

ІНТЕНСИФІКАЦІЯ СОЛІННЯ М'ЯСА У ШМАТКАХ І РОЗРОБКА НОВОЇ КОНСТРУКЦІЇ ГЕОДИНАМІЧНОГО МАСАЖЕРА.

Гуць В.С., Коваль О.А.

Основні характеристики, суть розробки

Оптимальні режими насичення м'яса розсолон досягаються шляхом максимального розширення пор і капілярів, яке має місце при глибокому вакуумі і віброударній дії підкидаючого пристрою — високоамплітудній віброплатформи.

Принцип роботи нового геодинамічного масажера наступний:

М'ясо у шматках завантажують у пересувний контейнер. Він підключається до вакуумної системи і встановлюється на віброплатформу. Новим є глибокий вакуум, коли сольовий розчин починає кипіти і спеціальні режими високоамплітудної вібрації.

Патентно-конкурентноспроможні результати

Отримано деклараційний патент на корисну модель 15.09.2006, Бюл. 9, 2006 р., 17346, Турбулентний вакуумний масажер.

Порівняння зі світовими аналогами

Вперше виконано моделювання процесу насичення м'яса розсолон, встановлено оптимальні режими соління м'яса.

Нова конструкція геодинамічного масажера дозволяє солити м'ясо швидше сировину.

Економічна привабливість розробки для просування на ринок, провадження та реалізація, показники, вартість

Геодинамічний масажер дешевший, ніж барабанний аналогічної продуктивності. Економія досягається за рахунок скорочення тривалості процесу соління у 5—6 разів.

Галузі, міністерства, відомства, підприємства, організації, де можуть бути реалізовані результати розробки

М'ясопереробні і консервні виробництва.

Стан готовності розробки

Розробка на стадії завершення (готовність 90 %).

Результати впровадження

Геодинамічний масажер пройшов промислові випробування.

Телефон: 8(044)289-53-00, 8(044)287-91-47,

E-mail: gouts@nuft.edu.ua.