

В.М. Михайлов, д-р техн. наук (*ХДУХТ, Харків*)
А.О. Шевченко, канд. техн. наук (*ХДУХТ, Харків*)
С.М. Козін, аспірант (*ХДУХТ, Харків*)

АПАРАТ ДЛЯ ВАРІННЯ ФОРМОВАНИХ ШИНКОВИХ ВИРОБІВ ІЗ ПІДПРЕСОВУВАННЯМ

До апаратурного оформлення виробництва варених формованих кулінарних виробів виробниками продукції відносяться пристрої для приготування шинкових виробів з різних видів м'ясної сировини, які можуть у своїй більшості складаються з металевого корпусу з прорізами для кріплення пружин та торцевих кришок. Така конструкція дає можливість підпресовувати напівфабрикати та проводити технологічний процес з додатковим ущільненням. Для укладання фаршу всередині корпусу використовують додатково поліетиленові пакети.

У рамках розробки нового інноваційного обладнання для варення формованих кулінарних виробів з підпресовуванням авторами запропоновано новий апарат, який може бути використаний на підприємствах харчування та у ресторанному господарстві під час виробництва кулінарних шинкових виробів з різних видів м'ясної сировини без застосування додаткових приладів. Пристрій також може бути використаний у інших галузях харчових виробництв.

Креслення апарату показано на рисунку. Він складається із зовнішнього пластикового корпусу 1, шару ізоляційної плівки 2, плівкового електронагрівача 3, внутрішнього пластикового корпусу 4, пластикових опорних пластин 5 для притискання фаршу, металевих пружин 6, за допомогою яких здійснюється натиск на опорні пластини 5, кришок 7 з круглим отвором 8 для термометра та 9 з прямокутним отвором для фіксатора, шарів ізоляції, різі для кріплення до корпусу, термометру 10 та обертового фіксатора пружини 11.

Апарат працює таким чином. Взяти фарш (напівфабрикат або інший продукт, який потребує теплової обробки) та наповнити пристрій. Продукт у даному випадку буде контактувати зі стінками внутрішнього корпусу 4. Потім кришкою 7 з круглим отвором закрити пристрій. Обертанням фіксатора 11 на 90° звільнити пружину 6. При цьому відбувається підпресовування продукту за рахунок двобічного тиску від пружин 6 на пластикові опорні пластини 5. До плівкового електронагрівача 3 подати живлення впродовж необхідного проміжку часу та коли термометр 10 покаже, що кулінарний виріб готовий, вимкнути апарат.

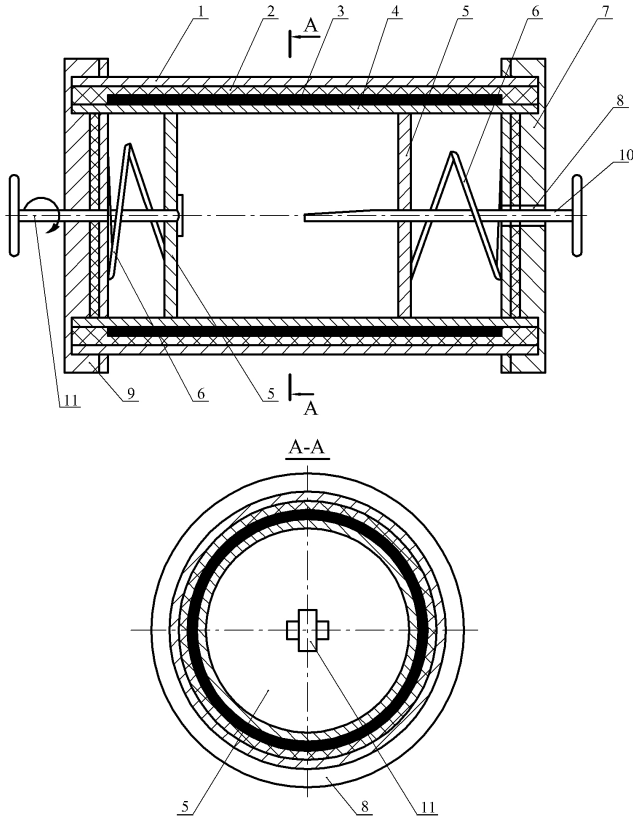


Рис. Апарат для варення формованих шинкових виробів з підпресуванням: 1 – зовнішній пластиковий корпус; 2 – шар ізоляційної плівки; 3 – плівковий електронагрівач; 4 – внутрішній пластиковий корпус; 5 – пластикові опорні пластини; 6 – металеві пружини; 7, 9 – кришки з круглим та прямокутним отворами, відповідно; 8 – круглий отвір для термометра; 10 – термометр; 11 – обертвий фіксатор пружини

Технологічними та технічними перевагами запропонованого апарату є підвищення якості готового продукту за рахунок підпресування з обох боків, що покращує органолептичні показники кулінарного виробу; зниження трудомісткості процесу за допомогою фіксатора пружини у кришці з прямокутним отвором, що дозволяє зручніше підпресовувати фарш у пристрої; зручність у наповненні фаршем та вийманні готового продукту за рахунок використання кришок з обох боків корпусу; практичність миття пристрою.