

Союз Советских
Социалистических
Республик



Комитет по делам
изобретений и открытий
при Совете Министров
СССР

О П И С А Н И Е ИЗОБРЕТЕНИЯ К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

220741

Зависимое от авт. свидетельства № —

Заявлено 11.X.1965 (№ 1032771/28-13)

с присоединением заявки № —

Приоритет —

Опубликовано 29.X.1970. Бюллетень № 33

Дата опубликования описания 6.I.1971

Кл. 53i, 1/02

МПК А 23j

УДК 664.953(088.8)

Автор
изобретения

М. И. Крючкова

Заявитель Всесоюзный научно-исследовательский институт морского рыбного
хозяйства и океанографии

СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ БЕЛКОВОГО ПИЩЕВОГО ВЕЩЕСТВА ИЗ РАЧКА-КРИЛЯ

1

Предложен способ получения белкового пищевого вещества из рачка-криля.

Он заключается в следующем.

Свежевыловленный или мороженный в сыром виде и затем дефростированный рачок-криль промывают водой, измельчают и прессуют.

Выделившуюся при прессовании жидкость, представляющую собой сметанообразную массу розовато-оранжевого цвета, нагревают в течение 10—15 мин до температуры плюс 90—95°C. При этом белки коагулируют, образуя белок-коагулят.

Последний отделяют от бульона фильтрованием или центрифугированием. Выход белка-коагулята составляет около 50—60%, а на долю бульона приходится соответственно 50—40% от веса выделившейся при прессовании жидкости.

2

Полученный белок-коагулят и бульон используют для приготовления различных кулинарных изделий.

Предмет изобретения

Способ получения белкового пищевого вещества из рачка-криля, отличающийся тем, что свежевыловленный или мороженный в сыром виде и затем дефростированный рачок-криль измельчают и прессуют, а выделившуюся при прессовании жидкость нагревают в течение 10—15 мин до температуры плюс 90—95°C с целью коагулирования содержащихся в ней белков и коагулят — пищевое белковое вещество отделяют от бульона фильтрованием или центрифугированием.