



УКРАЇНА

(19) UA (11) 48701 (13) U
(51) МПК (2009)
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) u200911209

(22) 04.11.2009

(24) 25.03.2010

(46) 25.03.2010, Бюл. № 6, 2010 р.

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

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Бродильно-формувальний 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 розподільувач потоку тіста.

Корисна модель відноситься до обладнання хлібопекарського виробництва, а саме до обладнання для оброблення 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: 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 екструдюванні на під печі.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробки бродильно-формувального агрегату, який забезпечує безперервний рівномірний потік тіста в камері бродіння та вирівнювання швидкості екструдювання по довжині матриці.

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

Причинно-наслідковий зв'язок.

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

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

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

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

Бродильно-формувальний агрегат працює наступним чином.

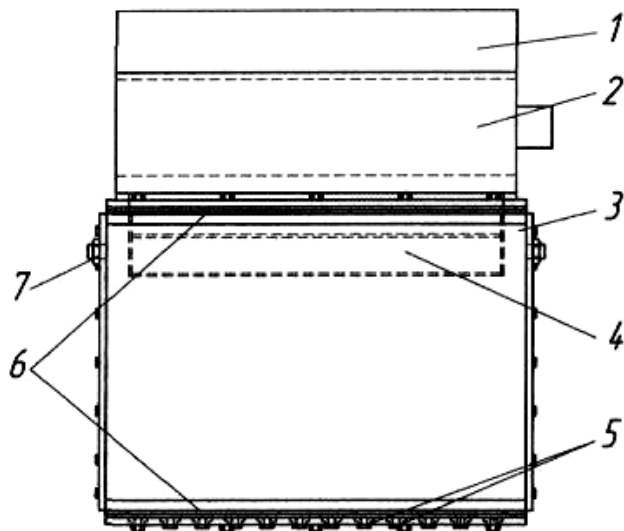
Готове тісто надходить в приймальну воронку 1 нагнітача тіста 2, який подає його в камеру бродіння 3, де за рахунок встановленого розподільувача потоку тіста 4 та форми камери бродіння у вигляді паралелепіпеда з випуклими стінками забезпечується безперервний рівномірний потік тіста в камері бродіння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

U
(13)
48701
(11)
UA
(19)

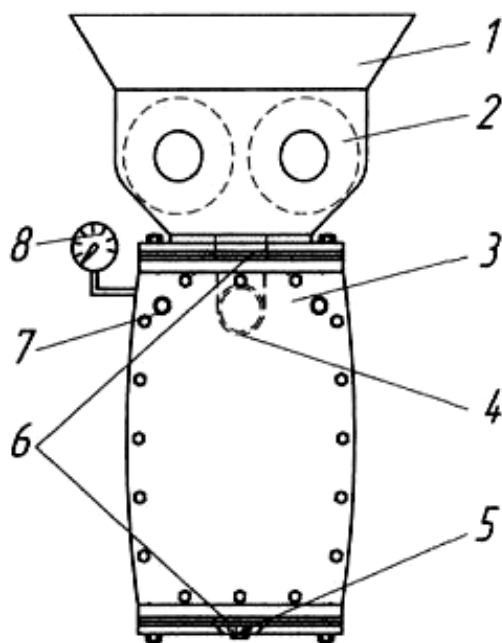
Агрегат, закріплений на спеціальній рамі, можна розмішувати над подом печі безперервної дії.

Технічний результат полягає у поєднанні технологічних операцій бродіння, формування і розрихлення в одному агрегаті безперервної дії, що

забезпечує скорочення машино-апаратурної 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