Kostki te owija się później aluminiową folią.

Przygotowana w ten sposób kostka dostarcza po około 5 minutach gotowania w 0,2 litra wody potrawę, która ma taki sam smak jak świeżo gotowana zupa rybna. Jeżeli dodaje się do zupy kawałki ryby, to gotuje się dalsze 10 minut. Taką zupę rybną można podawać z ugotowanymi w wodzie kluskami.

P r z y k ł a d II. Postępuje się tak jak w przykładzie I, ale 48 kg papki rybnej homogenizuje się z 23 kg cebuli, z 12 kg słodkiej papryki, z 18 kg soli kuchennej i z 1 kg kwaśnego glutaminianu sodowego. Przyrządzona w ten sposób masa służy do przygotowywania zupy rybnej dla osób nie lubiących zbyt ostrych potraw.

P r z y k ł a d III. Postępuje się tak jak w przykładzie I z tą różnicą, że 44 kg papki rybnej homogenizuje się z 25 kg proszku cebulowego, z 10 kg słodkiej papryki, z 16 kg soli kuchennej i z 5 kg kwaśnego glutaminianu sodowego. Z tej masy można przyrządzać zupę rybną dla konsumentów lubiących silny smak cebuli.

P r z y k ł a d IV. Postępuje się tak jak w przykładzie I, lecz zamiast karpia stosuje się białe ryby.

35 kg papki rybnej homogenizuje się z 16 kg proszku cebulowego, z 12 kg słodkiej papryki, z 10 kg drobnej przesianej soli, z 3 kg kwaśnego glutaminianu sodowego i z 24 kg tłuszczu wieprzowego.

Przygotowana w ten sposób masa może być dostarczana głównie masowym konsumentom, ponieważ ze względu na stosunkowo dużą zawartość tłuszczu wieprzowego przetłuszcza się opakowanie, a tym samym celowe jest umieszczenie jej w większych partiach w pudełkach blaszanych.

P r z y k ł a d V. Postępuje się tak jak w przykładzie IV z tą różnicą, że 44 kg papki rybnej homogenizuje się z 16 kg proszku cebulowego, z 8 kg słodkiej papryki, z 14 kg soli, 2 kg kwaśnego glutaminianu sodowego i z 16 kg tłuszczu wieprzowego. Masa ta daje zupę rybną wyśmienitej jakości dla konsumentów nie lubiących zbyt tłustych potraw.

P r z y k ł a d VI. Postępuje się tak jak w przykładzie IV z tą różnicą, że 38 kg papki rybnej homogenizuje się z 35 kg proszku cebulowego, z 11 kg słodkiej papryki, z 15 kg soli, z 3 kg kwaśnego glutaminianu sodowego i z 8 kg tłuszczu wieprzowego. Z takiej masy można wytwarzać kostki przeznaczone w pierwszym rzędzie dla konsumentów, którzy lubią zupę rybną z niewielką ilością papryki, ale z silnym smakiem cebulowym.

P r z y k ł a d VII. Postępuje się tak jak w przykładzie IV z tą różnicą, że stosuje się karpie drugiego gatunku (o przeciętnym ciężarze poniżej 1 kg). 52 kg papki rybnej homogenizuje się z 20 kg proszku cebulowego, z 10 kg słodkiej papryki, z 15 kg drobnej, przesianej soli i z 3 kg tłuszczu wieprzowego. Z takiej masy można przyrządzać zupę rybną dla konsumentów lubiących smak papryki.

P r z y k ł a d VIII. Postępuje się tak jak w przykładzie VII z tą różnicą, że 50 kg papki rybnej homogenizuje się

z 23 kg proszku cebulowego, z 8 kg słodkiej papryki, z 16 kg soli, 2 kg kwaśnego glutaminianu sodowego i z 1 kg tłuszczu wieprzowego. Z takiej masy można przyrządzać zupę rybną mniej ostrą dla odżywiających się dietetycznie.

P r z y k ł a d IX. Postępuje się tak jak w przykładzie VII z tą różnicą, że 50 kg papki rybnej homogenizuje się z 18 kg proszku cebulowego, z 8 kg słodkiej papryki z 20 kg soli i z 4 kg glutaminianu sodowego. Z tej masy można przyrządzać zupę rybną dla dzieci i konsumentów nie lubiących ostrych potraw.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób wytwarzania masy do sporządzania zupy rybnej, znamienny tym, że przygotowuje się z gotowanej ryby

papkę i papkę tę w ilości 35–55% wagowych, korzystnie do 48% miesza się na jednorodną masę z 6–14% wagowymi, korzystnie z 8–12% wagowymi zmielonej czerwonej papryki, z 15–25% wagowymi, korzystnie z 18–22% wagowymi proszku cebulowego, z 10–20% wagowymi, korzystnie z 15–18% wagowymi soli kuchennej i ewentualnie substancjami smakowymi i/lub tłuszczem i uzyskaną masę pakuje się korzystnie w postaci kostek.

2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tym, że jako substancję smakową stosuje się 0,5–6%, korzystnie 2–4% wagowych kwaśnego glutaminianu sodowego.

3. Sposób według zastrz. 1, znamienny tym, że jako tłuszcz stosuje się 0,5–10% wagowych, korzystnie 2–4% wagowych tłuszczu wieprzowego i/lub tłuszczu kostnego.