

## PATENTY I WZORY UŻYTKOWE

**SPOSÓB WYTWARZANIA FILETÓW SCALONYCH Z RYB KARPIOWATYCH**

Patent RP 222116

**Autorzy:**

Andrzej Dowgiałło, Wiktor Kołodziejski, Bogusław Pawlikowski – *Morski Instytut Rybacki – Państwowy Instytut Badawczy w Gdyni*; Jarosław Diakun – *Politechnika Koszalińska*

**Dziedzina techniki i przedmiot wynalazku.** Przedmiotem wynalazku jest sposób wytwarzania filetów scalonych z ryb karpiovatych mający zastosowanie w przetwórstwie ryb hodowlanych. Nieodłączną cechą występujących na rynku standardowych filetów z karpia, wynikającą z budowy anatomicznej tych ryb, jest obecność w mięsie licznych ości. W każdym filecie z karpia, po wycięciu z nich żeber, pozostają ości naturalnie występujące w tej części ciała ryby. W jednym filecie jest ich łącznie 49 sztuk, w tym w mięśniach grzbietowych 33 sztuki, rozmieszczonych wzdłuż całego ciała. Poniżej linii kręgosłupa ości występują tylko w tylnej części fileta, w liczbie 16 sztuk. Ości karpia mają widlasto rozgałęzione kształty, są cienkie z bardzo ostrymi zakończeniami. Z tego powodu spożywanie mięsa karpia w postaci naturalnej, nawet w formie standardowych filetów, stwarza duże zagrożenie możliwością zadławienia się ościami.

**Istota wynalazku.** Sposób wytwarzania filetów scalonych z ryb karpiovatych, w którym we wstępnej fazie wytwarzania nacina się tkankę mięśniową filetów rybnych na drobne odcinki rzędu 3, 5 – 4 mm i na głębokość do skóry,

bez jej przecinania, po czym prowadzi się operację scalania filetów wodną zawiesiną preparatu scalającego, pakuje się je indywidualnie próżniowo, charakteryzuje się tym, że w szczeliny powstałe w wyniku nacięcia tkanki mięśniowej wprowadza się wodną zawiesinę scalającego preparatu transglutaminazy, przy czym stosunek wagowy masy suchego preparatu enzymu transglutaminazy do masy wody w zawieszynie wodnej wynosi od 1:7 do 1:9, najkorzystniej 1:8, kolejno filety przetrzymuje się i miesza w wodnej zawieszynie preparatu transglutaminazy, której stosunek wagowy do masy filetów wynosi od 6:100 do 15:100, najkorzystniej 10:100, przez okres 2 minut do 5 minut, poczym filety pakuje się próżniowo, indywidualnie układane na tackach, w opakowaniach jednostkowych z folii warstwowych, przy czym wielkość próżni w opakowaniu jednostkowym powinna być nie mniejsza niż 85%, najkorzystniej 95%. Sposób wytwarzania według wynalazku charakteryzuje się także tym, że zapakowane indywidualnie próżniowo, bezpośrednio po naniesieniu wodnej zawiesziny preparatu enzymu transglutaminazy, filety przechowuje się w temperaturze chłodniczej w zakresie od 0°C do +8°C, najkorzystniej do +4°C, przez co najmniej 4 godziny, najkorzystniej przez 12 godzin.

**Korzystne skutki wynalazku.** Zaletą sposobu według wynalazku jest możliwość produkcji filetów z karpia bez wyczuwalnych organoleptycznie fragmentów ości niestanowiących zagrożenia zadławienia się podczas spożywania. Nadto podczas obróbki termicznej filety zachowują postać zbliżoną do pierwotnej (zintegrowaną).