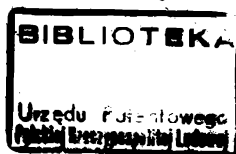




A236 3/00



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 44333

Kl. 53 c, 4

Wojciech Janus

Warszawa, Polska

Sposób wytwarzania konserw w opakowaniach z tworzyw sztucznych

Patent trwa od dnia 12 marca 1960 r.

Przy dotychczasowym sposobie wytwarzania konserw konieczne jest użycie opakowania z tworzywa, odpornego na temperaturę, np. z blachy względnie szkła, gdyż tylko takie opakowanie umożliwia wyjałowienie konserwy, bez obawy zniszczenia lub deformacji opakowania pod wpływem temperatury i ciśnienia.

Sposób wytwarzania konserw według wynalazku umożliwia zastosowanie zamiast opakowania blaszanego lub szklanego — opakowania z tworzyw sztucznych, np. ze znanych mas termoplastycznych, jak winidur i polietylen. Występująca w temperaturze wyjaławiania wysoka plastyczność tworzywa sztucznego nie stanowi przeszkody w użyciu takiego tworzywa na opakowanie konserwy. Jest to możliwe dlatego, że konserwę, zamkniętą szczelnie w opakowaniu z masy plastycznej, umieszcza się dodatkowo w ochronnej sztywnej formie (np. z blachy), chroniącej opakowanie właściwe z tworzywa sztucznego od deformacji termicznej i mechanicznej w czasie procesu wyjaławiania. Wymieniona forma ochronna umo-

żliwia ostudzenie konserwy z zachowaniem pierwotnego kształtu opakowania, aż do momentu odzyskania przez tworzywo odpowiedniej sztywności i wytrzymałości.

Podstawowym warunkiem przydatności opakowania z tworzywa sztucznego jest nieprzenikliwość tego opakowania dla drobnoustrojów (w normalnych warunkach przechowywania konserw) oraz nieszkodliwość oddziaływania tego tworzywa na konserwę.

Sposób wytwarzania konserw w opakowaniach z tworzyw sztucznych według wynalazku polega na przeprowadzeniu poniżej podanych operacji. Niesterylny produkt umieszcza się w opakowaniu z masy plastycznej (pudełko z folii sztywnej PCV, woreczek z folii polietylenowej itp.), opakowanie zamyka się hermetycznie, najlepiej przez zatopienie pokrywki lub otworu, opakowanie wraz z niewyjałowioną jeszcze zawartością zamyka się w ochronnej formie (np. pudełku z blachy), dopasowanej do wymiarów bezpośredniego opakowania konserwy, konserwę w formie ochronnej pod-

daje się pasteryzacji lub sterylizacji, analogicznie jak w metodzie dotychczasowej, chłodzi się i po ostudzeniu gotową konserwę wyjmuje się z formy ochronnej.

Przy pasteryzacji konserw oraz przy sterylizacji, połączonej z chłodzeniem konserw pod ciśnieniem, konstrukcja form ochronnych jest wydatnie uproszczona.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób wytwarzania konserw w opakowaniach z tworzyw sztucznych (np. mas termoplastycznych), znamienny tym, że niesterylny

wytwór spożywczy zamyka się hermetycznie (np. przez zatopienie otworu) w opakowaniu z masy plastycznej nieprzenikliwej dla drobnoustrojów i tak przygotowany do wyjąłowania produkt zamyka się w formie ochronnej (np. z blachy), dopasowanej do wymiarów bezpośredniego opakowania i zabezpieczającej to opakowanie przed deformacją termiczną i mechaniczną i następnie całość poddaje się procesowi pasteryzacji względnie sterylizacji, chłodzi się i gotową wyjąłowaną konserwę wyjmuje się z formy ochronnej.

Wojciech Janus