

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 156906

ПРИСТРІЙ ДЛЯ ТЕПЛООВОГО ОБРОБЛЕННЯ КОВБАСНИХ
ВИРОБІВ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі України корисних моделей
21.08.2024.

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

О.П. Орлюк



(19) UA

(51) МПК (2024.01)
A23B 4/044 (2006.01)
A22C 11/00

(21) Номер заявки: **u 2023 05203**

(22) Дата подання заявки: **02.11.2023**

(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: **22.08.2024**

(46) Дата публікації відомостей про державну реєстрацію та номер Бюлетеня: **21.08.2024, Бюл. № 34**

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

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

(54) Назва корисної моделі:

ПРИСТРІЙ ДЛЯ ТЕПЛООВОГО ОБРОБЛЕННЯ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

(57) Формула корисної моделі:

Пристрій для теплового оброблення ковбасних виробів, що складається з теплоізольованої камери з системою підготовки робочої суміші, яка містить осьові вентилятори, калорифери, нагнітаючі повітропроводи, які розташовані вздовж бокових стінок камери, димоходи, повітропроводи для відводу робочої суміші, а також рами з продуктом, який **відрізняється** тим, що в теплоізольованій камері додатково розташована система пульсуючого повітророзподілу, яка складається з вентилятора, механізму перемикання подачі повітряної та димоповітряної суміші в повітропроводи.

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 0065210824 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.С. Матусевич

21.08.2024



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **156906** (13) **U**
(51) МПК (2024.01)
A23B 4/044 (2006.01)
A22C 11/00

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

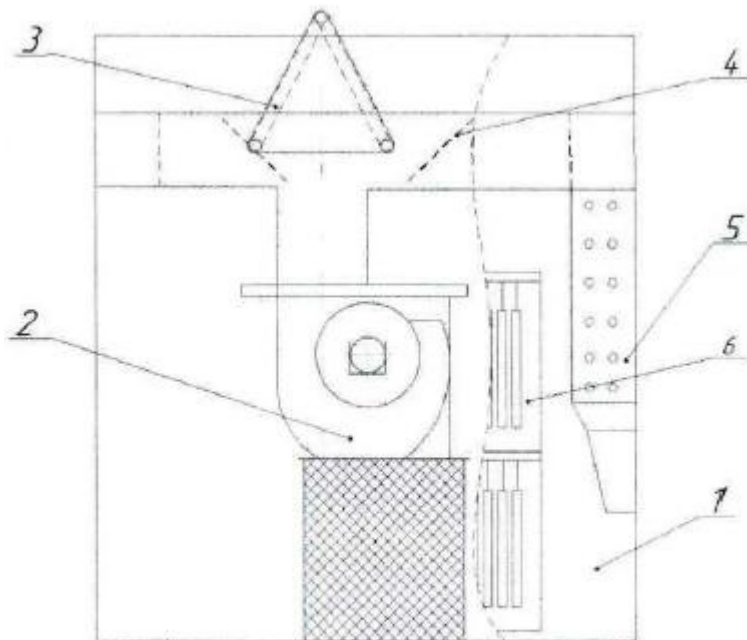
(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2023 05203	(72) Винахідник(и): Бабанов Ігор Геннадійович (UA), Бабанова Олена Ігорівна (UA), Беседа Сергій Дмитрович (UA)
(22) Дата подання заявки: 02.11.2023	(73) Володілець (володільці): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 22.08.2024	
(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: 21.08.2024, Бюл.№ 34	

(54) ПРИСТРІЙ ДЛЯ ТЕПЛООВОГО ОБРОБЛЕННЯ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

(57) Реферат:

Пристрій для теплового оброблення ковбасних виробів складається з теплоізолюваної камери з системою підготовки робочої суміші, яка містить осьові вентилятори, калорифери, нагнітаючі повітропроводи, які розташовані вздовж бокових стінок камери, димоходи, повітропроводи для відводу робочої суміші, а також рами з продуктом. В теплоізолюваній камері додатково розташована система пульсуючого повітророзподілу, яка складається з вентилятора, механізму перемикання подачі повітряної та димоповітряної суміші в повітропроводи.



UA 156906 U

Корисна модель належить до обладнання м'ясної промисловості і може бути використана при виробництві м'ясопродуктів, в тому числі, ковбасних виробів.

Як найближчий аналог вибрано пристрій для теплової обробки ковбасних виробів, що містить теплоізольовану камеру з системою підготовки робочої суміші, яка включає осьові вентилятори, калорифери, нагнітаючі повітропроводи, які розташовані вздовж бокових стінок камери, димоходи, повітропроводи для відводу робочої суміші, а також рами з продуктом ("Пристрій для теплової обробки ковбасних виробів" Бабанов І.Г., Беседа С.Д. Патент України на корисну модель № 89046, 2014 МПК А22С11/00, опубл. 10.04.2014, бюл. № 7).

Недолік відомого пристрою полягає в незначній інтенсивності процесу теплового оброблення ковбасних виробів внаслідок нерівномірності розподілення повітряної або димоповітряної суміші в камері.

В основу корисної моделі поставлена задача удосконалення пристрою для теплового оброблення ковбасних виробів, яка дозволить інтенсифікувати процес оброблення ковбасних виробів шляхом підвищення рівномірності розподілення повітряної та димоповітряної суміші в камері.

Поставлена задача вирішується тим, що пристрій для теплового оброблення ковбасних виробів, що складається з теплоізольованої камери з системою підготовки робочої суміші, яка містить осьові вентилятори, калорифери, нагнітаючі повітропроводи, які розташовані вздовж бокових стінок камери, димоходи, повітропроводи для відводу робочої суміші, а також рами з продуктом, згідно з корисною моделлю, в теплоізольованій камері додатково розташована система пульсуючого повітророзподілу, яка складається з вентилятора, механізму перемикавання подачі повітряної та димоповітряної суміші в повітропроводи.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і технічним результатом полягає в наступному. За рахунок встановлення системи пульсуючого повітророзподілу, яка складається з вентилятора, механізму перемикавання повітряної та димоповітряної суміші в повітропроводи зменшується кратність повітрообміну і питомого повітряного навантаження за рахунок чого підвищується рівномірність розподілення повітряної та димоповітряної суміші в камері і зменшуються енерговитрати на оброблення ковбасних виробів.

На кресленні зображено пристрій для теплового оброблення ковбасних виробів, загальний вигляд. Пристрій для теплового оброблення ковбасних виробів складається з теплоізольованої камери 1 з системою підготовки повітряної та димоповітряної суміші, яка містить вентилятор 2, механізм перемикавання повітряної та димоповітряної суміші 3, шибери 4, повітропроводи з калориферами 5, рами з продуктом 6.

Робота пристрою для теплового оброблення ковбасних виробів здійснюється наступним чином.

Запропонований пристрій дає змогу виконувати послідовне оброблення ковбасних виробів в режимах підсушування, копчення, варіння та охолодження.

Повітряна та димоповітряна суміш вентилятором 2 подається в систему пульсуючого повітророзподілу. Механізм перемикавання повітряної та димоповітряної суміші 3 забезпечує її подачу почергово, відкриваючи шибери 4, створюючи таким чином пульсуючі припливні струмені, які подаються через повітропроводи з калориферами 5 в зону розміщення продукту 6. Забір відпрацьованої суміші відбувається постійно.

Задані параметри повітряної та димоповітряної суміші і технологічні режими регулюються автоматично за допомогою пристроїв, встановлених в щиті (не зображено).

Технічний результат виконання пристрою для теплового оброблення ковбасних виробів дозволяє зменшити кратність повітрообміну і питомого повітряного навантаження за рахунок чого підвищується рівномірність розподілення повітряної та димоповітряної суміші в камері і зменшуються енерговитрати на оброблення.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Пристрій для теплового оброблення ковбасних виробів, що складається з теплоізольованої камери з системою підготовки робочої суміші, яка містить осьові вентилятори, калорифери, нагнітаючі повітропроводи, які розташовані вздовж бокових стінок камери, димоходи, повітропроводи для відводу робочої суміші, а також рами з продуктом, який **відрізняється** тим, що в теплоізольованій камері додатково розташована система пульсуючого повітророзподілу, яка складається з вентилятора, механізму перемикавання подачі повітряної та димоповітряної суміші в повітропроводи.

