



УКРАЇНА

(19) UA (11) 37822 (13) U  
(51) МПК (2006)  
A21C 1/00  
A21C 13/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) БРОДИЛЬНО-ФОРМУВАЛЬНИЙ АГРЕГАТ

1

2

(21) u200808749

(22) 02.07.2008

(24) 10.12.2008

(46) 10.12.2008, Бюл.№ 23, 2008 р.

(72) ТЕЛИЧКУН ВОЛОДИМИР ІВАНОВИЧ, UA,  
ТЕЛИЧКУН ЮЛІЯ СТАНІСЛАВІВНА, UA, ДЕСИК  
МИКОЛА ГРИГОРОВИЧ, UA, ЦИБУЛЯ СЕРГІЙ  
ВІТАЛІЙОВИЧ, UA

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ, UA

(57) Бродильно-формувальний агрегат, що містить камеру бродіння, еластичний елемент і матрицю, який відрізняється тим, що для нагнітання тіста в камеру бродіння встановлена додаткова камера нагнітання, яка оснащена ножовими заслінками з боку подавання тіста та з боку камери бродіння.

Корисна модель відноситься до обладнання хлібопекарського виробництва, а саме до обладнання для бродіння і розробки тіста, і може бути використана на підприємствах хлібопекарської промисловості.

Відомий Бродильно-формувальний агрегат, що складається з робочої камери, нагнітального гумового рукава і формувальної матриці [Див. Патент України на корисну модель №25943, Опубл. 27.08.2007, Бюл. №13]. Агрегат має недоліки - агрегат періодичної дії, в зв'язку з цим тривалість бродіння тіста різна, що приводить до неоднорідності тістового джгута.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення більш економічного і ефективного обладнання безперервної дії для виброжування і формування дріжджового пшеничного тіста зі збереженням високих показників якості виробів.

Поставлена задача вирішується тим, що бродильно-формувальний агрегат, що містить камеру бродіння, еластичний елемент і матрицю. Згідно корисної моделі, для нагнітання тіста в камеру бродіння встановлена додаткова камера нагнітання, яка оснащена ножовими заслінками з боку подавання тіста та з боку камери бродіння.

Причинно-наслідковий зв'язок.

Встановлення додаткової камери нагнітання, яка оснащена ножовими заслінками з боку подавання тіста та з боку камери бродіння, забезпечує безперервність роботи агрегату та більшу рівномірність тривалості бродіння тіста, забезпечуючи високу якість виробів.

Використання стисненого повітря, що діє на еластичний елемент, дозволяє зберегти потрібну якість тіста за рахунок уникнення його інтенсивної проробки, а також уникнення взаємодії тіста з металом робочої камери. Агрегат, закріплений на спеціальній рамі, можна розмішувати над подом печі базперервної дії.

На Фіг. зображено схему бродильно-формувального агрегату.

Бродильно-формувальний агрегат складається з: приймальної лійки 1, ножових заслінок 2, ємності для нагнітання тіста 3, еластичних елементів 4, ємності для бродіння і формування тіста 5, матриці 6, відрізного пристрою 7 та патрубків для подачі повітря 8. Конструкція ємностей передбачає швидке розкриття обох ємностей екструдера, що забезпечується байонетним з'єднанням, та очищення від залишків тіста для підтримання необхідного санітарного стану обладнання. Тісто стискується за рахунок дії стисненого повітря, яке подається через патрубки 8 та тисне на еластичну перегородку 4.

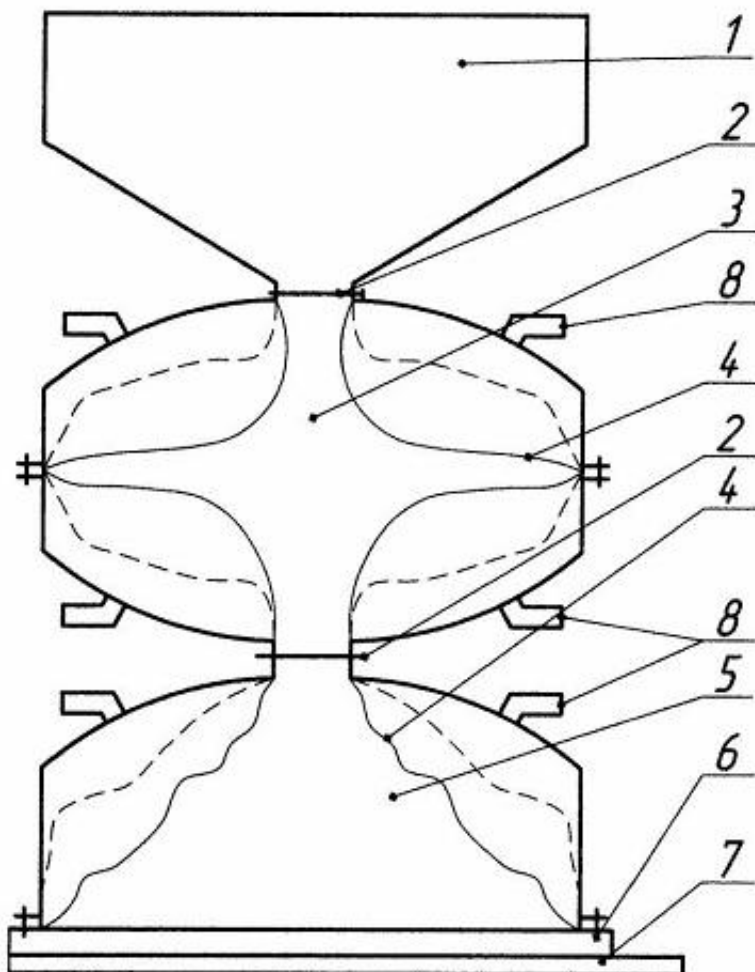
Принцип роботи бродильно-формувального агрегату: тісто з тістомісильної машини подається в приймальну воронку 1, з приймальної воронки воно надходить в нагнітальну ємність 3, а з неї тісто під тиском подається в бродильно-формувальну ємність 5, де здійснюється його виб-

UA (19) 37822 (11) U (13)

роджування і формування через матрицю 6. Еластичні елементи стискаються під дією стисненого повітря, що надходить через патрубки 8. Подавання тіста здійснюється без розгерметизації ємності для бродіння, яка може працювати в безперервному режимі. Зміна об'єму відбувається шляхом

зміни положення еластичних елементів при стабільному тиску.

Технічний результат полягає у створенні більш економічного і ефективного обладнання безперервної дії для виробництва і формування дріжджового пшеничного тіста зі збереженням високих показників якості виробів.



Фіг.