



УКРАЇНА

(19) UA (11) 34910 (13) U
(51) МПК (2006)
A22C 11/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ОТРИМАННЯ КОВБАСОК БЕЗ ОБОЛОНКИ

1

2

(21) u200804177

(22) 02.04.2008

(24) 26.08.2008

(46) 26.08.2008, Бюл.№ 16, 2008 р.

(72) ЧЕРЕВКО ОЛЕКСАНДР ІВАНОВИЧ, UA, ЯНЧЕВА МАРИНА ОЛЕКСАНДРІВНА, UA, КОРЖ ОЛЕКСАНДР ПЕТРОВИЧ, UA, СВЯТКІВСЬКА ЄЛИЗАВЕТА ВОЛОДИМИРІВНА, UA

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, UA

(57) Спосіб отримання ковбасок без оболонки, що включає формування та теплову обробку ковба-

сок, який **відрізняється** тим, що шприцювання фаршу здійснюють в штучну оболонку, один кінець якої стаціонарно закріплений до насадки шприца, другий кінець вільно розташований на стрічці транспортера, а середина оболонки розміщена на перфорованому піддоні, який розташований в пароварильній камері, при цьому фарш під тиском шприца просовують по оболонці, періодично передавлюють, одночасно в оболонку подають повітря під тиском, фарш проходить теплову обробку в пароварильній камері.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, зокрема може бути використана при виробництві варених ковбасних виробів, які є найпопулярнішими для споживачів.

Найбільш близьким технічним рішенням є спосіб виробництва ковбасок без оболонки, в якому формування ковбасок здійснюється наповненням (за допомогою фаршенасоса) гільз із фторопласта, які опускають у ванну з гарячою водою, де під впливом теплоти відбувається коагуляція білків поверхневого шару фаршу на глибину 3...5мм. Після коагуляції ковбаски виштовхуються з гільз і попадають на корзинний транспортер, що проходить через камери обжарювання, варіння та охолодження [1].

Недоліками відомого способу є висока матеріалоемність, неможливість регулювання розміру готових виробів, періодичність процесу.

В основу корисної моделі поставлено задачу отримання ковбасок без оболонки будь-якого діаметру та довжини, забезпечення безперервності процесу та розширення асортименту ковбасних виробів шляхом використання нового способу формування ковбасок.

Поставлена задача досягається тим, що згідно з корисною моделлю, шприцювання фаршу здійснюється в штучну оболонку, один кінець якої стаціонарно закріплений до насадки шприца, другий кінець вільно лежить на стрічці транспортера, а

середина оболонки розміщена на перфорованому піддоні, який знаходиться в пароварильній камері, при цьому фарш під тиском шприца просувається по оболонці, періодично передавлюється з одночасною подачею в оболонку повітря під тиском та проходить теплову обробку в пароварильній камері.

Відміна даного способу полягає у тому, що ковбаски без оболонки можуть бути отримані будь-якого діаметру та довжини, що дозволить зробити процес безперервним та розширити асортимент ковбасних виробів.

Більш детально наведений спосіб розкривається у наведеному прикладі, (креслення).

Готовий фарш з ковбасного шприцу (1) за допомогою насадки (2) подається у штучну оболонку (3), один кінець якої стаціонарно закріплений до насадки шприца (2), а другий кінець вільно лежить на стрічці транспортера. Фарш під тиском шприца просувається по оболонці (5), яка розміщена на перфорованому піддоні (11), та проходить теплову обробку в пароварильній камері (6). Герметизація пароварильної камери забезпечується ущільнювальним пристроєм (10). Оболонка перед входом до пароварильної камери періодично передавлюється передавлюючим пристроєм (9). З одночасною подачею в оболонку повітря під тиском, що проштовхує фарш по оболонці та підпресовує його. Таким чином, безперервна фаршева система

(13) U

(11) 34910

(19) UA

розділяється на окремі ковбаски між якими знаходиться шар повітря, який не дає можливість їм злипатися при просуванні. Частота спрацювання передавлюючого пристрою (9) визначає довжину окремих ковбасок. З вільного кінця оболонки (4) на транспортер (7) виходять готові ковбаски без обо-

лонки (8). Далі ковбаски надходять у камеру охолодження та пакування.

Література

1. Справочник технолога колбасного виробництва / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Б.Е. Гутник и др. - М.: Колос, 1993. - 431с.: ил.

