

PRZEGLĄD DOKUMENTACYJNY

PRZEMYSŁU MIĘSNEGO

OPRACOWANY PRZEZ OŚRODEK DOKUMENTACJI C. LAB. BAD. P. MIĘS.

DODATEK DO MIESIĘCZNIKA „GOSPODARKA MIĘSNA”

ROCZNIK 1

WARSZAWA, LUTY 1955 r.

Nr 1

1 664.933.5 CLBPMięs.—2.55

Szynka w puszcze. Udoskonalone, duńskie metody przyrządzania. „Jambon en boîtes. Methodes de preparation perfectionnées au Danemark”. La Revue de la Conserve, maj 1954; s. 88, s. 3. — Opracowano metodę przyrządzania szynki w puszkach z małą ilością galarety. Wobec stwierdzenia, że ściśle przyleganie produktu do ścianek puszki powoduje mniejsze wydzielanie się soku w czasie gotowania, zastosowano specjalną prasę hydrauliczną do pakowania szynki. Ciśnienie prasy wynosi 8–9 kg/cm². W celu otrzymania szynki o dużej trwałości wprowadzono specjalną technikę przyrządzania tzw. „system Supertri”, polega on na tym, że usuwanie powietrza z puszki odbywa się w otoczeniu pary pod ciśnieniem w temperaturach znacznie wyższych niż stosowane przy normalnym gotowaniu. W tych warunkach gotowanie powoduje większe wydzielanie soków, które normalnie przemieniałyby się w galaretę. Soki te usuwa się z puszki podczas odpowietrzania w próżni w nowym aparacie „Supertri”. Szynki przygotowane tą metodą można przechowywać w zwykłej temperaturze bez ochładzania. Produkt ma wygląd bardzo pociągający ze względu na brak powierzchniowej galarety.

2 664.933.5 CLBPMięs.—2.55

Mechaniczne etykietowanie puszek z szynką. „Etiquetage mécanique des boîtes de jambon”. La Revue de la Conserve, czerwiec 1954 r., s. 66. — Umieszczanie etykiet na puszkach z szynką zwykłego formatu dokonuje się zazwyczaj ręcznie. W celu zmechanizowania tej czynności jedna z firm berlińskich opracowała maszynę, która umożliwia dokładne i szybkie etykietowanie. Pierwsze próby przeprowadzone w kilku zakładach mięsnych na terenie Niemiec pozwalają przypuszczać, że nowa maszyna w znacznym stopniu przyczyni się do zmniejszenia wkładu pracy ręcznej.

3 664.933 CLBPMięs.—2.55

O poceniu się szynek w puszkach. „Sur l'exsudation des jambons en boîtes”. La Revue de la Conserve, kwiecień 1954 r., s. 85. — Wymieniono sposoby zabezpieczenia szynki w puszkach przed nadmiernym wydzielaniem soków. Stwierdzono, że nastrzykiwanie szynki solanką można dokonać dopiero po upływie wstępnego okresu dojrzewania wynoszącego 48 do 72 godz. w temp. +4 °C. Przy stosowaniu nastrzykiwania dożylnego, należy je jeszcze uzupełnić nastrzykiwaniem domięśniowym w kilku miejscach szynki. W czasie peklowania szynki muszą być całkowicie zanurzone w solance, a w pierwszych 2–6 godzinach tego procesu należy przycisnąć je jakimś ciężarem, aby usunąć powietrze znajdujące się w przestrzeniach międzykomórkowych tkanek mięsnych, które utrudnia rozprowadzenie solanki do głębi mięsa i może doprowadzić do niepożądanych zmian barwy. Po wyjęciu szynki z solanki należy poddać je lekkiemu wyciskaniu w temperaturze otoczenia 6 °C. Należy również dążyć do możliwie ścisłego układania szynki w puszkach. Po ugotowaniu (pasteryzacji) szynki poddaje się szybkiemu ochłodzeniu w temp. 25 °C i pozostawia na okres 12–18 godzin w temperaturze otoczenia przed złożeniem w magazynie.

4 664.933 CLBPMięs.—2.55

O tyndalizacji konserw mięsnych. „A propos de la tyndalisation des conserves de viande”. La Revue de la Conserve, maj 1954 r., s. 107, s. 2. — Możliwość stosowania tyndalizacji do obróbki cieplnej pewnych konserw mięsnych stanowi ostatnio przedmiot badań w Związku Radzieckim i Niemczech. Ravel zaleca przeprowadzenie tyndalizacji puszek jednokilogramowych w następujący sposób:

a) pierwsza sterylizacja w temp. 99 °C przez 150 minut, b) ochładzanie w wodzie do temp. 60 °C, c) dalsze ochładzanie puszek do temp. 20 °C przeprowadzane w specjalnym pomieszczeniu w ciągu 18 godzin, d) druga sterylizacja w temp. 99 °C przez 150 minut, e) szybkie ochładzanie końcowe w bieżącej wodzie. Schwerdt zaleca natomiast zachowanie między sterylizacjami przerwy trwającej 24 do 28 godzin. Autorzy tych metod stwierdzają, że przy stosowaniu takiej tyndalizacji osiąga się 100% sterylności wszystkich puszek. Uczeń radziecki Dyklof i Barmasz stwierdzili, że technika przeprowadzania tyndalizacji musi być dostosowana do rodzaju produktu. Wykazali oni również, że zarodniki *bacillus subtilis* (powodujące psucie się konserw mięsnych) zostają całkowicie zniszczone w czasie prawidłowo przeprowadzonej tyndalizacji.

5 637.52 CLBPMięs.—2.55

Konserwa z mięsa wołowego i kartofli. La Revue de la Conserve, luty–marzec 1954 r., s. 69, s. 4. — Opisano sposób przygotowywania konserw z wołowiny i ziemniaków. Zazwyczaj używa się 41 kg wołowiny, 50 kg ziemniaków, 9 kg cebuli. Dolewa się wody lub rosolu otrzymanego przy gotowaniu i dodaje soli i przypraw. Do przygotowania takich konserw można używać również odpowiednich ilości suszonych ziemniaków i cebuli. Po podgrzaniu konserw do temperatury 55 °C zamyka się je i sterylizuje (puszka o wadze 300 g, 2 godziny w temp. 115–118 °C). Przewiduje się, że istniejące dla konserw normy ulegną rewizji i zezwoli się na dodawanie pewnych odpadków, (serca itp.) w ilościach nie przekraczających 5% całej ilości mięsa, co musi być zaznaczone na etykiecie. Produkt ten przeznaczony jest do zaprowiantowania wojsk jak również do rozprowadzenia wśród ludności cywilnej.

6 664.931 CLBPMięs.—2.55

D. Starkow: Racjonalne wykorzystanie pojemności w puszkach konserwowych. „Racionalnoje ispolzowanie jemnosti konsierwnoj tary”. Miasnaja Industrija SSSR Nr 2, 1954 r., s. 27, s. 4, 2 tabl., 3 rys. — Stwierdzono, że obowiązujące przepisy dotyczące napełniania mięsnych konserw (a w szczególności mięsa duszonego) przyczyniają się do nieracjonalnego wykorzystania puszek. Zmiana przepisów określających ilość kawałków mięsa nakładanych do puszki umożliwi maksymalne, szybkie zapełnienie puszki surowcem. Opisano automat do napełniania puszki o wydajności 40–45 puszek lub 30–35 słoików szklanych na minutę. Stwierdzono, że przy istniejących w przemyśle mięsnym i konserwowym urządzeniach jest możliwość wprowadzenia zmechanizowanej linii produkcji konserw „Mięso duszone”. Opisano poszczególne fazy produkcyjne takiej konserwy i stwierdzono, że zwiększenie wagi netto konserw „Mięso duszone” i mechanizacja produkcji przy jednej zmianie o wydajności 43200 puszek Nr 9 przynosi oszczędności 517 kg blachy, 1,14 kg cyny i 411 drewnianych skrzynek.

7 637.923 CLBPMięs.—2.55

Kielbasy w jelitach i bez jelit. „Saucisses en boyaux et sans boyaux”. La Revue de la Conserve, lipiec 1954 r., s. 54, 55. — Stwierdzono, że wytrzymałość jelit naturalnych zależy od ich pochodzenia i sposobu obróbki. Jelita sztuczne, w szczególności jelita z celulozy nie mogą być używane do produkcji kielbas w puszkach, ponieważ nie wytrzymują sterylizacji. Jednakże w ostatnich latach zastosowano jelita z celulozy do produkcji kielbas. Metoda polega na „smażeniu” farszu w jelitach, na skutek czego między farszem a osłonką powstaje cienka, lecz wytrzymała warstwa skoagulowanych substancji białkowych, która umożliwia zachowanie właściwej formy kielbasy po usunięciu osłonki i za-

puszkowaniu. W Niemczech produkuje się obecnie jelita z wodorostów morskich, które są całkowicie jadalne i doskonale znoszą sterylizację w autoklawie. Nowe jelita ukazywały się na rynku pod nazwą „Essbare Kunstsaitling” lub „Kunstdarm”.

8. 664.94 CLBPMięs.—2.55

Badania atomowe nad produktami spożywczymi na uniwersytecie w Michigan. „Essais atomique sur les aliments à l'Université de Michigan”. La Revue de la Conserve, sierpień-wrzesień 1954 r., s. 75. — W wyniku badań przeprowadzonych ostatnio na uniwersytecie Michigan stwierdzono, że pewne produkty spożywcze mogą być przechowywane przez długi okres czasu w temp. otoczenia przy pomocy naświetlania energią atomową. Przy przechowywaniu naświetlanego mięsa w opakowaniu z masy plastikowej w temp. 25°C w ciągu trzech tygodni nie wystąpiły żadne objawy psucia. Opakowania z masy plastikowej zastosowano w celu uniemożliwienia zakażenia produktów przez bakterie z atmosfery. Stwierdzono, że atomowe bombardowanie nie powoduje radioaktywności naświetlanego produktu, lecz po prostu sterylizuje go zabijając znajdujące się w nim drobnoustroje. Konieczne jest prowadzenie dalszych badań dla określenia ilości produktów, które mogą być konserwowane na skalę przemysłową przy użyciu tej metody. Dotychczasowe doświadczenia nie wykazały czy nastąpiło obniżenie wartości odżywczych lub zmiana smaku naświetlanych produktów.

9. 664.9 CLBPMięs.—2.55

H. Castanie: **Przewrót w metodach konserwacji żywności.** — „Une Révolution dans la Conservation des Aliments”. La Revue de la Conserve, styczeń 1954 r., s. 50. — Istnieje możliwość zastosowania „Capacitronu” i podobnych aparatów takich jak synchrotron, beatron, akcelerator „Van Graff” do sterylizacji żywności. „Van Graff” pod napięciem 1 miliona volt daje energię, która w ciągu tysięcznej części sekundy, może całkowicie wysterylizować produkt poddany naświetlaniu. Towarzystwo „HVEC” połączyło tę metodę z intensywnym zimnem lub szybkim zamrażaniem i wysterylizowano funt żywności w ciągu 10 sekund. Produkt umieszczono natychmiast w wysterylizowanym opakowaniu z celofanu. Próbkę przechowywaną są 6 miesięcy i nie wykazują żadnych zewnętrznych zmian. Obecnie metoda nie może być zastosowana na skalę przemysłową ze względu na b. wysokie koszty, lecz przypuszcza się, że w ciągu kilku najbliższych lat takie urządzenie wyprodukowane po cenach opłacalnych będzie mogło być zastosowane w produkcji. Obecnie cena takiej instalacji wynosi 65.000 dolarów. Opracowane jest urządzenie o napięciu 3 milionów volt, które będzie sterylizować 6000 funtów żywności na godzinę.

10. 664.944 CLBPMięs.—2.55

Paul Sauty de Chalon. **Zastosowanie tkaniny bawełnianej do zawijania ćwierci mięsa bezpośrednio po zamrożeniu.** „La Stockinette”. „La Revue de la Conserve”, czerwiec 1954 r., s. 61, s. 2. — Po opuszczeniu tunelu ćwierci wyciera się starannie w celu usunięcia pokrywającego jej szronu i umieszcza w elastycznych osłonkach o przekroju od 40 do 160 cm. — Mięso pozostaje w osłonce aż do chwili rozmrożenia, co może nastąpić nawet po 2 latach. Bardziej celowe jest pozostawienie osłony na mięsie przy rozmrażaniu, ponieważ osłona wchłania całkowicie lub częściowo nadmierne ilości płynów i różne zanieczyszczenia pochodzące z rozmrażania. Zastosowanie osłony umożliwia przechowywanie ćwierci w doskonalej czystości, sprzyja wietrzeniu mięsa, ułatwia przenoszenie ćwierci, ponieważ ręce robotnika nie zeszliżują się. Dzięki swej elastyczności osłonka dokładnie przylega do ćwierci, lecz nie przykleja się, co ma duże znaczenie. Użytkuje się również lepsze wykorzystanie powierzchni chłodniczej układając jedne ćwierci na drugich, zamiast zawieszania ich na hakach. Cena takiej tkaniny jest niska.

11. 637.513.4 CLBPMięs.—2.55

Automatyczna maszyna rozdrabniająca o dużej wydajności. „Le broyeur automatique à haut rendement”. La Revue de la Conserve, maj 1954 r., s. 91. — Opisano nową maszynę rozdrabniającą o wydajności 6.000 kg na 1 godz. Zastosowano przy niej urządzenie, które umożliwi automa-

tyczne podnoszenie wózków z mięsem i wyładowywanie zawartości do rozdrabniarki. Szybkość obrotów 180 i 360 na minutę, ciele działanie maszyny i łatwość obsługi przez jedną osobę sprawiają, że maszyna ta stanowi nowe osiągnięcie techniki w przemyśle mięsnym.

12. 637.513.4 CLBPMięs.—2.55

„Schneidemischer” na 200 i 300 litrów. La Revue de la Conserve, maj 1954 r., s. 102, s. 2. — Maszyna ta nadaje się szczególnie do przygotowania suchych farszów. Automatycznie, bez przegrzewania i dotykania mięsa rękami, można przerabiać na farsz całe kawały mięsa mrożonego. Opróżnianie maszyny jest zupełnie zautomatyzowane. W celu kontrolowania temperatury różnych produktów umieszczono termometr, stykający się z produktem i stale wykazujący jego temperaturę. Cały okres przeróbki mięsa trwa zaledwie 2 minuty. Otrzymany gotowy farsz może być skierowany do napełniarki.

13. 637.513.4 CLBPMięs.—2.55

Nowa maszyna do krajania słoniny. „Nową saloriezka”. Miasnaja Industria SSSR, Nr 3, 1954 r., s. 25. — Opisano nową maszynę do krajania świeżego i ostygniętego surowca tłuszczowego. Przy stosowaniu nowej maszyny otrzymuje się pasy tłuszczu szerokości 35—40 mm. Wydajność maszyny przy obróbce tłuszczu wołowego, świeżego i wieprzowego ostygniętego wynosi 1500 kg/godz. Nowa maszyna do krajania tłuszczu w porównaniu z używanymi dotychczas posiada mniejsze rozmiary, większą ilość obrotów umożliwiających przy mniejszej ilości noży uzyskanie dużej wydajności, mniejsze zużycie energii elektrycznej, a zastosowanie dwustronnych okien umożliwia zachowanie maszyny w dobrym stanie sanitarnym.

14. 637.51 CLBPMięs.—2.55

Z. Tomme, J. Murawin. **Określenie czasu przetrzymywania bydła przed ubojem.** Miasnaja Industria, SSSR, Nr 6, 1953 r., s. 52. — W moskiewskim kombinacie przemysłu mięsnego przeprowadzono badania strat wagowych świnii półtłustych i bekonowych przetrzymywanych przed ubojem przez 6, 12, 18 i 24 godziny bez karmienia. Podano tablice strat wagowych świnii w zależności od przedubojowego przetrzymywania oraz zawartość pokarmu w przewodzie pokarmowym po 6, 12, 18 i 24 godz. Stwierdzono, że po 12 godz. głodówki zawartość przewodu pokarmowego nie wystarcza dla podtrzymania życiowych funkcji zwierzęcia, organizm zmuszony jest do zużywania odżywczych substancji z mięsa i tłuszczu. Zwiększenie okresu przetrzymywania świnii bez karmienia przed ubojem ujemnie wpływa na wydajność mięsa i tłuszczu. Na podstawie prowadzonych doświadczeń stwierdzono, że przed ubojem świnie półtłuste można przetrzymać bez karmienia do 6 godzin, a świnie mięsne szynkowe i bekonowe najwyżej 12 godzin.

15. 637.51 CLBPMięs.—2.55

J. Kuprianoff. **Zależności czasu dojrzewania mięsa od temperatury.** „Zur Frage der Temperaturabhängigkeit der Reifungsdauer von Fleisch. Food Science Abstracts, Nr 6, 1954 r., s. 497. — Stopień dojrzałości mięsa może być określony przy pomocy metod mechanicznych lub analitycznych. Opracowano wzór na obliczanie czasu potrzebnego dla osiągnięcia dojrzałości mięsa przechowywanego w różnych temperaturach (w temp. 0°C — 16 dni, w temp. 20°C — 1,5 dnia, w temp. 30°C — 1 dzień i w temp. 37°C — 0,2 dnia). Omówiono w skrócie analityczne metody oznaczania stopnia dojrzałości mięsa. Związek między okresem dojrzewania wołowiny i temperaturą (0° do 35°C) przedstawiono przy pomocy wykresów.

16. 637.525 CLBPMięs.—2.55

Zawartość witamin grupy B w podrobach. „Richesse des abats en vitamines du groupe B”. La Revue de la Conserve, czerwiec 1954 r., s. 67. — Stwierdzono, że wątroby, nerki, serca, trzustki, śledziony, płuca i mózgi wołowe, baranie i wieprzowe zawierają duże ilości taniny, riboflawiny i kwasu nikotynowego. Podano zawartość witamin grupy B w podrobach. Zawartość badanych witamin jest prawie taka sama w wołowinie, wieprzowinie i baraninie niezależnie od wieku zwierzęcia. Stwierdzenie tych faktów powinno przyczynić się do wzrostu konsumpcji podrobów, które zawierają 10 do 100 razy więcej riboflawiny, taniny i kwasu nikotynowego niż mięso.