



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **37177** (13) **U**
(51) **МПК (2006)**
A21B 1/00
B02C 23/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) АПАРАТ УНІВЕРСАЛЬНИЙ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ДЕСЕРТНОЇ ПРОДУКЦІЇ І СОУСІВ

1

2

(21) u200804688

(22) 11.04.2008

(24) 25.11.2008

(46) 25.11.2008, Бюл.№ 22, 2008 р.

(72) ДЕЙНИЧЕНКО ГРИГОРІЙ ВІКТОРОВИЧ, UA,
ТЕРЕШКІН ОЛЕГ ГЕОРГІЙОВИЧ, UA, БАЛИК
ОЛЕКСАНДР ВАСИЛЬОВИЧ, UA, ЖУРАВЛЬОВ
СЕРГІЙ ВОЛОДИМИРОВИЧ, UA, ГОРЕЛКОВ
ДМИТРО ВІКТОРОВИЧ, UA

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, UA

(57) Апарат універсальний для виготовлення де-
сертної продукції і соусів, що містить раму, на якій
кріпиться чаша, привод мішалки, привод ножа,

чашу, в якій розміщений ніж, мішалка зі скребками, зверху чаша закривається кришкою, на якій розміщено пристрій для завантаження продукту, апарат містить оболонку, піднімання кришки здійснюється вручну, герметичність кришки забезпечується затискачами, який відрізняється тим, що подача пари в чашу здійснюється автоматично через патрубок та електропневматичний клапан, подача пари припиняється при досягненні заданої температури, охолодження продукту відбувається проточною водою, яка подається в оболонку через заливний патрубок, а виводиться через зливний.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості і може використовуватися на підприємствах громадського харчування та цехах з виготовлення десертної продукції і соусів.

Використання апарата дозволяє скоротити тривалість технологічного процесу і підвищити якість при виробництві десертної продукції та соусів. Застосування апарата дозволяє одержати однорідну пюреподібну масу.

Відомий котел стравоварильний серії METOS CULINO фірми „METOS” (Фінляндія), який призначений для варки перших і других страв, а також для отримання овочевих пюре, інших збитих виробів безпосередньо в варильній ємності. Котел виготовлено із нержавіючої сталі, він складається з рами, на якій кріпиться варильна ємність, яка зверху закривається кришкою. В верхній частині котла розміщено мішалку, яка виконує функцію перемішування і збивання. Нагрів може бути як електричний, так і паром. До котла підведений трубопровід холодної води [1].

Недоліком даного апарата є неможливість подрібнення продуктів для отримання пюреподібної маси, неможливість підводу пари безпосередньо в варильну ємність.

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі є апарат «Штефан вакутерм», який складається з рами на якій кріпиться чаша,

привод мішалки, привод ножа, в чаші розміщений ніж, мішалка зі скребками. Зверху чаша закривається кришкою, на якій розміщено пристрій для завантаження продукту, апарат містить парову оболонку. Піднімання кришки здійснюється вручну, герметичність кришки забезпечується затискачами [2].

Недоліком даного апарата є неможливість подачі пари в ємність чаші, а також неможливість охолодження продукту проточною водою.

Поставлена задача вирішується тим, що апарат, що містить раму на якій кріпиться чаша, привод мішалки, привод ножа, чашу в якій розміщений ніж, мішалка зі скребками, зверху чаша закривається кришкою, на якій розміщено пристрій для завантаження продукту, апарат містить оболонку, піднімання кришки здійснюється вручну, герметичність кришки забезпечується затискачами, в якому згідно корисної моделі, подача пари в чашу здійснюється автоматично через патрубок та електропневматичний клапан, подача пари припиняється при досягненні заданої температури, охолодження продукту відбувається проточною водою, яка подається в оболонку через заливний патрубок, а виводиться через зливний.

Суть корисної моделі пояснюється кресленнями. На Фіг.1 зображено апарат універсальний для виготовлення десертної піноподібної про-

(13) **U**

(11) **37177**

(19) **UA**

дукції і соусів (вигляд з переду), на Фіг.2 зображено апарат універсальний для виготовлення десертної піноподібної продукції і соусів (вигляд збоку).

Запропонований апарат складається з рами 1, ємності - чаші 2, приводу мішалки 3, приводу ножа 4, ножа 5, пристрою вивантаження продукту 6, кришки 7, завантажувальної лійки 8, мішалки 9, яка має скребки 10, в чаші розміщено паровий патрубок 11 з електро-пневматичним клапаном 12, який відкривається у випадку подачі пари в чашу. Піднімання кришки здійснюється вручну за рахунок противаги 13, герметичність кришки забезпечується затисками 14, оболонка 15 має заливний 16 і зливний 17 патрубки, кришка має оглядове віконце 18.

Принцип роботи апарата наступний: підготовлений продукт загрузають в чашу при піднятій кришці. При включенні приводу ножа на 1500об./хв. та приводу мішалки на 18,5 об./хв. відбувається попереднє подрібнення і перемішування продукту. При включенні приводу ножа на 3000 об./хв. здійснюється кінцеве подрібнення продукту до утворення пастоподібної маси. При

безперервному перемішуванні шляхом підводу пари в чашу через патрубок та електро-пневматичний клапан відбувається підігрів маси. При підведенні в оболонку проточної води відбувається охолодження маси. Збивання маси здійснюється за рахунок включення приводу ножа на 1500об./хв. Пристрій вивантаження продукту являє собою трубопровід з насосом.

Перевагами універсального апарата для виготовлення десертної продукції та соусів є:

- висока якість подрібнення продукту;
- зменшення витрат на здійснення процесів подрібнення, перемішування, нагрівання, охолодження і збивання;
- можливість охолодження проточною водою;
- збереження енергетичних ресурсів.

Джерела інформації:

1. Дейниченко Г. В., Єфімова В. О., Постнов Г. М. „Обладнання підприємств харчування: Довідник”. В 3 - х ч. Ч. 2 - Харків: ДП Редакція „Мир Техники и Технологий”, 2003. - 380 с.: іл.

2. Нечаев А. П. и др. «Майонезы». - СПб: ГИОРД, 2000. - 80 с.

