



# PATENTNI SPIS BR. 10855

Rötzer Hans, trgovac, Mödling bei Wien, Austrija.

Postupak i uređaj za brzo salamurenje mesa.

Prijava od 29 maja 1933.

Važi od 1 oktobra 1933.

Salamurenje mesa, koje ima za svrhu da usčuva na dulje vrijeme meso određeno za jelo, izvodi se na poznati način pomoću salamure, čiji molekuli prodiru u nasoljavano meso. Svrha predležecg pronalaska je, da se ubrza prodiranje salamure u unutrašnjost mesa.

Prema pronalasku se nakon nanašanja salamure i jednog pomičnog izbušenog međuzida (sita) metne u posudu meso, te se ova zatvori i čim jače evakuira, uslijed čega se izvuče zrak i voda iz staničnog tkiva mesa. Nakon toga se okrene posuda za 180°, pa salamura potpuno prekrije meso, uslijed čega je potpuno spriječen pristup zraka k njemu. Nakon upuštanja atmosfenskog zraka prodire salamura u šupljine koje su nastale evakuiranjem u mesnom tkivu, i jednoliko prostruji kroz meso. Povišenjem tlaka zraka može se ovaj proces znatno ubrzati.

Nacrt prikazuje jedan primjer izvedbe uređaja za brzo salamurenje mesa po postupku pronalaska. Sl. 1 je šematski okomiti presjek uređaja. Sl. 2 prikazuje klin za evakuiranje u pogledu sa strane i u presjeku.

Posuda 1, koja se može hermetički zatvoriti pomoću poklopca 2, smještena je na osovini 3, koja se može okretati u stalku 4. Nutrašnjost posude je razdijeljena jednom pomičnom izbušenom međustijenom 5 u prostor za meso 6 i prostor za tekućinu 7. Kod početka postupka ima posuda nacrtani položaj, pa je prostor za meso gore a prostor za tekućinu

dolje. Na međustijeni 5 mogu biti priključene cjevčice 8, najbolje sa izbušenom stijenom, koje strše u prostor za meso 6. Na poklopcu 2 predviđen je priključak za evakuacioni vod 10, koji se može zatvarati pomoću pipca 9, dok je na dnu predviđen također pipac za zatvaranje 11 u tlačnom vodu 12 zračne sisaljke.

Način rada uređaja je sledeći:

Najprije se na posudi 1 u nacrtanom položaju zatvori pipac 11, te nakon toga se dovede salamura u prostor za tekućinu 7, a iznad nje se položi međusito 5, te na njega meso u prostoru 6 za meso. Sada se postavljanjem poklopca 2 zatvori kotao hermetički, pa se otvaranjem pipca 9 evakuira što je moguće jače na prikladan način nutrašnjost kotla (istovremeno prostor za salamuru i za meso).

Nakon zatvaranja pipca 9 ostavi se meso u ovom položaju pod visokim vakuumom nekoliko sati, nakon čega se posuda 1 prekrene za 180°, tako da meso dođe dolje, dok salamura, koja se sada nalazi gore, teče kroz sitastu stijenju 5 na meso, te ga potpuno prekrije.

Otvaranjem tlačnog pipca 11 dokine se vakuum, pa sad započne proces usisavanja, to jest salamura biva požudno usisavana u evakuirano stanično tkivo mesa. Preko priključka 12 stavi se nutrašnjost posude pod prellak pomoću tlačne pumpe nakon čega se zatvori pipac 11, te se već prema veličini komada mesa ostavi pod tlakom kraće ili dulje vrijeme; tim je proces salamurenja dovršen.

Da se izbegne štetno priližeganje mesa uz mjesto koja štetno djeluju, dadne se posudi 1 drveni obložak 13. Umetanje obložka napravi se najbolje tako, da se u zagrijanoj posudi 1 rastopi smola, te se drveni obložak u obliku jedne drvene posude unutra utisne. Najbolje je ako u tom slučaju imaju posuda 1 i drvena posuda 13 konični oblik. Na ovaj način napravljenim drvenim obložkom napune se pojedini međuprostori, koji štetno djeluju, smolom, te se tako uklone najedanju salamure. Na sličan način se prekrije drvetom i poklopac 2.

Radi bržeg evakuiranja mesa upotrebe se klinovi za evakuaciju (Sl. 2) u obliku raširenih zatika, koji su savijeni iz polukružne žice, te su na prikladan način, na pr. pomoću izdubivanja osigurani protiv potpunog zatvaranja. Oni se utaknu u meso, pa ubrzavaju sisanje zraka i prodiranje salamure.

Kod opisanog postupka treba istaći kao bitno, da se meso poslije izvršene evakuacije preokretanjem posude 1 potpuno prekriva evakuiranom salamurom, koja se već nalazi u posudi, a da se pri tom procesu ni malo ne kvari postojeći visoki vakuum, tako da se postizava i iskorišćuje najveći stepen djelovanja i radni efekat. Svako uvađanje salamure iz neke druge posude usisavanjem ili ušircavanjem u posudu 1 remeti vakuum i tim korisni efekat i to tako, da se znatno smanjuje sna-

ga prodiranja salamure u meso, tako da se ne može postići dobro i brzo salamurenje.

#### Patentni zahtjevi:

1. Postupak za brzo salamurenje, kod kojega se položi meso u hermetički zatvorivu posudu, zrak isiše i uvede salamura, naznačena time, što se salamura napuni u posudu prije njezinog evakuiranja.

2. Uređaj za sprovađanje postupka po zahtjevu 1 sa hermetički zatvorivom posudom, u koju se meće meso za soljenje, te na kojoj su predviđeni priključci na tlačni odn. sisni vod, naznačen time, što je posuda (1) vrtliva oko jedne horizontalne osovine (3), te je njezina unutrašnjost razdijeljena jednom sitastom međustijenom (5) u dva prostora, koji leže jedan nad drugim, prostor za meso (6) i prostor za tekućinu (7).

3. Uređaj po zahtjevu 2, naznačen time, što nularnje stijene posude (1) dobivaju drveni obložak (13), pri čem je između drvenog obložka i unutarnjih stijena posude predviđena napuna smolom.

4. Uređaj po zahtjevu 2, naznačen time, što su klinovi za evakuaciju, koji se zatiču u meso za soljenje, napravljeni iz savijene žice sa međusobno razmaknutim krakovima.

Fig.1

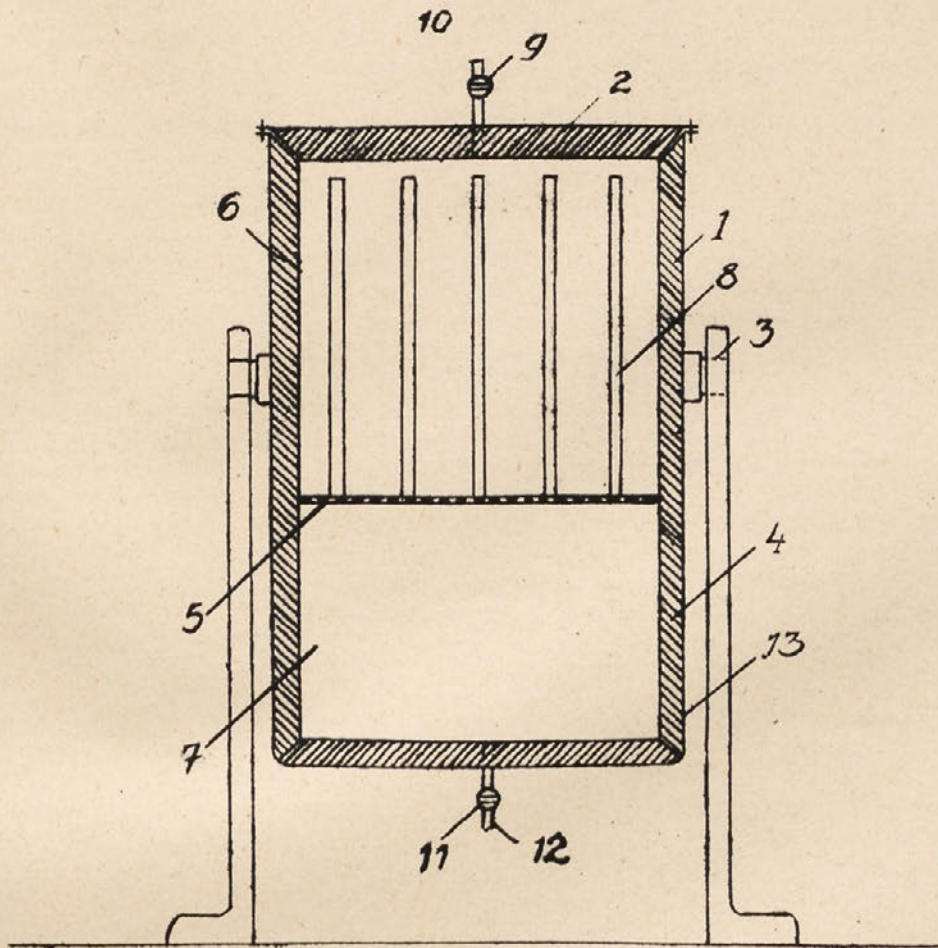


Fig.2

