



УКРАЇНА

(19) UA (11) 17346 (13) U
(51) МПК (2006)
A22C 9/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ТУРБУЛЕНТНИЙ ВАКУУМНИЙ МАСАЖЕР

1

2

(21) u200603856

(22) 07.04.2006

(24) 15.09.2006

(46) 15.09.2006, Бюл. № 9, 2006 р.

(72) Гуць Віктор Степанович, Коваль Ольга Андріївна

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Турбулентний вакуумний масажер, що складається з ємкості з кришкою, який відрізняється тим, що ємкість виконана нерухомою і через отвір у кришці послідовно з'єднана трубопроводом у вигляді гнучкого вакуумного рукава з ресивером та вакуум-насосом.

Корисна модель відноситься до апаратів для засолювання та масажування м'яса і може бути zastosована в м'ясопереробній промисловості.

Відомий масажер [Технологічне обладнання для переробки продукції тваринництва: Навч. посібник / За ред. к.т.н. О.В.Гвоздева, - Суми: Видавництво „Довкілля”, 2004. -с.149], який працює за тим же принципом, що й бетономішалка. На внутрішній поверхні барабана є пластини, які сприяють тому, що м'ясо на барабані майже досягає верхньої точки, а потім падає. В результаті падіння прискорюється процес всмоктування розсолу і відбувається масаж шматків м'яса.

Недолік такого масажера - неможливість обробки м'яса, що містить кістки. Останні при падінні відокремлюються від м'яса і цим самим погіршуються якість кінцевого продукту

В основу корисної моделі поставлено завдання створити масажер, в якому можна обробляти м'ясо, що містить кістки, а також інтенсифікувати процес рівномірного насичення його розсолом.

Поставлене завдання вирішується тим, що турбулентний вакуумний масажер складається з ємкості з кришкою. Згідно корисною моделлю, ємкість виконана нерухомою і через отвір у кришці послідовно з'єднана трубопроводом у вигляді гнучкого вакуумного рукава з ресивером та вакуум-насосом.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропоно-

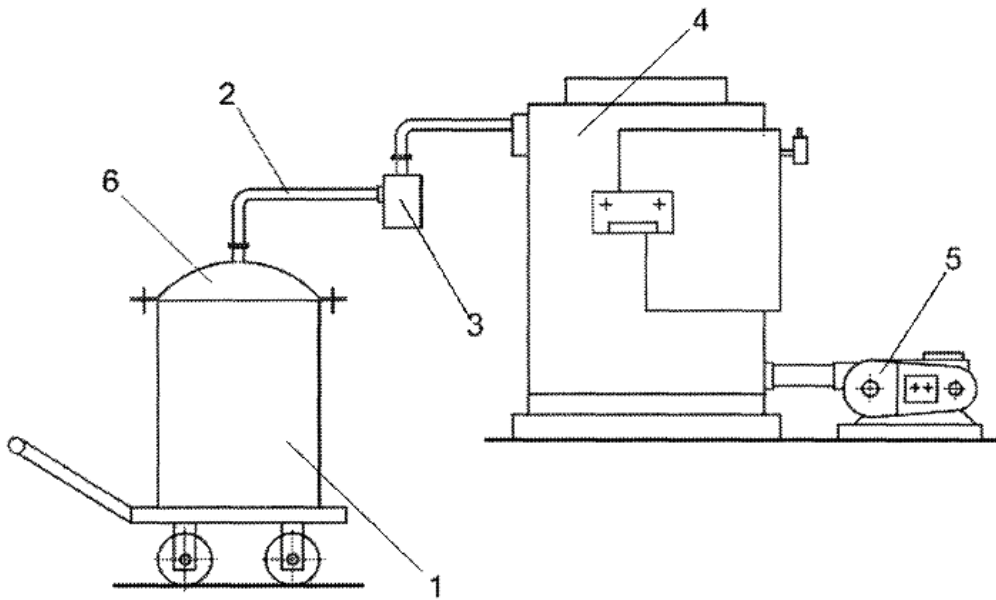
ваними ознаками і технічним результатом полягає у тому, що за допомогою вакуум-насоса та ресивера в ємкості-масажері періодично створюється глибокий вакуум, необхідний для закипання системи при визначеній технологією температурі. Завдяки періодичному створенню вакууму в масажері виникає „ефект губки”, коли м'ясо інтенсивно вбирає в себе розсіл, а закипання розсолу викликає турбулізацію та інтенсивне перемішування м'яса і розсолу, а глибокий вакуум прискорює процес рівномірного насичення м'яса розсолом. Через відсутність падіння м'яса з висоти даний спосіб дозволяє обробляти м'ясо з кістками.

Турбулентний вакуумний масажер (Фіг.) складається з ємності 1, кришки 6, вакуумного рукава 2, вологовідокремлювача 3, ресивера 4, вакуум-насоса 5.

Принцип дії турбулентного вакуумного масажера полягає в наступному. М'ясо та розсіл завантажуються в масажер 1, щільно закривають кришку 6. Потім в масажері за допомогою вакуум-насоса 5 та ресивера 4 періодично створюється вакуум, необхідний для закипання м'яса з розсолом при визначеній технологією температурі. Після закінчення обробки м'ясо та розсіл вивантажуються з масажера.

Технічним результатом є можливість обробки м'яса, що містить кістки, а також інтенсифікація рівномірного насичення його розсолом.

(19) UA (11) 17346 (13) U



Фіг.