



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **101193** (13) **U**
(51) МПК (2015.01)
F26B 5/12 (2006.01)
F26B 19/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

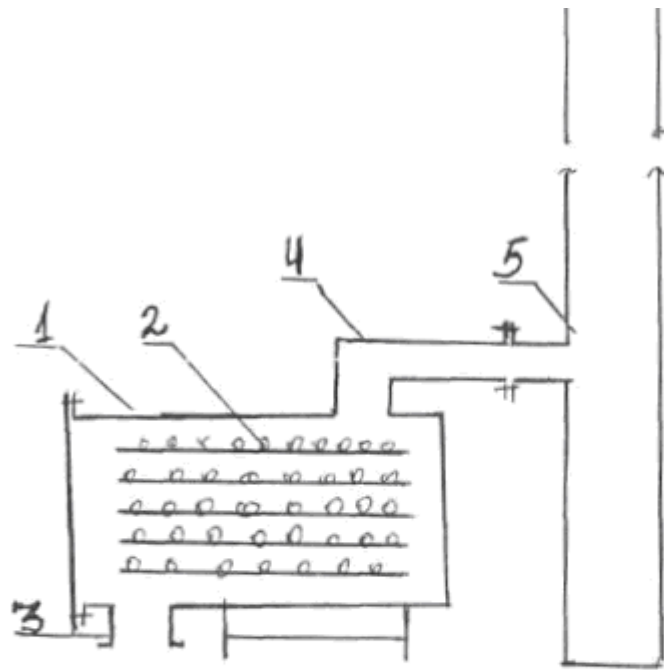
<p>(21) Номер заявки: u 2015 03141</p> <p>(22) Дата подання заявки: 06.04.2015</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.08.2015</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.08.2015, Бюл.№ 16</p>	<p>(72) Винахідник(и): Черевко Олександр Іванович (UA), Максименко Георгій Іванович (UA), М'ячиков Олександр Васильович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): Черевко Олександр Іванович, вул. Гуданова, 4/10, кв. 10, м. Харків, 61024 (UA), Максименко Георгій Іванович, пр. Л. Свободи, 35-б, кв. 12, м. Харків, 61202 (UA), М'ячиков Олександр Васильович, вул. Народна, 14, м. Харків, 61009 (UA)</p>
--	---

(54) ПРИСТРІЙ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ З ПОНИЖЕНОЮ ВОЛОГІСТЮ

(57) Реферат:

Пристрій для виробництва продуктів харчування з низьким вмістом вологи без використання відомих технічних джерел енергії, який включає замкнутий об'єм, в якому розміщується продукт переробки, патрубок для введення гарячого повітря в об'єм, патрубок для відведення водяного пару, причому з метою використання енергетичних можливостей розігрітого сонцем повітря патрубок для відводу водяного пару з'єднаний з тяговою трубою.

UA 101193 U



Фиг. 1

Корисна модель належить до харчової промисловості, конкретно до пристроїв, які забезпечують випуск харчових продуктів з пониженим вмістом вологи.

В сучасній переробній промисловості знизився процент продуктів, які отримують шляхом зниження вологості.

5 Це зумовлене тим, що процес пониження вологості потребує значних енергетичних затрат. При існуючих цінах на енергоносії таке виробництво втрачає рентабельність. Серед відомих технологій зниження вологості в харчових продуктах безальтернативною по енергозатратам залишається зниження вологості в природних умовах під сонцем.

10 Незважаючи на очевидні переваги, зниження вологості під сонцем, слід відзначити і недоліки в цій технології. По-перше, суттєве забруднення поверхні продукту частинками пилу з повітря. По-друге, під дією сонячних промінів в продукті втрачаються цінні біологічні сполуки.

Задача корисної моделі створити засіб переробки сільськогосподарської продукції який не поступається по економічності переробці продуктів на відкритому повітрі під сонцем.

15 Задача досягається в результаті об'єднання фізичних властивостей водяного пару і енергетичних характеристик підігрітого на сонці повітря.

Відомо, що молекулярна вага водяного пару в 1,6 раза менше ніж молекулярна вага повітря, тому ми завжди спостерігаємо, що пари піднімаються над поверхнею випаровування. Якщо продукт розмістити в об'єм з отвором в верхній частині і підігріти, то пари води будуть виходити через цей отвір. Інтенсивність виділення пару з об'єму можна досягти, якщо приєднати вихід отвору до системи, яка здібна прискорити вивід пару за межі об'єму. Серед таких систем, які не використовують для цих цілей енергозатрат являється труба. Труба забезпечує за рахунок тяги не тільки відвід пару, а і подачу підігрітого пару в об'єм.

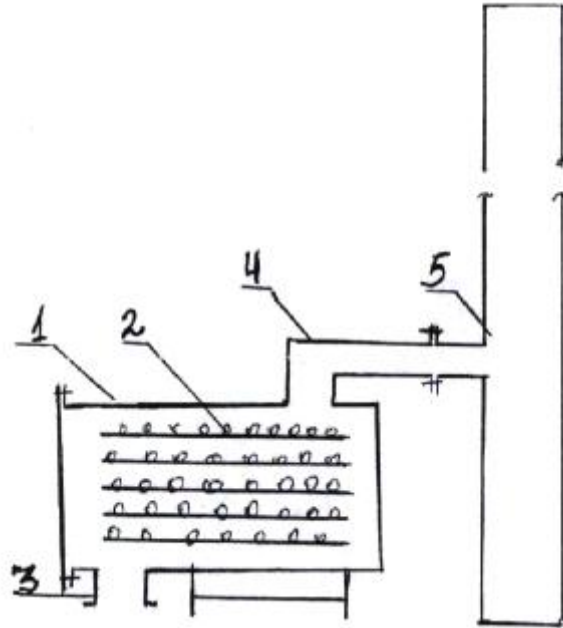
20 Схема пристрою для виробництва продуктів з пониженою вологістю, в якому використані фізичні властивості водяного пару і енергетичних характеристик підігрітого на сонці повітря представлена на кресленні.

25 Цей пристрій складається з об'єму 1, в якому розміщено на етажерці 2 продукт. Вхід розігрітого повітря здійснюється через патрубок 3. Вихід повітря насиченого парами води здійснюється через патрубок 4, який з'єднаний з трубою 5. Труба в цьому пристрою забезпечує тягу повітряну парової суміші і переносить її за межі пристрою.

30 Таким чином, представлений корисною моделлю засіб без використання відомих в природі джерел енергії забезпечує виробництво якісної харчової продукції з низьким вмістом вологи.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

35 Пристрій для виробництва продуктів харчування з низьким вмістом вологи без використання відомих технічних джерел енергії, який включає замкнутий об'єм, в якому розміщується продукт переробки, патрубок для введення гарячого повітря в об'єм, патрубок для відведення водяного пару, який **відрізняється** тим, що з метою використання енергетичних можливостей розігрітого сонцем повітря патрубок для відводу водяного пару з'єднаний з тяговою трубою.



Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

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