



PÓLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 41181

Kl. 53 c, 5

Zakład Jajczarsko-Drobiarski w Radomiu *)

Radom, Polska

Sposób konserwowania masy jajowej

Patent trwa od dnia 13 lutego 1957 r.

Sposób według wynalazku dotyczy konserwowania masy jajowej przez częściowe jej odwodnienie (odparowanie około 67% wody), przy czym proces prowadzi się w takich warunkach, ażeby stan koloidalny masy nie uległ zmianom. W wyniku tego procesu otrzymuje się kondensat, w którym stosunek zawartości suchej substancji do wody wynosi 1 : 1.

Stwierdzono, że masa jajowa przerobiona sposobem według wynalazku jest produktem o większej trwałości i ulegającym w słabszym stopniu rozkładowi bakteriologicznemu aniżeli masa jajowa nie poddawana zagęszczeniu. Dalszą zaletą sposobu według wynalazku jest to, że nie prowadzi on do jakichkolwiek zmian smakowych i zapachowych przerabianego produktu. Ponadto

dzięki zmniejszonej objętości masy w porównaniu z objętością surowca przed przeróbką, maleją poważnie koszty opakowania, transportowania, składowania i zamrażania produktu.

Skondensowana masa jajowa po rozcieńczeniu jej ilością wody, którą uprzednio odparowano przybiera z powrotem postać naturalnej masy jajowej.

Sposób według wynalazku polega na tym, że masę jajową uprzednio shomogenizowaną i spastyzowaną zagęszcza się przez częściowe odparowanie z niej wody, przy stałym szybkim przepływie tej masy w temperaturze niższej od +55°C, pod ciśnieniem niższym od atmosferycznego, w czasie 10 — 20 sekund. Korzystne jest prowadzenie procesu pod ciśnieniem 0,16 - 0,18 atmosfer.

Zagęszczoną masę jajową zlewa się następnie do puszek i zamraża w chłodni.

*) Właściciel patentu oświadczył, że współtwórcami wynalazku są inż. mgr Jan Szczepuła i dr inż. Wanda Szczepuła.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób konserwowania masy jajowej, znamienny tym, że shomogenizowaną i spasteryzowaną masę jajową podgęszcza się przez częściowe odparowanie z niej wody, przy stałym i szybkim jej przepływie, w temperaturze niższej od $+55^{\circ}\text{C}$,

pod ciśnieniem niższym od atmosferycznego, w czasie 10-20 sekund, po czym otrzymany produkt opakowuje się i zamraża.

Zakład
Jajczarsko-Drobiarski
w Radomiu