



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **100892** (13) **U**  
(51) МПК (2015.01)  
**A22C 11/00**  
**A23B 4/044** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

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

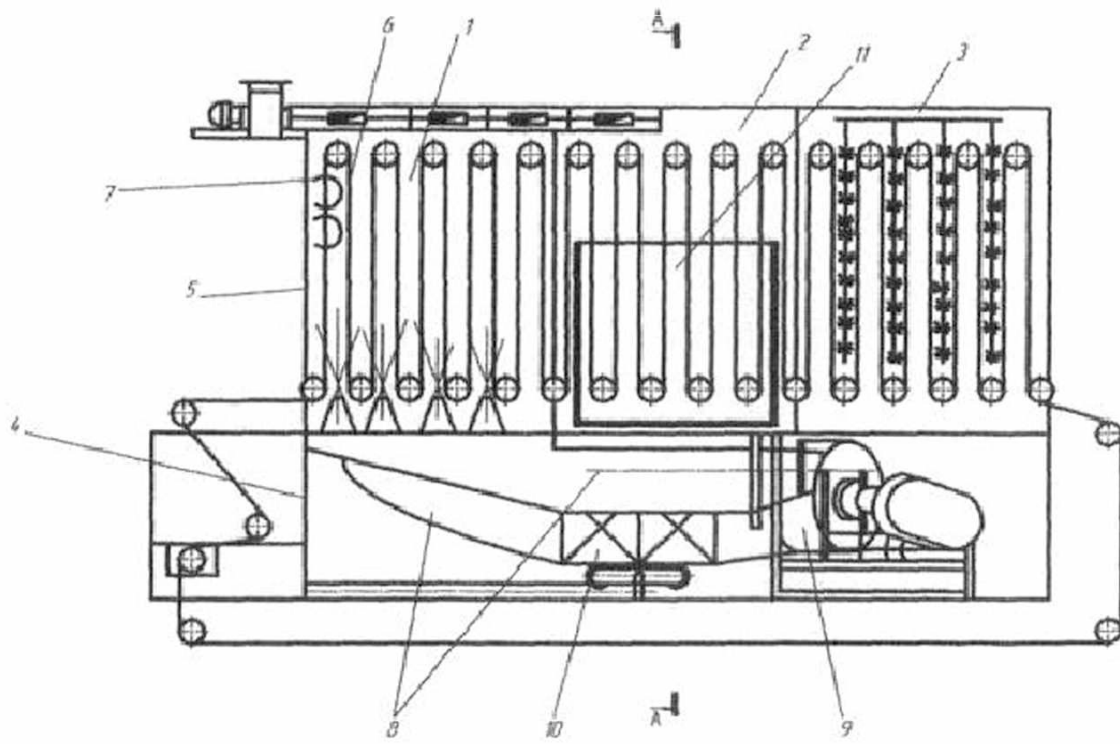
(21) Номер заявки: <b>u 2015 02435</b>	(72) Винахідник(и): <b>Бабанов Ігор Геннадійович (UA), Беседа Сергій Дмитрович (UA), Бабанова Олена Ігорівна (UA)</b>
(22) Дата подання заявки: <b>18.03.2015</b>	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.08.2015</b>	(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b>
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.08.2015, Бюл.№ 15</b>	

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

**(57) Реферат:**

Пристрій для термічної обробки ковбасних виробів містить теплоізольовану камеру, поділену на секції обжарювання, варки і охолодження, розташований всередині камери ланцюговий транспортер з носіями для ковбасних виробів, систему подачі і відбору робочого середовища, калорифери і вентилятор. В секції варки додатково розташована ємність з водою з температурою 82-85 °С, в яку занурюються носії ланцюгового транспортера з ковбасними виробами.

**UA 100892 U**



Фиг. 1

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 обжарювання, 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 (Авторское свидетельство СССР № 654230 от 30.03.1979 г. Г.К. Бабанов, Н.П. Духненко и др., опубліковано бюл. № 12).

Недолік відомого пристрою полягає в невеликій інтенсивності процесу термічної обробки ковбасних виробів та значних теплових втрат.

В основу корисної моделі поставлена задача удосконалення пристрою для теплової обробки ковбасних виробів, який дозволить інтенсифікувати процес шляхом обробки виробів безпосередньо в теплоносії (вода температурою 82-85 °С), що приводить до зменшення втрат тепла.

Поставлена задача вирішується тим, що пристрій для термічної обробки ковбасних виробів, містить теплоізольовану камеру, поділену на секції обжарювання, 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 варки розташована ємність з водою температурою 82-85 °С, в яку занурюються носії ланцюгового транспортера з ковбасними виробами.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і технічним результатом полягає в наступному. В секції варки ковбасних виробів розташована ємність з гарячою водою температурою 82-85 °С з метою збільшення інтенсивності процесів теплообміну за рахунок посилення площі контакту робочого середовища з продуктом, що дає змогу в результаті зменшення тепловтрат скоротити тривалість робочого циклу, понизити енерговитрати та втрати готового продукту.

На фіг. 1 зображено пристрій для термічної обробки ковбасних виробів, загальний вид; на фіг. 2 - розріз А-А фіг. 1.

Пристрій містить камеру, розділену на секції обжарювання 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.

В секції варки 2 розташована ємність 11 з гарячою водою, в яку занурюються носії 7 ланцюгового транспортера 6 з виробами.

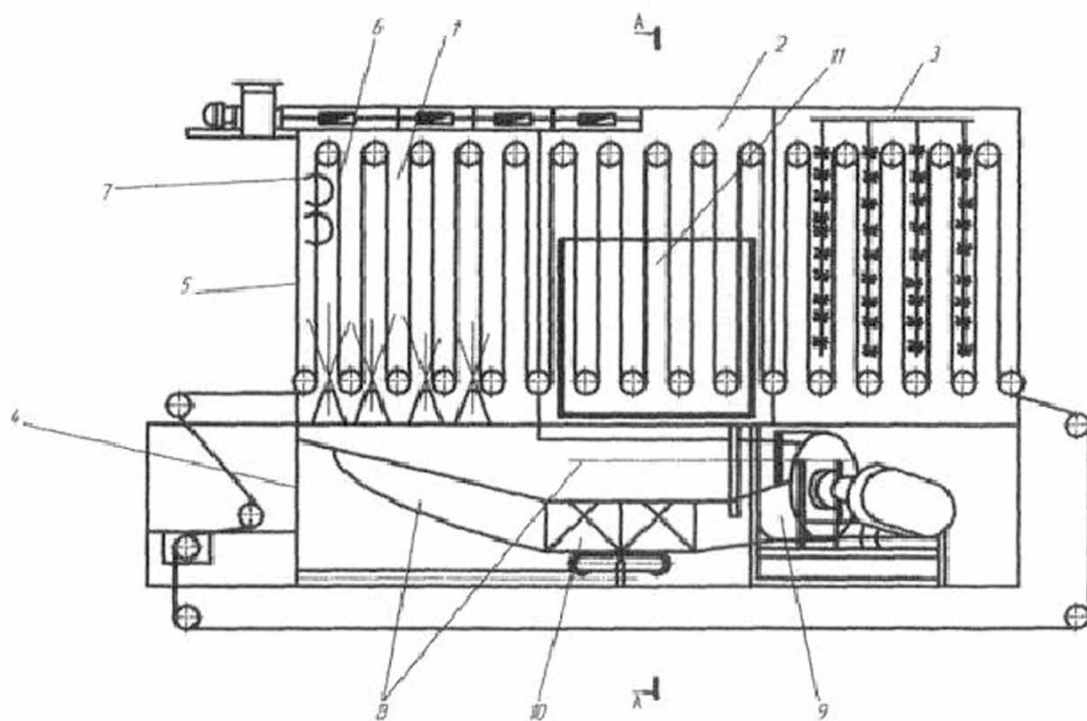
Пристрій містить привід, опорні вузли, пристрої для завантаження та вивантаження.

Робота пристрою для термічної обробки ковбасних виробів здійснюється наступним чином. Заявлений пристрій дає змогу виконувати послідовну обробку ковбасних виробів в режимах обжарювання, 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 обжарювання 1. Робоче середовище підігрівається до заданих параметрів в калориферах 10, а потім за допомогою вентилятора 9 подається в повітропровід 8. Із секції обжарювання 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 зрошуються холодною водою.

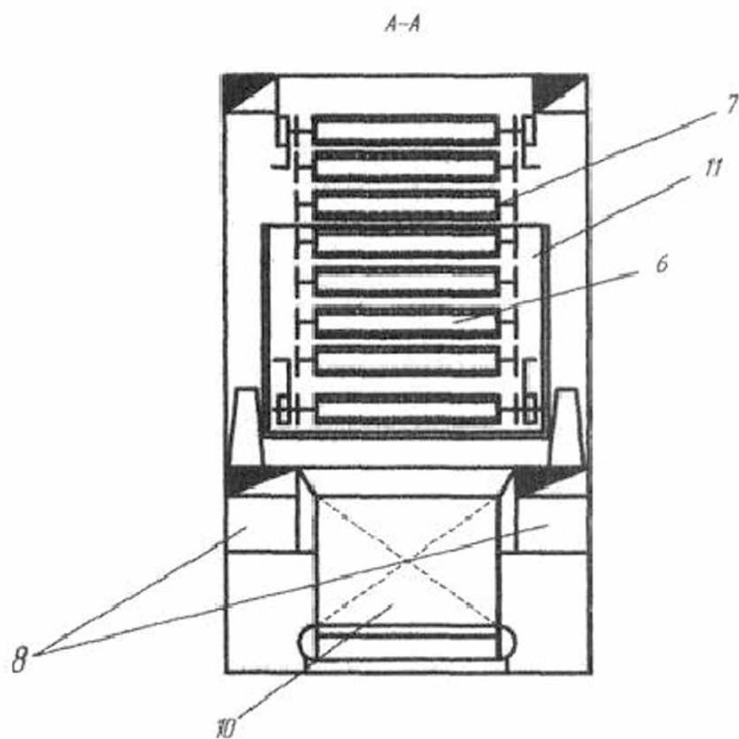
Технічний результат виконання пристрою для термічної обробки ковбасних виробів дозволяє інтенсифікувати процес шляхом обробки виробів безпосередньо в теплоносії (вода температурою 82-85 °С), що приводить до зменшення втрат тепла.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Пристрій для термічної обробки ковбасних виробів, що містить теплоізольовану камеру, поділену на секції обжарювання, варки 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 в секції варки додатково розташована ємність з водою з температурою 82-85 °С, в яку занурюються носії ланцюгового транспортера з ковбасними виробами.



Фиг. 1



Фиг. 2

Комп'ютерна верстка М. Шамоніна

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