



Patent dodatkowy
do patentu _____

Zgłoszono: 21.IV.1966 (P 114 172)

Pierwszeństwo: _____

Opublikowano: 15.III.1968

Kl. 45 e, 43/02

MKP A.01f

UKD 631.361.94

A 23a, 11/00

Twórca wynalazku: Józef Macioszek

Właściciel patentu: Chłodnia Składowa Przedsiębiorstwo Państwowe,
Tychy (Polska)

Sposób oczyszczania truskawek

1

Przedmiotem wynalazku jest sposób oczyszczania truskawek surowych przeznaczonych do konserwowania lub przechowywania i transportu w postaci mrożonek.

Według dotychczasowych stosowanych sposobów, oczyszczanie surowych truskawek miało następujący przebieg: najpierw z każdej pojedynczej truskawki wyrywano ręcznie szypułkę, poddawano je myciu w odpowiednich płuczkach, osuszano, a następnie mrozono lub konserwowano różnymi sposobami. Taki sposób oczyszczania miał szereg wad doprowadzających do obniżenia klasy produktu.

Truskawki świeże są przywożone do obróbki i przerobu często z bardzo odległych rejonów w stanie dojrzałym w koszykach lub skrzyniach. Są one z zasady miękkie, często lekko zgniecione a czasem nawet mają delikatny naskórek uszkodzony. Branie takiego każdego pojedynczego owocu do ręki, odpowiednio mocne przytrzymanie palcami aby wyrwać z niej zieloną szypułkę powodowało z zasady uszkodzenie naskórka, wgniatanie zanieczyszczeń mineralnych w miąższ owocu i rozzerwanie tkanek w okolicy rdzenia usuniętej szypułki.

Przy tej pierwszej operacji, gdzie nie zostały jeszcze usunięte zanieczyszczenia mineralne występował już częściowy wyciek i strata soków komórkowych. Podczas drugiej czynności, zwłaszcza podczas mycia owoców w płuczkach, nawet najmniejsze uszkodzenie naskórka powodowało dal-

2

szy wyciek i straty soków komórkowych, zmiana konsystencji miąższu, co w efekcie obniżało klasę surowca i uniemożliwiało przygotowanie wyrobu według wymagań eksportowych.

5 Następnie w ten sposób przygotowane owoce były poddawane zamrożeniu, podczas którego stykające się ze sobą uszkodzone powierzchnie zlepiały się i ulegały zbryleniu obniżając w dalszym ciągu jakość i klasę wyrobu.

10 Wszystkie dotychczasowe wady i niedomagania zostały usunięte w sposobie oczyszczania truskawek według wynalazku, który jest schematycznie przedstawiony na rysunku.

15 Dostarczane do przeróbki truskawki najpierw w całości poddaje się myciu w płuczce 1 w celu usunięcia zanieczyszczeń mineralnych skąd transporterem 2 wyprowadza się je na perforowaną taśmę ociekową 3 a następnie rozkłada się na palety sitowe 4 celem osuszenia. Po oczyszczeniu truskawek, odwodnieniu i osuszeniu poddaje się je zamrożeniu w komorze 5 i dopiero potem usunięciu z nich szypulek, co można wykonać mechanicznie przez wywiercenie szypułki odpowiednim frezem lub wiertłem 6.

25 Opisany sposób eliminuje prawie zupełnie wyciek i straty soku komórkowego. Truskawki w całości są poddane najpierw oczyszczeniu i osuszeniu bez dotykania ich palcami ręki, co wyklucza uszkodzenie naskórka oraz wgniatanie i wylukiwanie soku. Oczyszczone i wysuszone tru-

skawki poddane są zamrożeniu i w takim stanie mając konsystencję trwałą zostają poddane zabiegowi usuwania szypulek, przy czym nie są już narażone na żadne uszkodzenia a nawet, gdy zostaną uszkodzone wiertłem, to nie nastąpi ich zniekształcenie i wyciek soku komórkowego.

Przeprowadzone próby i doświadczenia wykazały, że zastosowanie sposobu według wynalazku, umożliwia zwiększenie o 10% wydajność surowca. Zamiast wymaganego normami 82,5%-ego uży-

5

10

sku gotowego produktu, sposobem według wynalazku osiągnięty został uzysk 93%-owy jak również obniżona została zawartość zanieczyszczeń mineralnych z dopuszczalnych 0,07% na 0,03%.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób oczyszczania truskawek przez mycie, odwodnienie, wysuszenie i usunięcie z nich szypulek, **znamienny tym**, że szypułki usuwa się za pomocą wiertła lub frezu po zamrożeniu truskawek.

