



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **130581** (13) **U**
(51) МПК (2018.01)
A47J 27/00
H05B 3/34 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

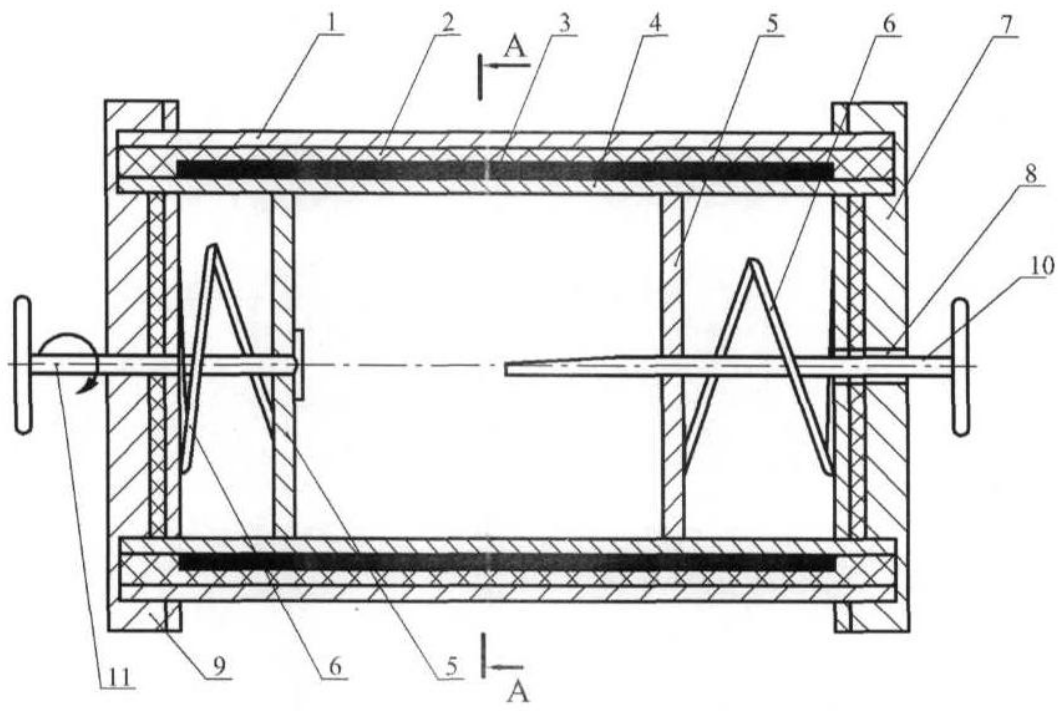
<p>(21) Номер заявки: u 2018 07563</p> <p>(22) Дата подання заявки: 05.07.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.12.2018</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.12.2018, Бюл.№ 23</p>	<p>(72) Винахідник(и): Михайлов Валерій Михайлович (UA), Козін Сергій Миколайович (UA), Бабкіна Ірина Володимирівна (UA), Шевченко Андрій Олександрович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</p>
--	---

(54) ПРИСТРІЙ ДЛЯ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ ФОРМОВАНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ БЕЗ ОБОЛОНКИ

(57) Реферат:

Пристрій для теплової обробки формованих кулінарних виробів без оболонки складається з пластикового корпусу, пружини та опорної пластини, як джерело теплоти використовується плівковий електронагрівач, що розміщується безпосередньо на поверхні внутрішнього корпусу, має захисний зовнішній корпус з шаром ізоляції між зовнішнім корпусом і нагрівачем та термометр, що розміщується всередині для визначення готовності кулінарного виробу. Кришки розташовані з обох боків корпусу. В одній з яких виконано прямокутний отвір для розміщення обертового фіксатора, що тримає пружину у стиснутому стані.

UA 130581 U



Фиг. 1

Корисна модель належить до пристроїв для теплової обробки харчової сировини, який використовують для процесів варіння м'ясних, рибних і м'ясо-рослинних продуктів, самостійно без застосування додаткових приладів. Може бути використаний на підприємствах харчування та у ресторанному господарстві під час виробництва кулінарних виробів без оболонки з м'ясної, 5 рибної та рослинної сировини або інших кулінарних виробів. Пристрій також може бути використаний у інших галузях харчових виробництв.

Відомі пристрої [1, 2], які складаються з металевго корпусу з прорізами для кріплення пружин та торцевих кришок. Для укладання фаршу всередині корпусу використовуються додатково поліетиленові пакети. Продукт підпресовують у самому приладі за допомогою 10 пружин та пакетів для фаршу або напівфабрикатів та проводять теплову обробку із застосуванням водяної або парової бані.

Недоліками цих конструкцій є гострий металевий край корпусу, складність збирання приладу (приєднання декількох пружин до корпусу), необхідність використання проміжного теплоносія ("водяної бані"), складність у вийманні готового продукту з приладу за рахунок прилипання до 15 металевих стінок корпусу.

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі є пристрій для теплової обробки формованих кулінарних виробів без оболонки [3], який складається з пластикового корпусу, пружини та опорної пластини, як джерело теплоти використовується плівковий електронагрівач, що розміщується безпосередньо на поверхні внутрішнього корпусу, має захисний зовнішній 20 корпус з шаром ізоляції між зовнішнім корпусом і нагрівачем, та термометр, що розміщується всередині для визначення готовності кулінарного виробу.

Недоліками цього пристрою є підпресовування з одного боку, що ускладнює виймання готового виробу з пристрою та не дає змогу отримати більш якісний кулінарний виріб.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення пристрою для теплової обробки формованих кулінарних виробів без оболонки шляхом розташування кришок з обох боків 25 корпусу, а в одній з яких виконано прямокутний отвір для розміщення обертового фіксатора, що тримає пружину у стиснутому стані, що забезпечує підвищення якості готового продукту - покращення органолептичних показників, зниження трудомісткості процесу - більш зручне підпресовування фаршу в пристрої, зручність у наповненні фаршем та вийманні готового 30 продукту, практичність миття пристрою.

Поставлена задача вирішується тим, що у відомому пристрої для теплової обробки формованих кулінарних виробів без оболонки, який складається з пластикового корпусу, пружини та опорної пластини, як джерело теплоти використовується плівковий електронагрівач, що розміщується безпосередньо на поверхні внутрішнього корпусу, має захисний зовнішній 35 корпус з шаром ізоляції між зовнішнім корпусом і нагрівачем, та термометр, що розміщується всередині для визначення готовності кулінарного виробу, згідно з корисною моделлю кришки розташовані з обох боків корпусу, а в одній з яких виконано прямокутний отвір для розміщення обертового фіксатора, що тримає пружину у стиснутому стані.

Відмінність даного пристрою полягає у тому, що з метою підвищення якості готового продукту, зниження трудомісткості процесу, забезпечення зручності у наповненні фаршем та 40 вийманні готового продукту, практичності миття пристрою кришки розташовані з обох боків корпусу, а в одній з яких виконано прямокутний отвір для розміщення обертового фіксатора, що тримає пружину у стиснутому стані.

Суть корисної моделі пояснюється кресленнями, на яких показаний пристрій для теплової 45 обробки формованих кулінарних виробів без оболонки. На фіг. 1 зображено пристрій у розрізі. 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 кришки 9 з прямокутним отвором 50 для фіксатора, шарів ізоляції, різі для кріплення до корпусу, термометра 10 та обертового фіксатора пружини 11. На фіг. 2 показаний вигляд А-А на фіг. 1.

Пристрій для теплової обробки формованих кулінарних виробів без оболонки працює таким чином. Відкрити кришки 7 та 9 з обох боків корпусу. У кришці з прямокутним отвором 9 обертовим фіксатором 11 встановити пружину 6 у стиснутий стан, після чого за допомогою різі 55 приєднати кришку 9 до корпусу. 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. Термометр 60 10 встановити через отвір 8 для визначення температури всередині продукту або фаршу (це

надає змогу побачити, коли продукт досягає кулінарної готовності). До плівкового електронагрівача 3 подати живлення впродовж необхідного проміжку часу та коли термометр 10 покаже, що кулінарний виріб готовий, вимкнути пристрій. Як того потребує технологія, дати пристрою та продукту в середині охолонути та відкрити кришку 7 та вийняти кулінарний виріб, при цьому за рахунок розпрямлення пружини 6 кришки 9 цей процес полегшується. Останній етап використання - це розібрати і вимити пристрій від залишків кулінарного виробу проточною водою та дати йому висохнути.

Технічним результатом, що досягається при використанні заявленого пристрою, є: підвищення якості готового продукту за рахунок підпресовування 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.

Джерела інформації:

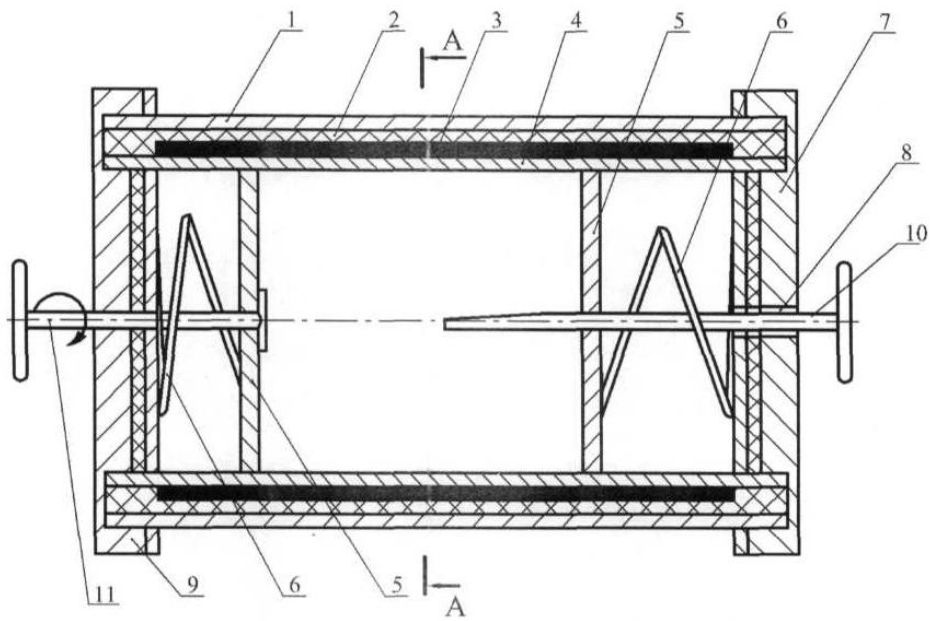
1. Буженинниця "Домашнє м'ясо", виробник ТОВ "МЕТАЛВОРКШОП", м. Львів, ДСТУ ENV 13834:2007, висновок СЕС № 05.03.02-04/51219 від 12.08.2014 р. [Електронний ресурс]: Львівський виробник Металворкшоп. - Режим доступу до ресурсу: <http://www.metalworkshop.org/vetchnnica>.

2. Ветчинниця REDMOND RHP-M02 [Електронний ресурс]: Redmond. - Режим доступу до ресурсу: <http://redmond.companу/ru/products/aksessuary-dlya-prigotovleniya/vetchinnitsa-redmond-rhp-m02>.

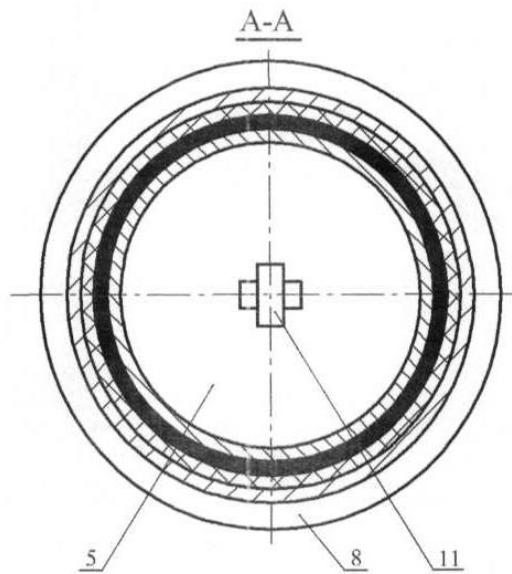
3. Пат. на корисну модель 119634 Україна, МПК А47J 27/00, Н05В 3/34. Пристрій для теплової обробки формованих кулінарних виробів без оболонки. / Михайлов В.М, Козін С.М., Бабкіна І.В., Шевченко А.О.; заявник та патентовласник: Харк. держ. ун-т харч. та торг. - № u201704969; заявл. 23.05.2017; опубл. 25.09.2017р, Бюл. №18.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Пристрій для теплової обробки формованих кулінарних виробів без оболонки, який складається з пластикового корпусу, пружини та опорної пластини, як джерело теплоти використовується плівковий електронагрівач, що розміщується безпосередньо на поверхні внутрішнього корпусу, має захисний зовнішній корпус з шаром ізоляції між зовнішнім корпусом і нагрівачем та термометр, що розміщується всередині для визначення готовності кулінарного виробу, який **відрізняється** тим, що кришки розташовані з обох боків корпусу, в одній з яких виконано прямокутний отвір для розміщення обертового фіксатора, що тримає пружину у стиснутому стані.



Фіг. 1



Фіг. 2

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601