

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 161123

ПРИСТРІЙ ДЛЯ ТЕРМІЧНОЇ ОБРОБКИ КОВБАСНИХ  
ВИРОБІВ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі України корисних моделей  
12.11.2025.

Директор  
Державної організації «Український  
національний офіс інтелектуальної  
власності та інновацій»

О.П. Орлюк



---

(21) Номер заявки: **u 2025 00430**

(22) Дата подання заявки: **03.02.2025**

(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: **13.11.2025**

(46) Дата публікації відомостей про державну реєстрацію та номер Бюлетеня: **12.11.2025, Бюл. № 46**

(72) Винахідники:  
**Бабанова Олена Ігорівна, UA,**  
**Бабанов Ігор Геннадійович, UA,**  
**Беседа Сергій Дмитрович, UA,**  
**Шевченко Андрій Олександрович, UA**

(73) Володілець:  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,**  
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601, UA

---

(54) Назва корисної моделі:

**ПРИСТРІЙ ДЛЯ ТЕРМІЧНОЇ ОБРОБКИ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ**

---

(57) Формула корисної моделі:

Пристрій для термічної обробки ковбасних виробів, що містить теплоізольовану камеру, поділену на секції: обжарювання, варіння і охолодження, розташований всередині камери ланцюговий транспортер з носіями для ковбасних виробів, систему подачі і відбору робочого середовища, калорифери і вентилятор, який **відрізняється** тим, що після секції охолодження встановлено механізм для санітарного оброблення носіїв ланцюгового транспортера, який складається з колектора з форсунками для розпилення промивної рідини і обертовими щітками.

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ  
Державна організація  
«Український національний офіс інтелектуальної власності та інновацій»  
(УКРНОІВІ)

Цей паперовий документ ідентичний за документарною інформацією та реквізитами електронному документу з електронним підписом уповноваженої особи Державної організації «Український національний офіс інтелектуальної власності та інновацій».

Паперовий документ містить 2 арк., які пронумеровані та прошиті металевими люверсами.

Для доступу до електронного примірника цього документа з ідентифікатором 0334121125 необхідно:

1. Перейти за посиланням <https://sis.nipo.gov.ua>.
2. Обрати пункт меню Сервіси – Отримати оригінал документу.
3. Вказати ідентифікатор електронного примірника цього документа та натиснути «Завантажити».

Уповноважена особа УКРНОІВІ



І.Є. Матусевич

12.11.2025



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **161123** (13) **U**  
(51) МПК (2025.01)  
**A22C 11/00**  
**A23B 4/044** (2006.01)

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ  
ДЕРЖАВНА ОРГАНІЗАЦІЯ  
"УКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ  
ОФІС ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ ТА ІННОВАЦІЙ"

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2025 00430</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>03.02.2025</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: <b>13.11.2025</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: <b>12.11.2025, Бюл.№ 46</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Бабанова Олена Ігорівна (UA), Бабанов Ігор Геннадійович (UA), Беседа Сергій Дмитрович (UA), Шевченко Андрій Олександрович (UA)</b></p> <p>(73) Володілець (володільці): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
---	---

**(54) ПРИСТРІЙ ДЛЯ ТЕРМІЧНОЇ ОБРОБКИ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ**

**(57) Реферат:**

Пристрій для термічної обробки ковбасних виробів містить теплоізольовану камеру, поділену на секції: обжарювання, варіння і охолодження, розташований всередині камери ланцюговий транспортер з носіями для ковбасних виробів, систему подачі і відбору робочого середовища, калорифери і вентилятор. Після секції охолодження встановлено механізм для санітарного оброблення носіїв ланцюгового транспортера, який складається з колектора з форсунками для розпилення промивної рідини і обертовими щітками.

**UA 161123 U**

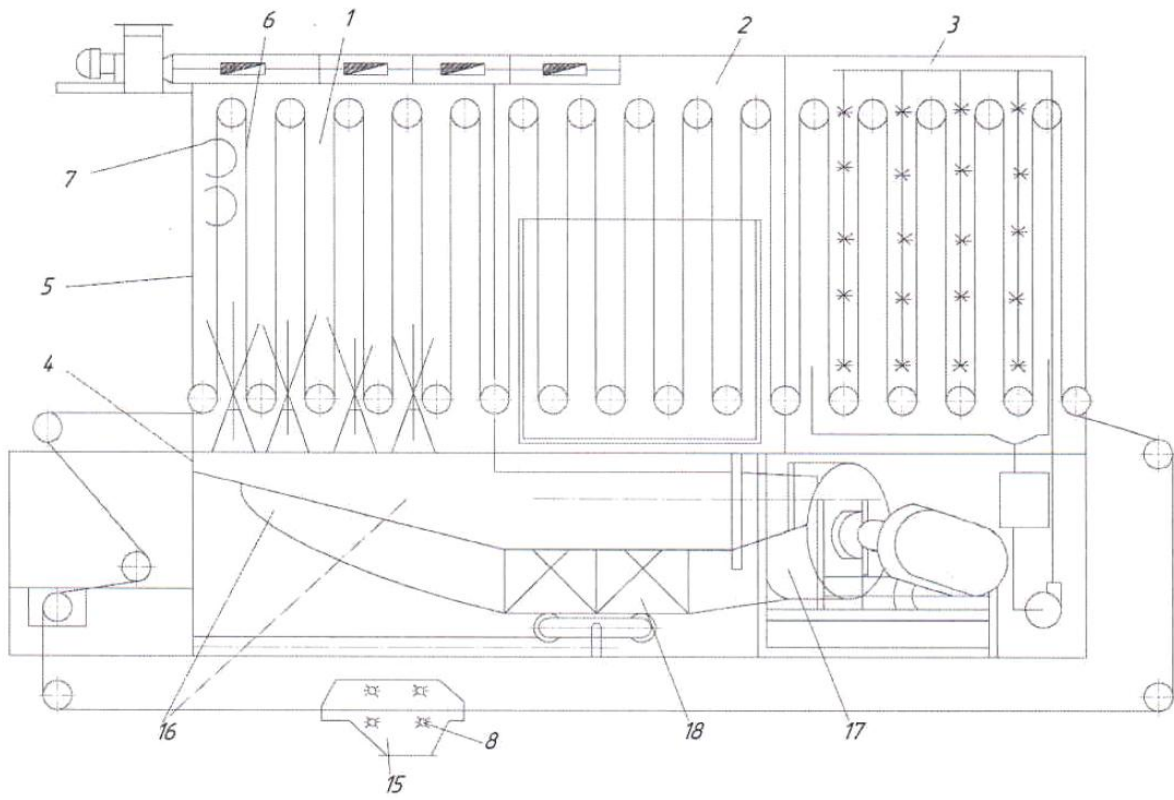


Fig.1

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

5 Відомий пристрій 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, калорифери і вентилятор (Патент України, МПК А22С 11/00. Пристрій для термічної обробки ковбасних виробів/І.Г. Бабанов, С.Д. Беседа, О.І. Бабанова. - № 106974; заявл. 11.12.2015; опубл. 10.05.2016, Бюл. № 9).

10 Недолік відомого пристрою полягає в зайвій втраті продукту за рахунок налипання жиру і продуктів осадження диму на носіях ланцюгового транспортера для ковбасних виробів.

15 В основу корисної моделі поставлено задачу удосконалення пристрою для термічної обробки ковбасних виробів, який дозволить провести процес санітарного оброблення носіїв ланцюгового транспортера для ковбасних виробів, запобігти зайвим втратам продукту, не допустити налипання жиру і продуктів осадження диму та покращити якісні показники ковбасних виробів.

20 Поставлена задача вирішується тим, що у пристрої для термічної обробки ковбасних виробів, що містить теплоізольовану камеру, поділену на секції: обжарювання, варіння 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, після секції охолодження встановлено механізм для санітарного оброблення носіїв ланцюгового транспортера, який складається з колектора з форсунками для розпилення промивної рідини і обертовими щітками.

25 За рахунок встановлення механізму для санітарного оброблення носіїв ланцюгового транспортера, який складається з колектора з форсунками для розпилення промивної рідини і обертовими щітками, зменшуються зайві втрати продукту за рахунок не налипання жиру і продуктів осадження диму та покращуються якісні показники ковбасних виробів.

30 Суть корисної моделі пояснюють креслення, на яких зображено: на фіг. 1 зображено пристрій для термічної обробки ковбасних виробів, загальний вигляд; на фіг. 2 механізм санітарного оброблення носіїв конвеєра; на фіг. 3 - розріз по А-А на фіг. 2.

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

35 В нижній частині камери під транспортером 6 розташовані повітропроводи 16, які входять в систему подачі і відбору робочого середовища, вентилятор 17 і калорифери 18.

Після секції охолодження 3 розташований механізм 8 санітарного оброблення носіїв 7 ланцюгового транспортеру 6.

Робота пристрою для термічної обробки ковбасних виробів здійснюється наступним чином.

40 Запропонований пристрій дає змогу виконувати послідовну обробку ковбасних виробів в режимах обжарювання, варіння і охолодження та санітарне оброблення носіїв ланцюгового транспортеру.

45 3 секції охолодження 3 після вивантаження ковбасних виробів носії 7 ланцюгового транспортера 6 потрапляють в механізм санітарного оброблення 8, який складається з двох щіток 9, змонтованих на каркасі 10 і колектора 11 з форсунками 12 для подачі промивної рідини. Колектор 11 встановлений над холостою гілкою ланцюгового конвеєра 6, а щітки 9 - під нею. Привід 13 щіток 9 індивідуальний. Каркас 10 встановлений на котках 14 таким чином, щоб механізм 8 зміг висуватися для технічного обслуговування.

Пристрій для термічної обробки ковбасних виробів містить колектор 15 збору і відводу відпрацьованої промивної рідини.

50 Запропонована корисна модель дозволяє запобігти зайвим втратам продукту за рахунок не налипання жиру і продуктів осадження диму та покращити якісні показники ковбасних виробів.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

55 Пристрій для термічної обробки ковбасних виробів, що містить теплоізольовану камеру, поділену на секції: обжарювання, варіння і охолодження, розташований всередині камери ланцюговий транспортер з носіями для ковбасних виробів, систему подачі і відбору робочого середовища, калорифери і вентилятор, який **відрізняється** тим, що після секції охолодження встановлено механізм для санітарного оброблення носіїв ланцюгового транспортера, який складається з колектора з форсунками для розпилення промивної рідини і обертовими щітками.

60

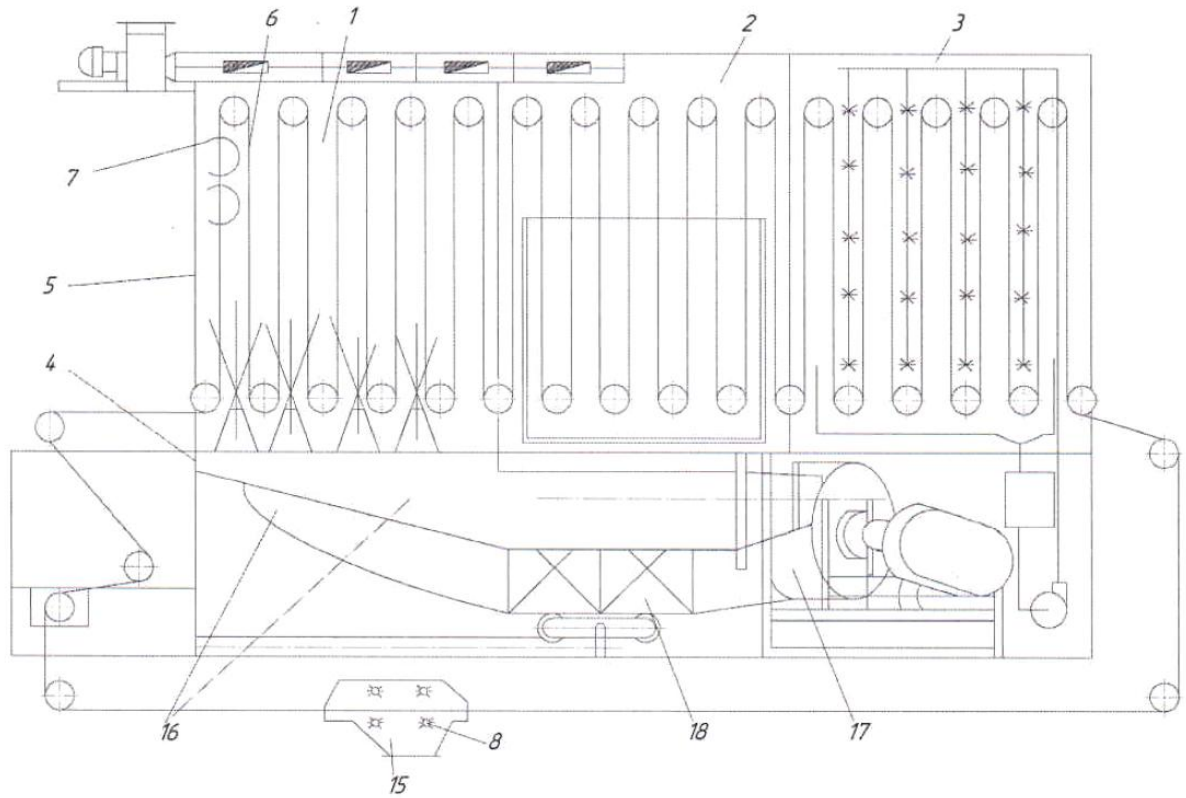


Fig.1

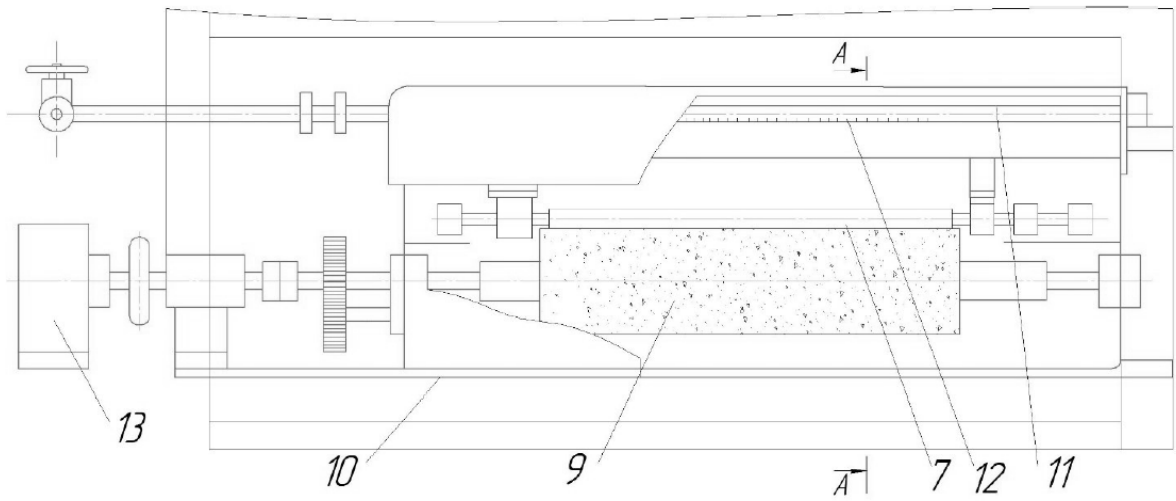


Fig.2

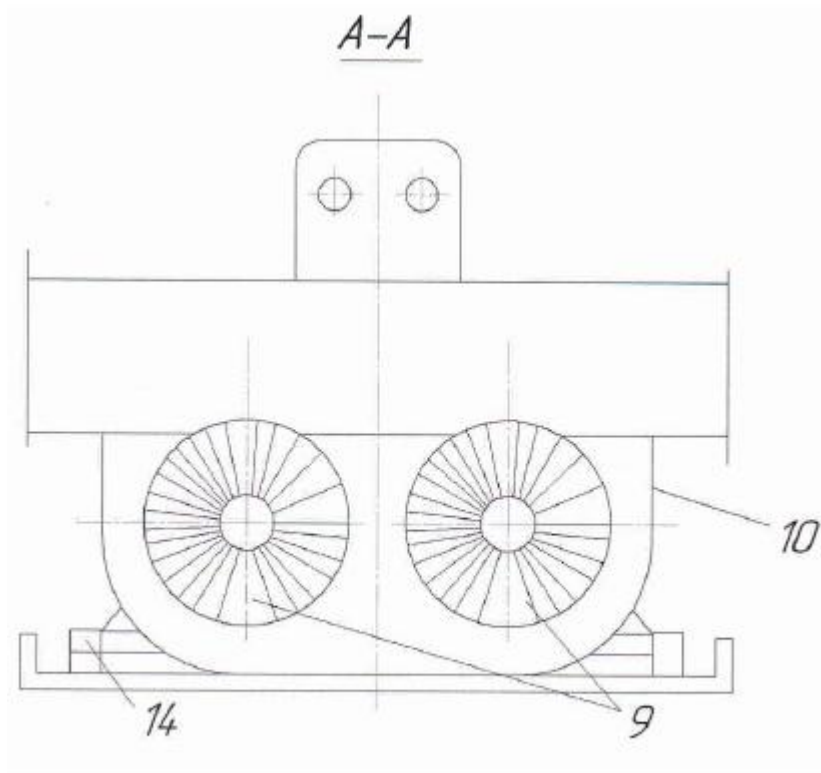


Fig. 3