



СОЮЗ СОВЕТСКИХ СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ РЕСПУБЛИК

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР
ПО ДЕЛАМ ИЗОБРЕТЕНИЙ И ОТКРЫТИЙ

АВТОРСКОЕ СВИДЕТЕЛЬСТВО

№

12 14049

На основании полномочий, предоставленных Правительством СССР, Государственный комитет СССР по делам изобретений и открытий выдал настоящее авторское свидетельство на изобретение:
"Автоматизированный лабораторный шкаф для расстойки тестовых заготовок"

Автор (авторы): Карнаух Анатолий Александрович, Крчак Вера Гавриловна, Пивень Евгений Наумович и Ройтер Исаак Менашевич

Заявитель: КИЕВСКИЙ ОРДЕНА ТРУДОВОГО КРАСНОГО ЗНАМЕНИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Заявка № 3396085 Приоритет изобретения 12 февраля 1982 г.

Зарегистрировано в Государственном реестре изобретений СССР

1 ноября 1985 г.

Действие авторского свидетельства распространяется на всю территорию Союза ССР.

Председатель Комитета

Начальник отдела





ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР
ПО ДЕЛАМ ИЗОБРЕТЕНИЙ И ОТКРЫТИЙ

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(21) 3396085/28-13

(22) 12.02.82

(46) 28.02.86. Бюл. № 8

(71) Киевский ордена Трудового
Красного Знамени технологический
институт пищевой промышленности

(72) А.А.Карнаух, В.Г.Юрчак,
Е.Н.Пивень и И.М.Ройтер

(53). 663.1.62-52(088.8)

(56) Авторское свидетельство СССР
№ 637672, кл. G 01 N 33/10, 1978.

Авторское свидетельство СССР
№ 447996, кл. A 21 C 13/02, 1974.

(54) (57) 1. АВТОМАТИЗИРОВАННЫЙ*
ЛАБОРАТОРНЫЙ ШКАФ ДЛЯ РАССТОЙКИ
ТЕСТОВЫХ ЗАГОТОВОК, включающий
теплоизолированную камеру с лотками,
датчики температуры и влажности,
соединенные соответственно через
вторичные приборы с соответствующи-

ми тепловентиляторами и увлажнителями, отличающийся тем, что, с целью повышения выхода продукции путем определения и реализации оптимальных режимов расстойки тестовых заготовок, он дополнительно включает датчики динамики изменения высоты тестовых заготовок, диэлектрической проницаемости, активной кислотности, электрического сопротивления, регистрирующие приборы и исполнительные механизмы в виде гибких кронштейнов, при этом датчики закреплены над лотками на исполнительных механизмах и соединены с соответствующими регистрирующими приборами.

2. Шкаф по п. 1, отличающийся с я тем, что в лотки установлены кассеты, формы и подки.

Изобретение относится к оборудованию для технологических лабораторий хлебозаводов и научно-исследовательских лабораторий хлебопекарной промышленности.

Цель изобретения - повышение выхода продукции путем определения и реализации оптимальных режимов расстойки тестовых заготовок.

На чертеже изображен автоматизированный лабораторный шкаф для расстойки тестовых заготовок, общий вид.

Устройство включает теплоизолированную камеру 1 с люльками 2 и 3, жестко прикрепленными к боковым стенкам шкафа. Над люльками установлены датчики 4 и 5, 6 и 7, 8 и 9, 10 и 11 динамики изменения высоты тестовых заготовок, диэлектрической 'проницаемости, активной кислотности' и электрического сопротивления соответственно. Датчики подключены к самопишущим приборам 12 - 15 и закреплены на исполнительных механизмах 16 - 23, последние жестко закреплены в основании люлек 2 и 3, в которых установлены кассеты 24 - 28, формы 29 и 30(и подки 31 и 32 с целью обеспечения расстойки хлебобулочных изделий различного ассортимента. В расстойном шкафу установлены датчики 33 и 34 температуры и относительной влажности, подключенные через вторичные приборы 35 и 36 к теплоизоляторам 37 и 38 и увлажнителям 39 и 40 соответственно.

Расстойка тестовых заготовок в автоматизированном лабораторном шкафу осуществляется следующим образом.

Перед началом расстойки тестовые заготовки в зависимости от вида хлебопекарного изделия помещаются или в кассеты 24 - 28, или в формы 29 и 30, или на подки 31 и 32. Если, например, расстаиваются заготовки подового хлеба, то они помещаются в кассеты 24 - 27. С помощью исполнительных механизмов 16, 18, 20 и 22 в соприкосновение с тестовыми заготовками приводятся датчики 4, 6, 8 и 10 динамики измерения высоты тестовой заготовки, диэлектрической проницаемости, активной кислотности, электрического сопротивления тестовой заготовки соответственно. На приборах 35 и 36 устанавливаются заданные значения температуры и относительной влажности среды в шкафу для расстойки. На протяжении всего процесса расстойки показатели качества тестовых заготовок (динамика изменения высоты, диэлектрическая проницаемость, активная кислотность и электрическое сопротивление) регистрируются на соответствующих вторичных приборах 12 - 15. Анализируя в ходе расстойки характер изменения этих параметров, определяется момент окончания процесса расстойки.

Таким образом, определяется необходимая продолжительность расстойки тестовых заготовок при заданных параметрах среды в расстойном шкафу (температуре и относительной влажности среды). Значения этих режимных параметров процесса расстойки реализуются в промышленном расстойном шкафу при расстойке тестовых заготовок из муки данной партии.

