



СОЮЗ СОВЕТСКИХ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ
РЕСПУБЛИК

(19) **SU** (11) **1494893** **A1**

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ
ПО ИЗОБРЕТЕНИЯМ И ОТКРЫТИЯМ
ПРИ ГНТ СССР

(51) 4 A 22 C 25/02

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

ВСЕСОЮЗНАЯ
ПАТЕНТНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ
БИБЛИОТЕКА

- 1
- (21) 4327033/28-13
(22) 13.11.87
(46) 23.07.89. Бюл. № 27
(71) Харьковский институт общественно-го питания
(72) М.И.Беляев, И.А.Пронин, Г.М.Постнов, В.В.Шевченко, Е.М.Беляева и А.Г.Борисов
(53) 664.95.05(088.8)
(56) Романов А.А., Строганова Е.К., Зинина И.Е. Справочник по технологическому оборудованию рыбообра-батывающих производств. Ч.1. - М.: Пи-щевая промышленность, 1979, с.29.
Патент США № 3546738, кл. 17-62, 1970.

- 2
- (54) СПОСОБ ОЧИСТКИ ЧЕШУИ С ТУШЕК СВЕЖЕЙ РЫБЫ
(57) Изобретение относится к рыбопе-рерабатывающей промышленности, точ-нее к процессу разделки рыбы, и мо-жет быть использовано на рыбопере-рабатывающих предприятиях. Цель изо-бретения - предотвращение нарушения целостности кожного покрова тушек и сохранение пищевой ценности рыбы. Тушки свежей рыбы погружают в горя-чую воду температурой 52-55°C, вы-держивают в ней в течение 70-80 с и производят удаление чешуи путем обработки тушек мягкими волосяными щетками в направлении от головы к хвосту при постоянном орошении ту-шек водой для смыва с них чешуи.

Изобретение относится к рыбопе-рерабатывающей промышленности, а точнее к процессу разделки рыбы, и может быть использовано на рыбопе-рерабатывающих предприятиях.

Цель изобретения - предотвраще-ние нарушения целостности кожного покрова тушек и сохранение пищевой ценности рыбы.

Тушки свежей рыбы погружают в го-рячую воду с температурой 52-55°C, выдерживают в ней в течение 70-80 с и производят удаление чешуи путем обработки тушек мягкими волосяными щетками в направлении от головы к хвосту при постоянном орошении ту-шек водой для смыва с них чешуи.

Пример 1. Берут тушку карпа, опускают в горячую воду с темпера-

турой 45°C и выдерживают в ней в те-чение 60 с. После этого тушку под-вергают механической обработке мяг-кими волосяными щетками в направле-нии от головы к хвосту при постоян-ном орошении водой.

Пример 2. Температура воды 52°C, тушки выдерживают в воде в те-чение 70 с.

Пример 3. Температура воды 53,5°C, тушки выдерживают в воде в течение 75 с.

Пример 4. Температура воды 55°C, тушки выдерживают в воде в течение 80 с.

Пример 5. Температура воды 60°C, тушки выдерживают в воде в те-чение 90 с.

(19) **SU** (11) **1494893** **A1**

При температуре ниже 52°C ослабления связи чешуя - кожа не происходит, так как денатурационные изменения белков верхнего слоя кожи рыб имеют место при температурах 50°C и выше.

При температуре выше 55°C чешуя удаляется свободно, однако процесс денатурации белка резко ускоряется, и рыба успевает обвариться в местах, не защищенных чешуей (голова, плавники), при этом происходит потеря пищевой ценности рыбы.

При выдерживании тушки карпа в горячей воде менее 70 с связь чешуя - кожа не успевает ослабнуть, и процесс удаления чешуи вызывает большие трудности, чешуя удаляется не полностью.

При выдерживании тушки карпа в горячей воде более 80 с заметного облегчения процесса удаления чешуи не происходит, однако незащищенные части тушки начинают обвариваться, что ведет к потерям пищевой ценности рыбы.

Выдерживание при температуре 52 - 55°C в течение 70-80 с позволяет провести денатурацию белков верхнего слоя кожи, удерживающего чешуйки, что приводит к значительному ослаблению связи чешуя - кожа. При этом пищевая ценность тушки за счет сохранения кожи и подкожного жира полностью сохраняется.

Обработка тушек мягкими волосяными щетками при постоянном орошении

водой позволяет полностью удалить чешую, так как связь чешуя - кожа значительно ослаблена; повысить качество удаления чешуи за счет эластичности рабочих органов; получить тушку рыбы без подрывов кожи; удалить с тушки снятую чешую водой.

Направление обработки тушек мягкими волосяными щетками от головы к хвосту позволяет исключить взаимное сцепление чешуи, так как при движении от головы к хвосту в первую очередь удаляются верхние, налегающие ряды чешуйных пластин.

При внедрении предлагаемого способа в производство повышается целостность кожного покрова тушек, полностью сохраняется пищевая ценность рыбы, при этом реализация предлагаемого способа проста и доступна.

Ф о р м у л а и з о б р е т е н и я

Способ очистки чешуи с тушек свежей рыбы, включающий погружение их в горячую воду, выдержку в ней и удаление чешуи с подачей струи воды, отличающийся тем, что, с целью предотвращения нарушения целостности кожного покрова тушек и сохранения пищевой ценности рыбы, используют воду с температурой 52-55°C, а выдержку в воде осуществляют в течение 70-80 с, причем удаление чешуи производят путем обработки тушек мягкими волосяными щетками в направлении от головы к хвосту.

Редактор О.Юрковецкая Составитель В.Мынов
Техред А.Кравчук Корректор Э.Лончакова

Заказ 4140/1 Тираж 386 Подписное
ВНИИПИ Государственного комитета по изобретениям и открытиям при ГКНТ СССР
113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

Производственно-издательский комбинат "Патент", г.Ужгород, ул. Гагарина, 101