



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 91314

(13) C2

(51) МПК (2009)

A21C 1/00

A21C 13/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

(54) БРОДИЛЬНО-ФОРМУВАЛЬНИЙ АГРЕГАТ

1

(21) а200911210

(22) 04.11.2009

(24) 12.07.2010

(46) 12.07.2010, Бюл. № 13, 2010 р.

(72) ТЕЛИЧКУН ВОЛОДИМИР ІВАНОВИЧ, ТЕЛИЧКУН ЮЛІЯ СТАНІСЛАВІВНА, ДЕСИК МИКОЛА ГРИГОРОВИЧ, ВАСИЛЕНКО ОЛЕКСАНДР ВОЛОДИМИРОВИЧ

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(56) UA 25943, 27.08.2007

UA 59060, 15.08.2003

2

UA 37822, 10.12.2008

SU 161306, 19.03.1964

GB 938250, 02.10.1963

RU 2327351, 27.06.2008

GB 401513, 16.11.1933

(57) Бродильно-формульний агрегат, що складається з камери бродіння, еластичного елемента та формувальної матриці, який **відрізняється** тим, що камера бродіння з'єднана з нагнітачем тіста і має форму паралелепіпеда з випуклими стінками, в верхній частині якої розміщений розподільник потоку тіста.

Винахід відноситься до обладнання хлібопекарського виробництва, а саме до обладнання для оброблення тіста, і може бути використана на підприємствах хлібопекарської промисловості.

Відомий бродильно-формульний 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: при застосуванні агрегату в потоковому виробництві змінюється тривалість бродіння тіста, що приводить до неоднорідності тістового джгута; агрегат має циліндричну форму, яка не забезпечує рівномірність потоку тіста в камері бродіння, і як наслідок, призводить до нерівномірного розподілу швидкості тіста в каналах матриці при екструзуванні на під печі.

В основу винаходу поставлено задачу розробки бродильно-формульного агрегата, який забезпечує безперервний рівномірний потік тіста в камері бродіння та вирівнювання швидкості екструзування по довжині матриці.

Вирішення поставленої задачі базується на тому, що у бродильно-формульному агрегаті, що складається з камери бродіння, еластичного елемента та формувальної матриці, згідно винаходу, камера бродіння з'єднана з нагнітачем тіста і має форму паралелепіпеда з випуклими стінками, в верхній частині якої розміщено розподільник потоку тіста.

Причинно-наслідковий зв'язок.

Виконання камери бродіння у вигляді паралелепіпеда з випуклими стінами дозволяє організувати безперервний рівномірний потік тіста без застійних зон, який створюється нагнітачем тіста.

Розміщення в верхній частині камери бродіння розподільника потоку тіста дозволяє вирівняти швидкість течії тіста в камері бродіння.

Схему бродильно-формульного агрегату зображено на Фіг.1 (вид спереду) та Фіг.2 (вид збоку).

Бродильно-формульний агрегат складається з: приймальної воронки 1, нагнітача тіста 2, камери бродіння 3, розподільника потоку тіста 4, матриці 5, шибєрів 6, патрубків подавання стисненого повітря 7, манометра 8.

Бродильно-формульний агрегат працює наступним чином.

Готове тісто надходить в приймальну воронку 1 нагнітача тіста 2, який подає його в камеру бродіння 3, де за рахунок встановленого розподільника потоку тіста 4 та форми камери бродіння у вигляді паралелепіпеда з випуклими стінками забезпечується безперервний рівномірний потік тіста в камері бродіння і формувальних отворах матриці. Тісто при бродінні насичується вуглекислим газом в кількості, необхідній для розрихлення тістових заготовок після екструзування безпосередньо на під печі у вигляді безперервних джгутів або окремих заготовок при потоковому виробництві.

(13) C2

(11) 91314

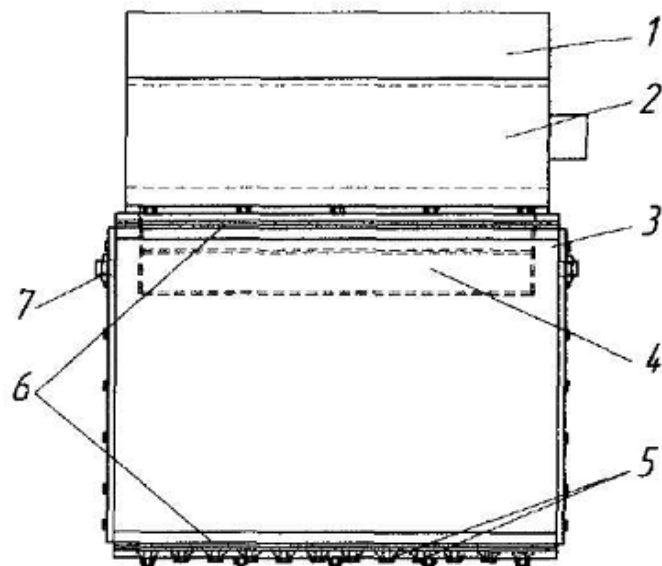
(19) UA

Формування окремих розрихлених тістових заготовок може здійснюватись і на листи при випіканні в печах періодичної дії.

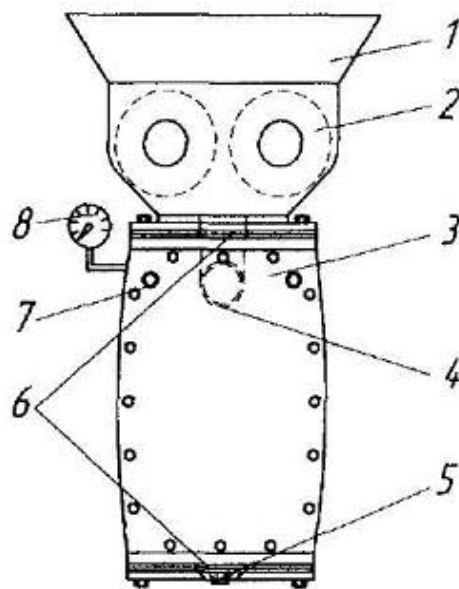
Агрегат, закріплений на спеціальній рамі, можна розміщувати над подом печі безперервної дії.

Технічний результат полягає у поєднанні технологічних операцій бродіння, формування і роз-

рихлення в одному агрегаті безперервної дії, що забезпечує скорочення машино-апаратної схеми, виробничих площ, зниження витрат на експлуатацію обладнання і дозволяє формувати вироби з дріжджового тіста без наступної обробки, безпосередньо на під печі.



Фиг. 1



Фиг. 2