

# PRZEGLĄD DOKUMENTACYJNY

## PRZEMYSŁU MIĘSNEGO

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

DODATEK DO MIESIĘCZNIKA „GOSPODARKA MIĘSNA”

ROCZNIK 1

WARSZAWA, KWIECIEŃ 1955 r.

Nr 3

33. 664.944 CLBPMięs.—3.55  
**Wzmocnienie smaku produktów mrożonych.** „Renforcement de la saveur des aliments congelés”. Quick Freezing, list 1951 r., s. 325—326. „Beuletin de l'Institut International du Froid, Nr 2 1952 r. — Glutaminian jednosodowy może być stosowany do wzmocnienia smaku mrożonych produktów spożywczych. W St. Zjedn. Am. Płn., w wielkim zakładzie żywienia zbiorowego stosowano w ciągu 13 tygodni testy polegające na dodawaniu do pewnych produktów spożywczych glutaminianu jednosodowego bez wiedzy konsumenta. Dodatek ten spowodował zwiększenie o 15% ilości sprzedawanych produktów. Glutaminian jednosodowy produkuje się z białej kukurydzy przez zastosowanie procesu hydrolizy.
34. 664.934 CLBPMięs.—3.55  
**Mięso mrożone w opakowaniu.** „Packaged frozen meats”. Bullctin of The Refrigeration Research Foundation, czerwiec 2.5.1951 r., s. 2, 3. Bulletin de l'Institut International du Froid, Nr 1 1952 r., s. 64. — Mięso pokrajane i opakowane jest produktem łatwo ulegającym zepsuciu, ponieważ cała powierzchnia ulega wysuszeniu, co ułatwia przenikanie tlenu w tkanki tłuszczowe i rozwój procesu jęlczenia. Okres składowania zależy od wielu czynników, z których najważniejsze to jakość i szczelność opakowania oraz temperatura składowania. Jakość i szczelność opakowania: zaleca się dokonywanie częstych przeglądów, ponieważ w obecnym stanie techniki trudno określić „na oko” jakość opakowanego produktu. Opakowanie prawie całkowicie idealne, to opakowanie próżniowe. Wykazano, że mięso zapakowane w próżni w naczyniach metalowych w dobrych warunkach można przechowywać 7 do 8 razy dłużej niż to samo mięso wystawione na działanie powietrza lub chronione i częściowo zabezpieczone przez zastosowanie zwykłego opakowania. Temperatura składowania — niedoskonałe opakowanie można zastąpić obniżeniem temperatury (poniżej  $-18^{\circ}\text{C}$ ). Badania wykazały, że dla polędwicy wieprzowej maksymalny okres składowania w temp.  $-18^{\circ}\text{C}$  wynosi 6 miesięcy i 2 do 3 miesięcy w temp.  $-12^{\circ}\text{C}$ .
35. 664.922 CLBPMięs.—4.55  
Bolszakow A., Sokołow A.: **Peklowanie szynek w gorącej solance.** „Posol swinyh okorokow gorjaczim rassolom”. Miasnaja Industria Nr 6, 1954, s. 20; As, 3 s., 3 tabl. — Opracowano metodę peklowania szynki na gorąco. Przez układ krwionośny wprowadza się do szynki solankę składającą się z 25% soli, 0,1% azotynu, 0,5% saletry i 0,5% cukru. Temperatura solanki wynosi  $+65^{\circ}\text{C}$ ,  $+70^{\circ}\text{C}$ . Zależnie od wielkości szynki peklowanie trwa 9 do 18 godz. Początkowa temperatura solanki zalewowej  $+60^{\circ}\text{C}$ , po 1 godzinie  $+55^{\circ}\text{C}$ , a w następnym okresie  $+45^{\circ}\text{C}$ . Ilość solanki zalewowej równa się wadze szynki. Moczenie szynki trwa 1 godz. w temp. wody  $+45^{\circ}\text{C}$ . Wędzi się przez okres 8 do 10 godz. w temp.  $+45^{\circ}\text{C}$ , a następnie gotuje w wodzie o temp.  $+75^{\circ}\text{C}$ ,  $+80^{\circ}\text{C}$  zależnie od wagi szynki, przeciętnie przez 8—10 godzin. Ochładza się w temperaturze  $+4^{\circ}$  do  $+5^{\circ}\text{C}$  w ciągu około 20 godzin. Cechy organoleptyczne szynki otrzymanej tą metodą produkcji są zadowalające.
36. 664.933.8 CLBPMięs.—4.55  
**Sposób przyrządzania mieszanej konserwy z mięsa i produktów roślinnych.** „Verfahren zur Herstellung einer Mischkonserve aus Fleisch und pflanzlichen Produkten”. Patent szwajc. Nr 274223, kl. 34b z 12 czerwca 1951 r. — Mięso i produkty roślinne gotuje się, następnie otrzymać mieszaninę, po dodaniu jadalnego tłuszczu, ogrzewa się aż do chwili uzyskania trwałego, suchego produktu pozbawionego wody. Odwadnianie najlepiej przeprowadzać pod próżnią. Ogrzewanie z wodą zakonserwowanego w ten sposób produktu, w temperaturze powyżej punktu topienia użytych tłuszczów, powoduje wy-

dzielanie się tłuszczu z przestrzeni międzykomórkowych, które wypełniają się ponownie wodą. Mięso i produkt roślinny nabierają tych samych własności jakimi się odznaczały bezpośrednio po ugotowaniu przed usunięciem z nich wody. Z uzyskanej po odwodnieniu szarej masy formuje się kostki i przechowuje w puszkach przez nieograniczony okres czasu. Zakonserwowane w ten sposób gotowe potrawy mają szczególne znaczenie dla wojska i wypraw naukowych.

37. 664.921 CLBPMięs.—4.55  
**Ulepszona metoda suszenia mięsa.** „An Improved Meat Dehydration Process. Food manufacture, grudzień 1954 r., s. 465. — Nowa Zelandia, jako jeden z największych eksporterów mięsa, prowadzi badania nad polepszeniem metod suszenia mięsa. Nowa metoda umożliwia suszenie mięsa w plasterkach grubości około 0,5 cala; polega ona na zanurzeniu mrożonego mięsa w rozpuszczonym tłuszczu o temp.  $140^{\circ}$  do  $160^{\circ}\text{F}$  i odciąganiu wilgoci pod próżnią. Jakość suszonej wołowiny i baraniny była zadowalająca; wypróbowano przydatność tego produktu w wojsku i w wyprawach wysokogórskich. Produkt może być przechowywany bez ochładzania, co umożliwia jego transport w nieochłodzonych pomieszczeniach okrętu.

38. 664.931 CLBPMięs.—4.55  
**Jakość konserwy pn. „Wołowina we własnym sosie” po długim okresie przechowywania.** „Kaczestwo konserwów „Miaso tuszenoje — gowjadina” poslie dlitelnowo chranienija”. Miasnaja Industria Nr 4, 1954 r., s. 62, As, — 1 tabl. — Konserwy przechowywano przez okres od 1 roku i 5 miesięcy do 11 lat i 9 miesięcy, na półkach w budynku z cegły. Jakość konserw przyrządzonych z dobrego surowca i przy przestrzeganiu technologicznych instrukcji z biegiem czasu ulega nieznacznym zmianom. Okres przechowywania konserw ograniczony jest na skutek przechodzenia cyny z wewnętrznej pobiałej puszkii do produktu. Po 11 latach przechowywania ilość cyny przekraczała normę i wynosiła 200 mg na 1 kg produktu. Pokrycie wewnętrznej powierzchni puszkii dobrym lakierem może w znacznym stopniu przedłużyć okres przechowywania konserw mięsnych. Obecność resztkowej mikroflory saprofitycznej nie stanowi przeszkody dla długiego składowania konserw.

39. 664.923 CLBPMięs.—4.55  
Gibbons N. E., Dyson Rose, Hopkins J. W.: **Bakteriobójcze i wysuszające oddziaływanie dymu na bekon.** „Bactericidal and Drying Effects of Smoking on Bacon”. Food Technology, Nr 3, 1954 r., s. 155, 3 tabl. 1 wykr. — Stwierdzono, że głównie składniki dymu wywierają bakteriobójcze działanie podczas wędzenia bekonu. Przy gęstym dymie wysokie temperatury działały bardziej destrukcyjnie na drobnoustroje niż temperatury niskie, przy czym zmiany wilgotności nie miały dużego wpływu. Bakteriobójcze działanie lekkiego dymu było niewielkie, lecz połączenie lekkiego dymu z wysoką temperaturą wędzenia dawało prawie takie same wyniki jak użycie gęstego dymu. Wędzenie w wysokich temperaturach i niskich wilgotnościach powoduje po 7 godzinach utratę wagi wynoszącą około 8,3%. Spowodowane jest to głównie przez utratę wody i w mniejszym stopniu przez utratę tłuszczu i substancji wyciągowych. Stwierdzono, że głównymi czynnikami, które wpływają na zmniejszenie drobnoustrojów i zmiany wagi bekonu są: gęstość dymu, okres wędzenia, temperatura mięsa oraz wilgotność powietrza w wędzarni. W tablicach podano uzyskane wyniki badań.

40. 637.523.38 CLBPMięs.—4.55  
Oehring O.: Orico — **Klimatyczne urządzenie do wędzenia.** „Die Orico — Klinia — Rauchanlage”. Vieh — und Fleischwirtschaft Nr 1, 1955 r., s. 12, s. 1. — Od pięciu lat stosuje się w wielu zakładach klimatyczne urządze-



nia do wędzenia, które umożliwiają w zimie i w lecie produkcję wysokowartościowej trwałej kielbasy. Urządzenia te są bardzo proste w konstrukcji i nie wymagają specjalnych kwalifikacji do ich obsługi.

41. 637.522 CLBPMięs.—4.55  
Rescigno G.: Stosowanie kwasu askorbinowego do mięsa. „Utilita dell'acido ascorbico nelle carni”. „L'Industria delle Carni” Nr 10, 1954 r. — Na podstawie przeprowadzonych doświadczeń stwierdzono, że użycie kwasu askorbinowego i askorbianu sodu polepsza jakość wędzonych wędlin i mięsa. W St. Zj. zezwolono na dodawanie kwasu askorbinowego do mięsa gotowanego, wędzonego i rozdrobnionego w ilościach nie przekraczających 45 g (50 g askorbianu sodu) na 100 kg mięsa. Kwas askorbinowy i askorbian sodu zapobiegają niekorzystnym zmianom barwy mięsa wędzonego i zamrożonego oraz osłabiają niepożądane zmiany zapachu i smaku. Preparaty te mogą być używane w postaci proszku do przypraw lub jako roztwór do solanek. Dawkowanie i działanie kwasu askorbinowego należy określać na zasadzie przeprowadzonych wstępnych doświadczeń.

42. 664.923 CLBPMięs.—4.55  
Watts B. M., Faulkner M.: Płynny dym jako przeciwutleniacz. „Antioxidant Effect of Liquid Smokes”. Food Technology Nr 3, 1954 r., s. 158, s. 4, 4 tabl. — Zbadano cztery rodzaje płynnych dymów uzyskanych przez termiczny rozkład twardego drewna. Określano zapach tych dymów w różnych koncentracjach, rozpuszczalność w wodzie i solance o różnej mocy, zawartość fenolu oraz działanie przeciwutleniające przy użyciu samego dymu lub w połączeniu z kwasem askorbinowym. Jeden z użytych płynnych dymów z powodu braku składników fenolowych i słabego zapachu nie wykazywał przeciwutleniającego działania przy zastosowaniu go do słoniny. Pozostałe płynne dymy posiadały właściwości przeciwutleniające, które zostały jeszcze wzmocnione przez dodanie kwasu askorbinowego. Do wieprzowiny użyto oddzielnie kwasu askorbinowego i najlepszego płynnego dymu. Produkt składowano w temp.  $-17^{\circ}\text{C}$  przez 11 miesięcy; próba mięsa do której użyto płynnego dymu była zadowalająca, podczas gdy próbka, do której stosowano kwas askorbinowy, zjełczała. Stwierdzono również, że przy zastosowaniu płynnego dymu wraz z kwasem askorbinowym otrzymuje się lepsze wyniki przy składowaniu niż przy użyciu samego kwasu askorbinowego lub samego płynnego dymu.

43. 637.517.4 CLBPMięs.—4.55  
Lee F. A., Broaks R. F., Pearson A. M., Miller J. I.: Wpływ szybkości zamrażania na jakość wieprzowiny. Wygląd, smak i zawartość witamin. „Effect of Rate of Freezing on Pork Quality. Appearance, Palatability and Vitamin Content”. Food-Sc. Abs., Nr 6, 1954 r., s. 615; — Kawałki połówki wieprzowej (mięsień najdłuższy grzbieta) zostały zamrożone systemem kontaktowym (między płytami) w temperaturze  $-46^{\circ}\text{C}$  w ciągu 1,5 godz., w lodówce domowej przy temperaturze  $-18^{\circ}\text{C}$  przez 5,5 godz., w izolowanym pudełku umieszczonym w domowej zamrażarce przy temperaturze  $-18^{\circ}\text{C}$  oraz bez ruchu powietrza w ciągu 19 godzin. Analizę przeprowadzono z próbkami mięsa świeżego, mięsa otrzymanego natychmiast po zamrożeniu i mięsa składowanego przez okres sześciu miesięcy. Badano mięso świeże i ugotowane. Stwierdzono, że szybkość zamrażania nie wpłynęła na zawartość tiaminy, riboflawiny, niacyny i kwasu pantotenowego. Również smak, zapach, barwa, konsystencja i wygląd produktu nie uległy zmianie przy stosowaniu różnych szybkości zamrażania.

44. 637.513.4 CLBPMięs.—4.55  
Oliepirienco S.: Wiercenie otworów w siatkach wilka. „Swierłowka otwierstii w siełkach wolczka”. Miasnaja Industria Nr 6, 1954 r., s. 56; As, 1 rys. — Leningradzki kombinat mięsny wykonuje siatki do wilków dla własnego zakładu i innych kombinatów mięsnych. Opracowano proste urządzenie, umożliwiające prawidłowe rozmieszczenie otworów i wykluczające łamanie świda. Urządzenie to składa się z maszynowej oprawki, w której umieszcza się i przymocowuje siatkę. W oprawce wykonane są otwory odpowiadające otworom, które mają być wywiercone w siatce. W celu chłodzenia świda za-

leca się w czasie pracy umieszczanie siatki z oprawką w naczyniu z wodą.

45. 621.572 CLBPMięs.—4.55  
Diwakow A., Konariewskij A., Pychałow S., A. Szapowalenko: Wagon-chłodnia z automatycznym regulowaniem temperatury. „Wagon-chłodilnik z automaticzeskim riegulirowaniem temperatury”. Miasnaja Industria Nr 6, 1954 r., s. 39; As, s. 3, 2 rys. — W transporcie kolejowym Związku Radzieckiego od dwóch lat używa się wagonów-chłodni z mechanicznym ochładzaniem i regulowaniem temperatury do przewozu produktów spożywczych w stanie ochłodzonym i zamrożonym w temperaturze od  $+20^{\circ}$  do  $-24^{\circ}\text{C}$ . Ładowność wagonu wynosi 30 ton, pojemność  $46,25\text{ m}^3$  ( $10 \times 2,45 \times 1,88\text{ m}$ ). Produkty chłodzone są oziębionym powietrzem. W części załadunkowej temperatura może być obniżona w ciągu 6 godzin z  $+25^{\circ}\text{C}$  do  $-20^{\circ}\text{C}$ . Urządzenie chłodnicze (na freon) napędzane jest trójfazowym prądem elektrycznym o napięciu 380 V, dostarczonym z zewnątrz lub przy pomocy własnego silnika Diesla. Dobre wyniki uzyskane podczas dwuletniej eksploatacji wagonów-chłodni wskazują na celowość ich szerokiego rozpowszechnienia.

46. 637.5 CLBPMięs.—4.55  
Urządzenie do wytapiania tłuszczu z surowca spożywczego i technicznego. „Ustanowka dla wytopki žira iz pischcziewo i tiechniczieskowo-syria”. Miasnaja Industria Nr 3, 1954 r., s. 23, As, s. 1, 1 rys. — Autor omawia nowe urządzenie do wytapiania tłuszczu pod próżnią. Składa się ono z dwusiecznego kotła, z blachy stalowej. Pojemność kotła wynosi  $2,3\text{ m}^3$ , a jednorazowy ładunek surowca 1,5 tony. W porównaniu ze stosowanymi dotychczas kotłami nowy model został znacznie udoskonalony. Zwiększono powierzchnię ogrzewania, ilość obrotów mieszalki podniesiono z 20 do 27 na minutę. Nowe mieszadło pracuje bezszumnie. Przez cały okres cyklu produkcyjnego istnieje możliwość utrzymania głębokiej próżni. Wprowadzane zmiany pozwalają skrócić okres przeróbki tłuszczu o 20%, tak że cykl wytopu rozdrobnionego surowca tłuszczowego trwa do 3 godz., dzięki czemu obniżono zużycie pary, energii elektrycznej i wody.

47. 637.513 CLBPMięs.—4.55  
Bujanowier S.: Podstawowe zasady mechanizacji małych kombinatów mięsnych. „Osnownyje principy mechanizacji małych miasnokombinatow”. Miasnaja Industria Nr 1, 1954 r., s. 39; As, s. 5. — Małymi kombinatami nazwano zakłady produkujące do 30 ton mięsa na dobę, z chłodnią o pojemności do 500 ton i z działem produkcji kielbas o wydajności 3 do 5 ton na 1 zmianę. Do zasadniczych czynników, które wpływają na stopień zmechanizowania małych kombinatów mięsnych należy: 1) rozmieszczenie działów produkcyjnych na kilku piętrach, co zmniejsza zastosowanie ręcznej pracy, 2) intensyfikacja procesów technologicznych oraz 3) wprowadzenie nowych rodzajów urządzeń. Omówiono możliwości zastosowania nowych maszyn i urządzeń w poszczególnych działach produkcyjnych oraz odpowiedniej organizacji pracy w celu lepszego wykorzystania surowca, przyspieszenia procesów produkcyjnych, podniesienia jakości produktów i obniżenia kosztów własnych.

48. 637.523.3 CLBPMięs.—4.55  
Metoda odkazania papkowatych produktów spożywczych jak np.: masa kielbasiana. „Verfahren zur Entkeimung von brei — oder pastenförmigen Nahrungsmitteln wie z. B. Wurstmasse”. Patent swajc. Nr 278923, kl. 34b z 16 lutego 1952 r. — Nowa metoda polega na odkazaniu kielbasy i innych łatwo ulegających zepsuciu produktów spożywczych w stanie rozdrobnionym przez poddawanie ich przy przechodzeniu do napędziarki działaniu prądu zmiennego o wysokiej częstotliwości. Farsz przechodzący przez rurę ogrzewany jest w ciągu małego ułamka sekundy do pożądanej temperatury (np.:  $80^{\circ}$  do  $90^{\circ}\text{C}$ ). Specjalne automatyczne urządzenia regulujące umożliwiają równomierne przesuwanie się farszu. Dzięki stosowaniu tej metody otrzymuje się produkt prawie całkowicie odkazony, o dużej trwałości. Okres produkcji ulega skróceniu, ponieważ produktu już się nie gotuje. Unika się w ten sposób pęknięcia osłonek oraz utraty aromatycznych i odżywczych składników produktu.