



PATENTNI SPIS BR. 10749

Ing. Morpurgo Elío, Split, Jugoslavija.

Postupak za konzerviranje riba.

Prijava od 1. juna 1933.

Važi od 1. septembra 1933.

Poznati su razni postupci za konzerviranje ribe a najpoznatiji i najstariji je postupak mokrog soljenja, za koji je potrebno dugo vremena, dok riba sazrije i postane podesna za jelo. Svi ti postupci konzerviranja ribe zahtijevaju naročito udešene tvorničke nameštaje veliki investicioni kapital, osobito za ulje, limene kutije itd. koji kapital mora duže vremena da leži bez rente t.j. da čeka dokle konzervirana riba sazrije i postane sposobna za jelo. Pored navedenog mora se naglasiti da svi ti postupci konzerviranja ribe daju ribi i posebne ukuse.

Pronalazak se odnosi na postupak za konzerviranje ribe, koji je vrlo jednostavan i ne iziskuje velikih investicija, te omogućava da riba bude duže vremena uzdržana u svježem stanju podesnom za pripravu ljudske hrane, a što je vrlo važno pri tome, da riba ne gubi niti mjenja svoj prirodni ukus, koji u sebi ima u potpunom svježem stanju.

Ovaj način konzerviranja ribe sastoji se u sljedećem:

Svježoj ribi preporuča se odstraniti glavu i utroba, te se uroni u rafiniranu koncentriranu žestu ili u razređenu žestu, u rakiju ili u koje drugo alkoholno piće na način da riblje meso bude potpuno u toj tekućini uronjeno. Tako uronjenu ribu ostavlja se stanovito vrijeme ležati sve dok se riblje meso zasići tom alkoholnom tekućinom, a može tako uronjena da leži u alkoholu sve dok se riba ima upotrebiti za ljudsku hranu ili pak dok se riba ima da otpremi potrošaču.

Prije uporabe ribe za hranu, izvadi se

riba iz alkohola, opere se u svježoj ili toploj vodi i izloži vodenoj pari dok ne ishlapi iz ribljeg mesa alkohol, a trajanje tog ishlaplivanja zavisi od vrsti ribe, gradacije alkohola i načina kako se želi da riblju hranu priredi. Čim je iz ribljeg mesa odstranjen alkohol, može se riba kuhati, peći, pržiti ili inače po volji pripravljeti za jelo a pri ovom pripravljanju izčezavaju i zadnji tragovi alkohola. Pri ovom načinu konzerviranja, riba ne izgubi svoj prirodni ukus.

Alkohol i njegov ukus može se na razne načine odstraniti iz ribljeg mesa, kao na pr. sa upijajućim ugljenom, toplim dimom i sličnim sredstvima, a i jednostavno ako se iz alkohola izvađena riba izloži sunu i zraku tako dugo dok se napola osuši. U takvom pola suhom stanju riba može da dobro izdrži svaku otpremu u trajanju od više dana, svakako može duže duže da izdrži nego li obična konzervirana svježa riba. Ako se pak sušenje na zraku i suncu odulji toliko da riba postane potpuno suha, i otvrdne kao n.pr. bakalar, onda u ovakvom tvrdom stanju može riba još duže vremena da izdrži, koliko i suhi bakalar.

Svaki proizvođač ribe konzervirane na ovakav način, može ribu, koja je već odeležala u alkoholu, izvaditi iz alkohola i bez ikakve tekućine zapakovati na način da u sisani alkohol iz ribljeg mesa što manje ishlapi, i tako otpremiti na tržište, bez pogibelji da se riba pokvari, jer je riblje meso zasićeno alkoholom i može duže vremena da izdrži u stanju, podesnom za ljudsku hranu.

Veće ribe mogu da se razrežu na parčeta i tako izrezani komadi polože se u alkohol kao što je prije rečeno, ili pak veće ribe bez da budu rasparčane mogu se pomoću injekcija alkohola u aortu konzervirati na isti način kao da su uronjene u alkohol.

Za proizvodnju na veliko a da se odstrani ukus alkohola može se udesiti namještaj sa ventilatorima, pećima za sušenje, uređajem za destiliranje vodenom parom pod tlakom, ili pak kombinacijom svih ovih sistema.

Patentni zahtevi:

1) Postupak za konzerviranje riba u cijelim životinjskim telima ili pak isječene

u parčeta naznačen time, što se svježa riba uroni i ostavi ležati stanovito doba u rafiniranoj koncentriranoj žesti, ili u razrijeđenoj žesti, ili u rakiji ili u kojem drugom alkoholičnom piću, a veće ribe mjesto uronjenja u alkohol, pomoću injekcije alkohola u aortu, konzerviraju za pripremu ljudske hrane.

2) Postupak po zahtjevu 1 naznačen time, što se riba nakon odležanja u alkoholu na zraku, suncu ili umjetno do tvrda osuši i postigne roba prikladna za ljudsku hranu.
