

# PRZEGLĄD DOKUMENTACYJNY

## PRZEMYSŁU MIĘSNEGO

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

DODATEK DO MIESIĘCZNIKA „GOSPODARKA MIĘSNA”

ROCZNIK 1

WARSZAWA, MARZEC 1955 r.

Nr 2

17. 664.933.3 CLBPMięs.—3.55  
L. Lewis, J. Feinberg i Fogelson, Patent amerykański Nr 2.627.466—1953 r. **Nowa metoda przyrządzania kielbas bez osłonki.** „Nouvelle méthode de préparation de saucisses sans boyaux”. La Revue de la Conserve, czerwiec 1954 r., s. 68. — Farsz napycha się przy pomocy zwykłych napelnień do jelit z masy plastycznej o smaku obojętnym. Następnie kielbasy wędzi się i gotuje w solance, która rozpuszcza osłonki nie wpływając na wygląd, kształt i smak kielbasy. Kielbasy pozbawione osłonek odsąca się i pakuje w kartony lub puszk. Kielbasy bez osłonek mają przewagę nad kielbasami w jelitach naturalnych, bo nie pękają, co często występuje przy produkcji sterylizowanych konserw kielbasianych w puszkach.

18. 664.9 CLBPMięs.—3.55  
A. Chwastow. **Zastosowanie promieni ultrafioletowych w czasie obróbki i przechowywania żywności.** Lebensmittelindustrie Nr 2, 1953 r., s. 53. — Omówiono wyniki doświadczeń nad bakteriobójczym działaniem promieni ultrafioletowych na kultury bakteryjne na agarze oraz zawiesiny bakterii. Badano również wpływ promieni ultrafioletowych na wegetatywne i zarodnikowe formy pleśniaków w temperaturze powyżej i poniżej 0°C. Zarodniki okazały się wrażliwsze niż formy wegetatywne, których nie można zniszczyć naświetlaniem. Przeprowadzono również próby oczyszczania powietrza w chłodniach, pakowniach itp. przemysłu mięsnego oraz niszczenie bakterii na płatach mięsa surowego gotowanego i na kielbasach. Stwierdzono, że mięso surowe trudniej jest „zdezynfekować” działaniem promieni.

19. 637.52 CLBPMięs.—3.55  
F. Bułanow. **Forma porcjowania mięsa mrożonego.** Miasnaja Industria 1953 r., s. 12. — W Instytucie Przemysłu Mięsnego przeprowadzono doświadczenia nad podziałem zamrożonych tusz wołowych i baranich na porcje wagowe, pakowane w celofan i zaopatrzone w naklejkę określającą klasę, stopień wytuzzenia i cenę mięsa. Podział mięsa odbył się w temperaturze od +13° do 15°C. Dostarczone do Działu ćwierci miały wewnątrz temp. —8°C. Stwierdzono, że podział mięsa nie powinien trwać dłużej niż 30 minut, ponieważ w tych warunkach mięso zachowuje wewnątrz temp. —5°C do —6°C. Przy dłuższej obróbce następuje rozmiękanie i zwilgotnienie wierzchnich warstw podzielonych porcji, następnego dnia paczki z zamrożonym mięsem dostarczono do sklepów. Mechaniczny podział tusz przynosi wielkie korzyści, ponieważ ułatwia pracę sprzedawcy, skraca czas zakupu i konsument może nabyć część tuszy zgodnie z jej kulinarnym przeznaczeniem, przy czym otrzymuje mięso w najbardziej higienicznym opakowaniu — indywidualnej paczce. Obecnie opracowuje się metodę racjonalnego opakowania, chroniącego przed stratami (wysychanie, wietrzenie, zachowanie jakości) dla mięsa mrożonego i podrobów przeznaczonych do długotrwałego przechowywania i transportu na duże odległości. Konieczne jest również przeprowadzenie podziału tusz wieprzowych na porcje.

20. 664.922 CLBPMięs.—3.55  
Dr Sens. **Nowa metoda szybkiego peklowania.** Die Fleischwirtschaft Nr 1, 1954 r., s. 5, s. 1. — Omówiono nową metodę szybkiego peklowania przy pomocy dźwięków. Przy zastosowaniu nowej metody w połączeniu z dźwiękami, peklowanie szynek gotowych trwa tylko 15 minut, a przy mięsie surowym — kilkanaście godzin. Bez nastrzykiwania do obróbki 1 kg mięsa surowego potrzeba około 24 godzin. Mięso peklowane dźwiękami było kruche, delikatne i równomiernie zaróżowione, nie traciło barwy i posiadało

wszystkie właściwości dobrze zapeklowanego produktu. Po usunięciu kilku niewielkich usterek aparat będzie mógł być stosowany do peklowania produktów mięsnych na dużą skalę.

21. 664.93 CLBPMięs.—3.55  
Dr R. Rievel. **Dalsze doświadczenia nad poprawą sterylizacji konserw mięsnych.** Die Fleischwirtschaft 11. — Wykazano ścisły związek, jaki istnieje między działaniem sterylizacji a warunkami bakteriologicznymi. Szczególną uwagę zwrócono na fakt, że zadowalającą trwałość konserwy można uzyskać tylko przez wyprodukowanie produktu prawie całkowicie pozbawionego drobnoustrojów w wyniku polepszenia warunków higieny w zakładach mięsnych. Metoda ta stosowana jest tylko przy produktach wysokiej jakości. W celu polepszenia smaku produkowanego w puszkach mięsa, należy skrócić niekorzystny okres sterylizacji. Omówiono sterylizację puszek o średnicy 99 mm. Z powodu dużej średnicy tych puszek ciepło wolno przenika do głębi. Zalecono umieszczanie wgłębień w wieczkach tych puszek, co umożliwi skrócenie czasu gotowania o około 40%. Dalszą oszczędność czasu (dodatkowe 20%) można uzyskać przez zastosowanie ruchu puszek podczas sterylizacji.

22. 664.923 CLBPMięs.—3.55  
**Wstępne wędzenie mięsa, przeznaczonego do zamrażania.** La revue de la Conserve, luty — marzec 1954 r., s. 77. — Mięso przeznaczone do zamrażania poddano wstępnemu wędzeniu, które odbywało się w temperaturze nie przekraczającej 38°C, przez okres około 2 godzin w zależności od rodzaju i wielkości produktu. Stwierdzono, że zamrożony następnie produkt można przechowywać przez dłuższy okres czasu niż mięso niewędzone oraz że powierzchnia mięsa wędzonego pozostaje wilgotna. Smak produktu jest taki sam jak mięsa świeżego. Potrawy przyrządzone z lekko wędzonego mięsa poddanego następnie zamrażaniu są lepszej jakości niż potrawy z mięsa niewędzonego.

23. 637.52' CLBPMięs.—3.55  
**Zabezpieczenie smaku przypraw przy rozdrabnianiu.** La Revue de la Conserve, luty — marzec 1954 r., s. 73, s. 2. Stwierdzono, że przy rozdrabnianiu przypraw i aromatów, któremu towarzyszy zazwyczaj znaczne podniesienie temperatury, następuje wyparowanie dużych ilości substancji aromatycznych (25% do 30%). Opisano nowy organiczny produkt jadalny „Amulin”, który dodany do przypraw przeciwdziała ulatnianiu się substancji aromatycznych. „Amulin” jest proszkiem o białokremowej barwie, pozbawionym zapachu i smaku, zawierającym 11,5% białka, 1,7% substancji tłuszczowych, 76,6% węglowodanów, 6,4% substancji włóknistej, 0,7% substancji mineralnych. Podano warunki przechowywania przypraw i zalecono temperaturę między 0° i 15°C. Dla przypraw w proszku pożądana jest jeszcze niższa temperatura.

24. 664.91 CLBPMięs.—3.55  
W. Lutzel. „Nuripan” jako artykuł spożywczy i naturalny przeciwutleniacz. Gordian luty 1953 r., Food Sc. Abstr., Nr 3, 1953 r. — Omówiono skład i właściwości „Nuripanu”, pozbawionej goryczy mączki otrzymywanej z soi bez użycia chemikaliów. Swoją wartość odżywczą zawdzięcza „Nuripan” obecności najważniejszych aminokwasów. Dużą wartość lizyny (6,6%) odgrywa ważną rolę dla wzrostu dzieci oraz przy odżywianiu. Podano tabelę zawartych w „Nuripanie” witamin oraz substancji mineralnych (szczególnie duże ilości wapna, fosforu i żelaza). Wielkie znaczenie posiadają naturalne antyutleniacze „Nuripanu”, które nie tylko umożliwiają jego przechowywanie przez ca-



le lata, lecz również dodane w 10% do produktów zawierających tłuszcz chronią je przed zjełzieniem, co zostało wykazane licznymi tabelami.

25. 637.5 CLBPMięs. — 3.55

F. P. Nunivaara. **Gospodarka mięsna St. Zjedn. Am. Płn.** „Die Fleischwirtschaft der Vereinigten Staaten von Nordamerika”. Die Fleischwirtschaft Nr 1 1954 r., s. 1.—Omówiono nowe metody uboju bydła (Can-Pak metoda), ogłuszanie zwierząt przy pomocy młota, w celu uniknięcia uszkodzenia mózgu, zdejmowanie skór przy użyciu maszyny z ciśnieniem powietrza, oszalanie świn dwutlenkiem węgla. Do przepalania stosowana jest elektryczna piła; po unieściu tusze zawijane są w płótno nasyczone 18% roztworem soli, co sprzyja zachowaniu jasnej barwy mięsa i tłuszczu, zmniejsza wyparowywanie oraz umożliwia dłuższe przechowanie mięsa w stanie świeżym. Po sparzeniu świnia zanurzana jest w gorącej roztopionej masie składającej się z 85 części żywicy i 15 części oleju parafinowego, powodującą wytworzenie się 1 cm masy, która łatwo może być usunięta z resztkami włosia. (Depilator — metoda). Obróbka skór odbywa się w zbiornikach z betonu lub drzewa, w roztworze soli i 1% NaOCl (Natriumhypochlorit). Za optymalną uważana jest temperatura 16°—21°C. Tłuszcz przetwarzany jest bezpośrednio po uboju. Łby wołowe poddawane są obróbce w specjalnym dziale, gdzie wyspecjalizowani robotnicy obcinają mięso i wyjmują mózg.

26. 637.52 CLBPMięs. — 3.55

D. C. K. Marschall. **Drobnoustroje i mięso.** „Micro-organisms and Meat”, Food, październik 1954 r., s. 373, s. 4. — Podsumowano stan obecnej wiedzy o zasadach przechowywania i kontroli bakteriynego psucia się mięsa i produktów mięsnych. Omówiono drobnoustroje wywołujące zatrucia żywnościowe. Stwierdzono, że wzrost aktywności bakterii znajdujących się w mięsie można podzielić na 5 faz. Największy wzrost następuje w trzeciej fazie — logarytmicznej. Większość drobnoustrojów wymiera szybko w temp. około —2°C. W temperaturach poniżej —10°C cała niezwiązana woda zostaje zamrożona i drobnoustroje nie mogą się rozwijać. Można powstrzymać wzrost drobnoustrojów przez wysuszenie powierzchni, lecz tylko w tym wypadku, gdy powierzchnia mięsa chroniona jest przez warstwę tłuszczu lub tkankę łączną. Przedstawiono związek, jaki istnieje między początkowym stanem zakażenia i okresem składowania mięsa. Stwierdzono, że przez obniżenie ilości bakterii można znacznie przedłużyć okres składowania mięsa dodając 10—15% dwutlenku węgla. Wołowinę i cielęcinę należy chłodzić w temp. około —4 do —1°C, baraninę w temp. +1°C, a wieprzwinę w temp. —7° do —4°C.

27. 664.92 CLBPMięs. — 3.55

**Sterylizacja za pomocą promieni katodowych.** „Sterilization by cathode rays”. Canner t. 116, Nr 24, czerwiec 1953 r., s. 94.—Omówiono próby sterylizacji artykułów żywnościowych oraz leków za pomocą elektronów (promieni katodowych). Opisano odpowiednie urządzenie i jego działanie. Próbkę mięsa i chleba w plastycznych opakowaniach, sterylizowane tą metodą, zachowują świeżość przez kilka tygodni. Przeprowadza się próby laboratoryjne w celu opracowania odpowiedniej metody sterylizacji. Promienie katodowe uodporniają naczynie plastyczne na działanie pary, wysokiej temperatury i niektórych rozpuszczalników.

28. 637.525 CLBPMięs. — 3.55

N. Grieczko. A. Karaczewcewa. **O trwałości barwy wołowego tłuszczu.** „Ob ustroicziwosti cwieta gowiażiego žira” Miasnaja Industrija SSSR Nr 3, 1954 r., s. 51. — Zmiana barwy tłuszczu wołowego następuje pod wpływem znajdującej się w nim substancji barwiącej, prowitaminy A, karotenu. Zbadano wpływ temperatury przechowywania na zmianę barwy tłuszczu. Wytapianie tłuszczu odbywało się w kotłach w temp. 85°C przez 2 godziny. Przy przechowywaniu tłuszczu przez okres 15 miesięcy w temp. —16°C do —18°C zapach, barwa i smak nie uległy zmianie, pod-

czas gdy tłuszcz przechowywany w temperaturze powyżej 0° (od 0°C do +5°C) miał zielonkawy odcień i lekko zgorzkniały zapach i smak. Tłuszcz wołowy przechowywany przez okres 2 miesięcy w temp. 0°C do +5°C przyjął lekko zielonkawy odcień. Ten sam tłuszcz składowany w ciągu 15 miesięcy w temp. —16°C do —18°C zupełnie nie zmienił barwy. Z przeprowadzonych badań wynika, że stosowanie niskich temperatur składowania umożliwia długie zachowanie barwy i jakości produktu.

29. 637.52 CLBPMięs. — 3.55

**Niebakteryjna redukcja azotynów przy peklowaniu mięsa.** „La reduction non bacterienne du nitrite dans les salaisons de viande”. La Revue de la Conserve, kwiecień 1954 r., s. 83. — Nadmierne ilości azotynów w solance mogą spowodować niepożądane reakcje, a w szczególności powstanie pigmentów brunatnej do szarżółtawej barwy. Zmiany zawartości nitrytów w produktach gotowych zależą głównie od działania bakteriynego w środowisku peklowniczym, lecz ostatnie badania pH tkanek mięśniowych wskazują, że inne czynniki wywierają znaczny wpływ na końcową zawartość azotynów w mięsie peklowanym. Niektóre z tych czynników powodują prawdopodobnie zniszczenie azotynów na skutek reakcji z składnikami mięsa (innymi niż hemoglobina czy myoglobina), tak że z mięsa poddanego badaniu nie można ekstrahować całej ilości użytego azotynu. Stwierdzono, że układy redukcyjne w świeżej wieprzwinie powodują stopniowe niszczenie azotynów, co jest niezależne od działalności bakterii. Zanikanie azotynu wzrasta w miarę obniżania się pH i podnoszenia temperatury.

30. 667.9 CLBPMięs. — 3.55

Inż. A. Szturkin. **Maszyna do automatycznego smarowania wazeliną puszek konserwowych.** „Maszyna dla automatycznej smazki wazelinom konserwnych banok”. Miasnaja Industrija Nr 1, 1954 r., s. 60. — Opisano nową maszynę do smarowania puszek. Mechanizm smarujący składa się z bębna ze szczotkami, bębna podającego, tarczy, wanny z parową węzownicą do ogrzewania smaru. Temperatura stosowanej do smarowni technicznej wazeliny utrzymuje się w granicach 80°C. Maszyna smaruje na jedną zmianę 35 tysięcy puszek, zastępując pracę 10 robotników. Przy zastosowaniu nowej maszyny stwierdzono lepsze pokrycie puszek wazeliną i zmniejszenie zużycia smaru o 30%.

31. 637.523 CLBPMięs. — 3.55

H. Keller. **Bakteryjne zmiany w kielbasach.** „Bakterielle Veränderungen an Würsten”. Food Science Abstracts, Nr 5 1954 r., s. 503. — Istnieją liczne możliwości zakażenia mięsa przeznaczonego do wyrobu kielbas. Duże znaczenie posiada skuteczne i szybkie wykrawianie zwierząt w celu zabezpieczenia krwi przed zakażeniem bakteriami z jelit. Zalecono wykrawianie zwierząt na wisząco. Omówiono różne rodzaje psucia się mięsa, które może nastąpić w różnych rodzajach kielbasy.

32. 664.934 CLBPMięs. — 3.55

N. Krawczenko. W. Cibanova. **Ochronne pokrycia czarnych metali.** „Zaszcitnoje pokrytie dla czernych metalow”. Miasnaja Industrija SSSR, Nr 2 1954 r., s. 32, s. 2. — Klej BF-2, stanowiący syntetyczne połączenie z plastyfikatem, po wymieszaniu ze spirytusem w stosunku 1:1 zamienia się w lakier i może być użyty jako ochronne pokrycie żelaznych, aluminiowych i innych wyrobów metalowych. Po oczyszczeniu powierzchni metalu trzykrotnie pokrywa się ją warstwą lakieru, którego grubość powinna wynosić od 0,1 do 0,3 mm. Przedmiot pokryty lakierem suszy się w temperaturze pokojowej przez 40—50 minut, następnie — przez 30—40 minut w temp. 60°C i w końcu temperaturę podwyższa się do 180°—190°C. Po zakończeniu suszenia temperaturę należy stopniowo obniżać. Stwierdzono, że pokrycie ochronną warstwą zbiornika używanego wielokrotnie do obróbki produktów spożywczych skutecznie zabezpieczało jego wewnętrzną powierzchnię przed korozją w ciągu 2 lat.