

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU



INDUSTRIJSKE SVOJINE

KLASA 53 (2)

IZDAN 1 APRILA 1939.

PATENTNI SPIS BR. 14776

Baar Hermina, Wien, Nemačka.

Salamura za meso

Prijava od 6 marta 1937.

Važi od 1 oktobra 1938.

Poznato je, da je prema novijem liječničkom naziranju smatra dodavanje većih količina kuhinjske soli u hranu za zdravlje štetnim, pa se stoga nastoji, da se obična hrana načini sa malo kuhinjske soli i bolesnim licima daje uopće hrana bez kuhinjske soli. Stoga stanovita obljubljenajela, naime suho meso, šunke i kobasice uopće ne dolaze u obzir kao hrana bolesnika, jer usljed razsoljenja sadrže znatne količine kuhinjske soli.

Već se pokušavalo, da se razsoljenje mesa izvede bez upotrebe kuhinjske soli, ali se odnosnim postupcima dobiva nejedatna mesna roba. Prema jednom se postupku postupa na meso sa rastopinom natrijevog hypochlorita, pa se tim dobiva po raspadanju hypochlorita potpuno prožimanje mesa klornatrijem. Meso ali zadržiloš miris, pa se usljed toga ne može jesti. Drugi se predlog odnosi na postupanje na meso sa razvodnjenom rastopinom glicerina, kojoj se dodaje košenil, da razsoljena roba dobije zahtijevanu crvenu boju. Ako se ovako postupa, nije se u stanju, da se glicerini ukloni iz mesa, pa ovo zadržava slatki okus i stoga je također neprikladno za užitak.

Pronalazak se odnosi na srestvo za razsoljenje mesa (salamuru) bez upotrebe kuhinjske soli, koje nema napomenutih nedostataka. Mjesto kuhinjske soli uzima se u salamuru natrium-formiat. Salamura sadrži i sasvim male količine srestva, od kojega meso dobiva crvenu boju, n. pr. natrijske ili kalcijske soli, koje sadrže fosfora ili dušika. Smjesi se može dodati i natrium citricum. Navedeno srestvo ima

normalnim salamurama slični okus i naravno da nije na nikoji način škodljivo zdravlju. Salamura, koja se može upotrijebiti u tvrdom stanju ili otopljena, ne dobiva primjese šećera, da izradena mesnataroba bude upotrebljiva i za diabetičare.

Prikladni omjer sastavina smjese jest: 1000 g natrium-formiata, pomiješano sa 30 g natrium citricum i 2 g natrium nitrita. Iz ove se smjese načini 20% na vodena rastopina, u koju se metne šunka ili sl. Kod hitrog salamurenja uštrcava se rastopina poznatim načinom u šunku, pa je roba onda za 10 dana gotova za užitak. Ako se uzme suha smjesa za natrljanje, onda roba mora da leži 3—4 tjedna, da bude skroz rasoljena. Kod hitrog salamurenja ne smije se proces salamurenja smatrati dovršenim, kada meso pokazuje željenu crvenu boju. Salamurenje mora da traje dulje, dok nije provedeno baktericidno djelovanje.

Kod upotrebe natrium-nitrata uzima se na 1000 g natrium-formiata 5 g natrium-nitrata. Ako se upotrijebi hypophosphid onda je omjer smjese takav, da se 1000 g natrium-formiata pomiješa sa 2 g hypophosphida.

Mesna roba, na koju se je postupalo navedenim postupkom, jednaka je po izgledu, okusu, mirisu, i nepokvarljivosti običnom suhom mesu.

Salamurenje sa smjesom prema pronalasku ne pruža samo prednost, da se robi ne dodaje kuhinjska sol, već se iz mesa ili sl. još izvuče kuhinjske soli, tako da u izradenoj šunki ima manje kuhinjske soli, nego što je bilo u svježem mesu prije sa-

lamurenja, te sadrži samo 0.2% NaCl.

Patentni zahtevi:

1.) Salamura za meso (šunke, suho meso, kobasice) naznačena tim, da kao bitnu sastavinu sadrži natrium-formait.

2) Salamura prema zahtjevu 1, na-

značena tim, da osim natrium-formiata sadrži u neznatnim količinama srestvo za bojadisanje n. pr. natriumnitrit, hypophosphid ili sl.

3) Salamura prema zahtjevu 1—2, naznačena tim, da se dodaje natrium citricum.