



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **106974** (13) **U**
(51) МПК (2016.01)
A22C 11/00
A23B 4/06 (2006.01)
A23B 4/044 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

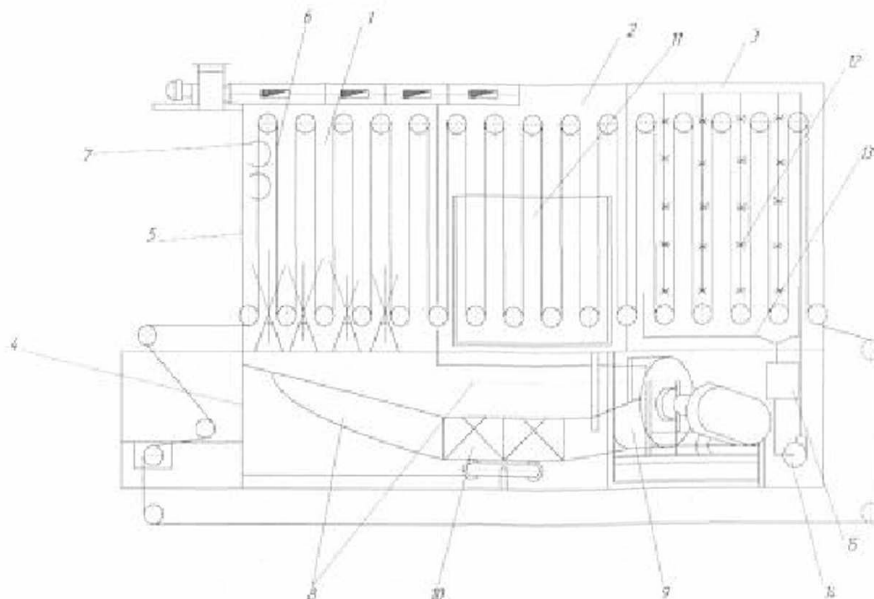
(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2015 12286	(72) Винахідник(и): Бабанов Ігор Геннадійович (UA), Беседа Сергій Дмитрович (UA), Бабанова Олена Ігорівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 11.12.2015	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.05.2016	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.05.2016, Бюл.№ 9	

(54) ПРИСТРІЙ ДЛЯ ТЕРМІЧНОЇ ОБРОБКИ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

(57) Реферат:

Пристрій для термічної обробки ковбасних виробів містить теплоізольовану камеру, поділену на секції обжарки, варки і охолодження, розташований всередині камери ланцюговий транспортер з носіями для ковбасних виробів, систему подачі і відбору робочого середовища, калорифери і вентилятор. В секції охолодження розташована зрошувальна система розподілення холодоносія, що являє собою розпилюючі насадки для холодної води з можливістю охолодження ковбасних виробів до температури 28-32 °С протягом 25-30 хв.



UA 106974 U

Корисна модель належить до обладнання м'ясної промисловості і може бути використана при виробництві м'ясопродуктів, в тому числі, ковбасних виробів в натуральній та штучній оболонці.

Відомий агрегат для термічної обробки ковбасних виробів, що містить теплоізольовану камеру, розділену на секції обжарки, варки та охолодження, розташований всередині камери ланцюговий транспортер з носіями для виробів і систему подачі і відбору робочого середовища, включаючи нагнітальний та відсмоктуючий короби, вентилятор і калорифери (Пат. Україна, МПК А22С 11/00. Пристрій для термічної обробки ковбасних виробів /І.Г. Бабанов, С.Д. Беседа, О.І. Бабанова. - № 100892; заявл. 18.03.2015; опубл. 10.08.2015, Бюл. № 15) .

Недолік відомого пристрою полягає в невеликій інтенсивності процесу охолодження ковбасних виробів та значних вагових втратах.

В основу корисної моделі поставлена задача удосконалення пристрою для термічної обробки ковбасних виробів, який дозволить провести процес охолодження виробів шляхом їхньої обробки безпосередньо в холодоносії, запобігти значних втрат продукту, не допустити зморщення ковбасної оболонки та покращити якісні показники ковбасних виробів.

Поставлена задача вирішується тим, що пристрій для термічної обробки ковбасних виробів, що містить теплоізольовану камеру, поділену на секції обжарки, варки і охолодження, розташований всередині камери ланцюговий транспортер з носіями для ковбасних виробів, систему подачі і відбору робочого середовища, калорифери і вентилятор.

Згідно з корисною моделлю, в секції охолодження розташована зрошувальна система розподілення холодоносія, що являє собою розпилюючі насадки для холодної води з метою охолодження ковбасних виробів до температури 28...32 °С протягом 25-30 хв.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному. В секції охолодження ковбасних виробів розташована зрошувальна система розподілення холодоносія з розпилюючими насадками для холодної води з метою інтенсифікації процесів теплообміну за рахунок знаходження ковбасних виробів в насиченому водяними парами середовищі, що дозволяє вилучати тепло, причому волога залишається в ковбасних виробках, що дає змогу зменшення втрат продукту, та знизити енерговитрати.

На кресленні зображено пристрій для термічної обробки ковбасних виробів, загальний вид.

Пристрій містить камеру, розділену на секції обжарки 1 і варки 2 і охолодження 3, яка встановлена на каркасі 4, теплоізоляційні панелі 5, розташований в камері ланцюговий транспортер 6 з носіями 7.

В нижній частині камери під транспортером 6 розташовані повітропроводи 8, які входять в систему подачі і відбору робочого середовища, вентилятор 9 і калорифери 10, а також ємність 13, насос 14 та охолоджувач 15 .

В секції охолодження 3 розташована система розподілення холодоносія, що являє собою розпилюючі насадки для холодної води 12, які розташовані вздовж ходу транспортера 6 з носіями 7 і ємність 13 для збирання відпрацьованої води, відцентровий насос 14 для подачі холодної води з охолоджувачем 15.

Пристрій містить привід, опорні вузли, пристрої для завантаження та вивантаження.

Робота пристрою для термічної обробки ковбасних виробів здійснюється наступним чином. Заявлений пристрій дає змогу виконувати послідовну обробку ковбасних виробів в режимах обжарки, варки та охолодження.

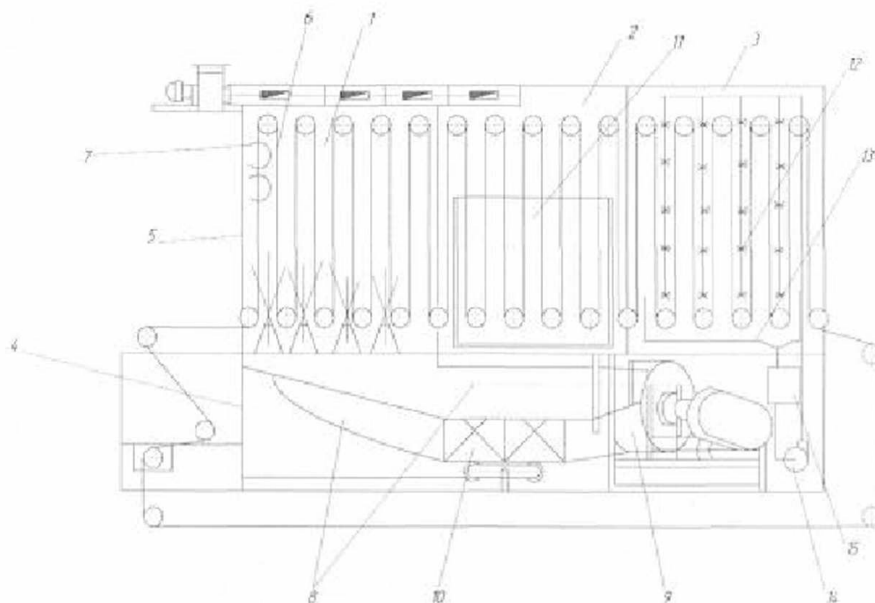
Вироби в вигляді ковбасних батонів укладаються безпосередньо в носії 7 ланцюгового транспортера 6. За допомогою приводу ланцюговий транспортер 6 приводиться в рух і вироби надходять в секцію обжарки 1. Робоче середовище підігрівається до заданих параметрів в калориферах 10, а потім за допомогою вентилятора 9 подається в повітропровід 8. Із секції обжарки 1 ланцюговий транспортер 6 переміщає вироби в секцію варки 2, де носії 7 занурюються в ємність 11, де виконується варка водою температурою 82-85 °С. Потім вироби транспортуються в секцію охолодження 3, де за допомогою зрошувального пристрою 12 холодною водою охолоджуються вироби до температури 28-32 °С протягом 25-30 хв.

Технічний результат виконання пристрою для термічної обробки ковбасних виробів дозволяє запобігти втрат продукту, не допустити зморщення ковбасної оболонки, покращити якісні показники ковбасних виробів.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Пристрій для термічної обробки ковбасних виробів, що містить теплоізольовану камеру, поділену на секції обжарки, варки і охолодження, розташований всередині камери ланцюговий

5 транспортер з носіями для ковбасних виробів, систему подачі і відбору робочого середовища, калорифери і вентилятор, який **відрізняється** тим, що в секції охолодження розташована зрошувальна система розподілення холодоносія, що являє собою розпилюючі насадки для холодної води з можливістю охолодження ковбасних виробів до температури 28-32 °С протягом 25-30 хв.



Комп'ютерна верстка Д. Шеверун

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601