

**POLSKA
RZECZPOSPOLITA
LUBOWA**



**URZĄD
PATENTOWY
PRL**

**O P I S P A T E N T O W Y
P A T E N T U T Y M C Z A S O W E G O**

75310

Patent tymczasowy dodatkowy
do patentu _____

Kl. 53c, 2

Zgłoszono: 19.07.1971 (P. 149 503)

Pierwszeństwo: _____

MKP A23b 1/00

Zgłoszenie ogłoszono: 30.05.1973

Opis patentowy opublikowano: 23.12.1974

Twórca wynalazku: Jan Mizera

Uprawniony z patentu tymczasowego: Wojewódzkie Przedsiębiorstwo Przemysłu
Mięsnego w Rzeszowie Zakłady Mięsne
w Dębicy, Dębica (Polska)

Sposób wytwarzania szynek puszkowych

Przedmiotem wynalazku jest sposób wytwarzania szynek, łopatek oraz innych wyrobów mięsnych, hermetycznie opakowanych, przeznaczonych do długiego przechowywania.

Znane i powszechnie stosowane sposoby wytwarzania szynek, łopatek oraz innych wyrobów mięsnych przeznaczonych do długiego przechowywania, polegają na odpowiednim przygotowaniu masy mięsnej, napełnieniu w sposób ręczny lub mechaniczny przygotowanego opakowania, hermetycznym zamknięciu opakowania, zalutowaniu otworu, w którym wyciągnięto powietrze oraz zagotowaniu zawartości opakowania w odpowiedniej temperaturze i określonym czasie. Wprowadzone ostatnio mechaniczne uplastycznianie mięsa oraz dodawanie polifosforanów i syropów, podniosło znacznie własności smakowe wyrobów, spowodowało jednak spulchnienie i napowietrzenia masy mięsnej przeznaczonej do hermetycznego opakowania.

Problemem praktycznie nierozwiązanym, nastroczającym wiele trudności technicznych było usunięcie powietrza międzymięśniowego i wewnątrz-mięśniowego, które rozprężając się podczas gotowania zamkniętego w opakowaniu wyrobu, wytwarzało pęcherzyki i kawerny w gotowym produkcie. Kawerny powietrzne w gotowych szynkach i innych wyrobach obniżały ich jakość, skracaly znacznie czas ich przechowywania oraz trwałość użytkową.

Zagadnieniem, które należało rozwiązać, było opracowanie takiej technologii i zastosowanie takich urządzeń, które mogłyby w sposób prosty i pewny usunąć powietrze z tkanki mięśniowej bez wydłużenia cyklu operacyjnego produkcji i pogarszania jakości gotowych wyrobów. Zagadnienie usuwania powietrza międzymięśniowego i wewnątrz-mięśniowego zostało rozwiązane sposobem według wynalazku, eliminując wszystkie dotychczasowe trudności związane z odpowietrzeniem zhermetyzowanych wyrobów mięsnych. Zastosowanie wynalazku zapewniło wysoką jakość i trwałość wyrobów mięsnych, zwiększyło wydajność stosowanych urządzeń technicznych, poprawiło organizację pracy i obniżyło koszty produkcji.

Istotą wynalazku jest zmiana dotychczas stosowanej technologii produkcji szynek i łopatek oraz innych wyrobów hermetycznie pakowanych przez poddanie działaniu próżni w bębnie próżniowym przygotowanej w znany sposób masy mięsnej, znajdującej się w niezamkniętym opakowaniu. Wprowadzona operacja próżniowa powoduje całkowitą ewakuację powietrza między-mięśniowego i wewnątrz - mięśniowego co ma zasadniczy

wpływ na jakość i trwałość gotowych wyrobów mięsnych hermeticznie pakowanych. Operacja odpowietrzania w bębnie próżniowym powoduje również skrócenie o 80% cyklu napełniania, prasowania i wstępnego odpowietrzania na prasie spulchnionej przed tym masy mięsnej.

P r z y k ł a d. Przygotowaną według znanych sposobów masę mięsną, nakłada się do odpowiedniego formatu i wielkości puszki, w sposób ręczny lub mechaniczny na prasie Langena. Napełnione opakowanie umieszcza się w bębnie próżniowym po kilkanaście lub kilkadziesiąt sztuk i poddaje działaniu próżni przez 7–10 minut, przy czym stopień próżni winien wynosić 650–660 mm słupa rtęci a czas jej działania nie krótszy od 7 minut. Po wyrównaniu ciśnienia atmosferycznego w bębnie próżniowym, puszki umieszcza się pojedynczo na zamykarce, nakłada wieczko, zarolowuje je uszczelnieniem gumowym lub cynowym, wyciąga powietrze spod wieczka aparatem próżniowym i zalutowuje automatycznie otwór. Opakowane hermeticznie wyroby mięsne zagotowuje się w odpowiedniej temperaturze i określonym czasie, określonym technologią produkcji.

Wyroby mięsne a zwłaszcza szynki i łopatki poddane ewakuacji powietrza między-mięśniowego i wewnątrz-mięśniowego sposobem według wynalazku, nie posiadają kawern powietrznych w przekroju, charakteryzują się wysoką trwałością przekraczającą wymagania normy eksportowej.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób wytwarzania szynek, łopatek lub innych wyrobów mięsnych hermeticznie pakowanych, **znamienny tym**, że masę mięsną w niezamkniętych opakowaniach po wstępnym odpowietrzeniu na prasie poddaje się ewakuacji powietrza międzymięśniowego i wewnątrz-mięśniowego w bębnie próżniowym, stosując próżnię 650–660 mm słupa rtęci w czasie od 7 do 10 minut.