



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **141202** (13) **U**
(51) МПК

B30B 11/02 (2006.01)

F25D 3/12 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

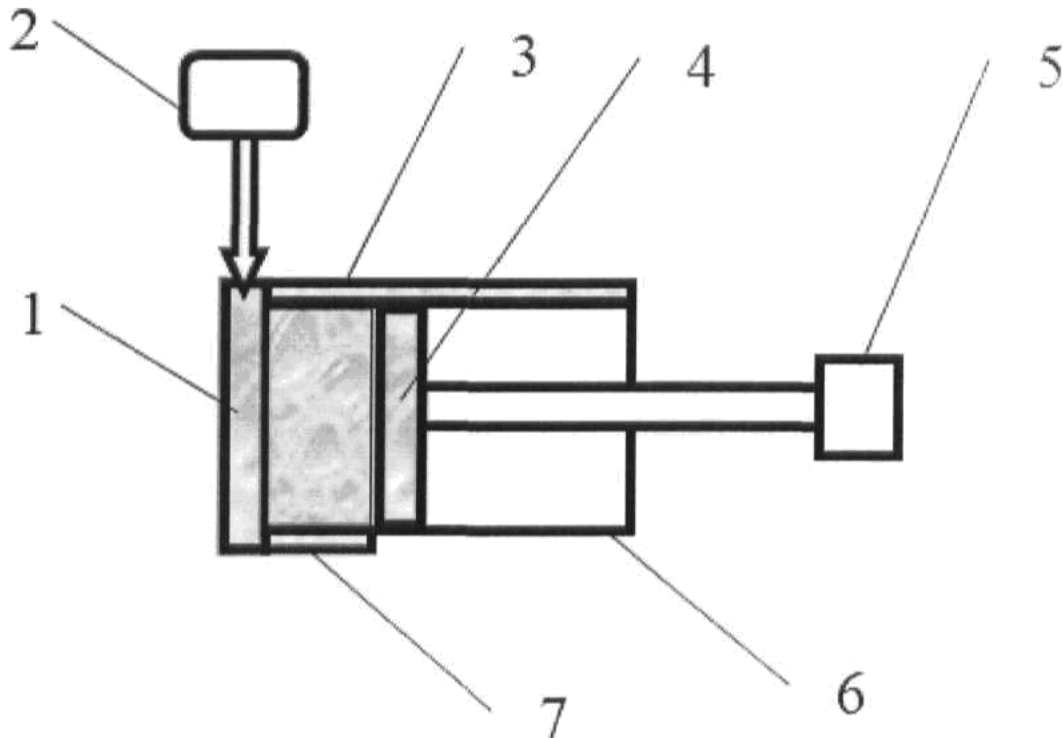
(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2019 09620	(72) Винахідник(и): Стручаєв Микола Іванович (UA)
(22) Дата подання заявки: 03.09.2019	(73) Власник(и): ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, пр. Б. Хмельницького, 18, м. Мелітополь, Запорізька обл., 72310 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.03.2020	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.03.2020, Бюл.№ 6	

(54) ПРИСТРІЙ ВИГОТОВЛЕННЯ КУБИКІВ ЗАМОРОЖЕНОЇ ЗЕЛЕНІ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

(57) Реферат:

Пристрій виготовлення кубиків замороженої зелені для приготування страв містить нерухомий контейнер, нерухому стінку, рухому стінку з механізмом приводу для запресовування маси. Нерухому стінку та рухому стінку виготовлено порожнистими. Встановлено завантажувальний люк і люк для вивантаження замороженого продукту та генератор холоду, який сполучено з порожнинами нерухомої та рухомої стінок.



UA 141202 U

Корисна модель належить до пристроїв для брикетування матеріалів і пристроїв, які використовуються при заморожуванні харчових продуктів в м'ясній, молочній, рибній, плодоовочевій та інших галузях харчової промисловості, де використовується заморожування.

5 Найбільш близьким аналогом пропонованої корисної моделі, прийнятим за прототип, є прес для виготовлення соляних брикетів, що містить нерухомий контейнер, нерухому стінку, рухому стінку з механізмом приводу для запресовування маси [Патент № 420477 SU, МПК В30В11/02, А23К1/16. Опубл. 25.03.1974. Бюл. № 1].

Недоліком аналога є складна конструкція та неможливість здійснення процесу заморожування.

10 В основу корисної моделі покладено задачу удосконалення пристрою шляхом модифікації, що дозволить спростити конструкцію та здійснити процес заморожування.

Поставлена задача вирішується тим, що пристрій виготовлення кубиків замороженої зелені для приготування страв містить нерухомий контейнер, нерухому стінку, рухому стінку з механізмом приводу для запресовування маси. Нерухому стінку та рухому стінку виготовлено 15 порожнистими. Встановлено завантажувальний люк і люк для вивантаження замороженого продукту та генератор холоду, який сполучено з порожнинами нерухомої та рухомої стінок.

Застосування пристрою виготовлення кубиків замороженої зелені для приготування страв запропонованої конструкції дозволяє спростити конструкцію за рахунок встановлення 20 завантажувального люка і люка для вивантаження замороженого продукту та здійснити процес заморожування, за рахунок встановлення генератора холоду і сполученню його з, виготовленими порожнистими, нерухомою стінкою та рухомою стінкою.

Суть корисної моделі пояснює креслення.

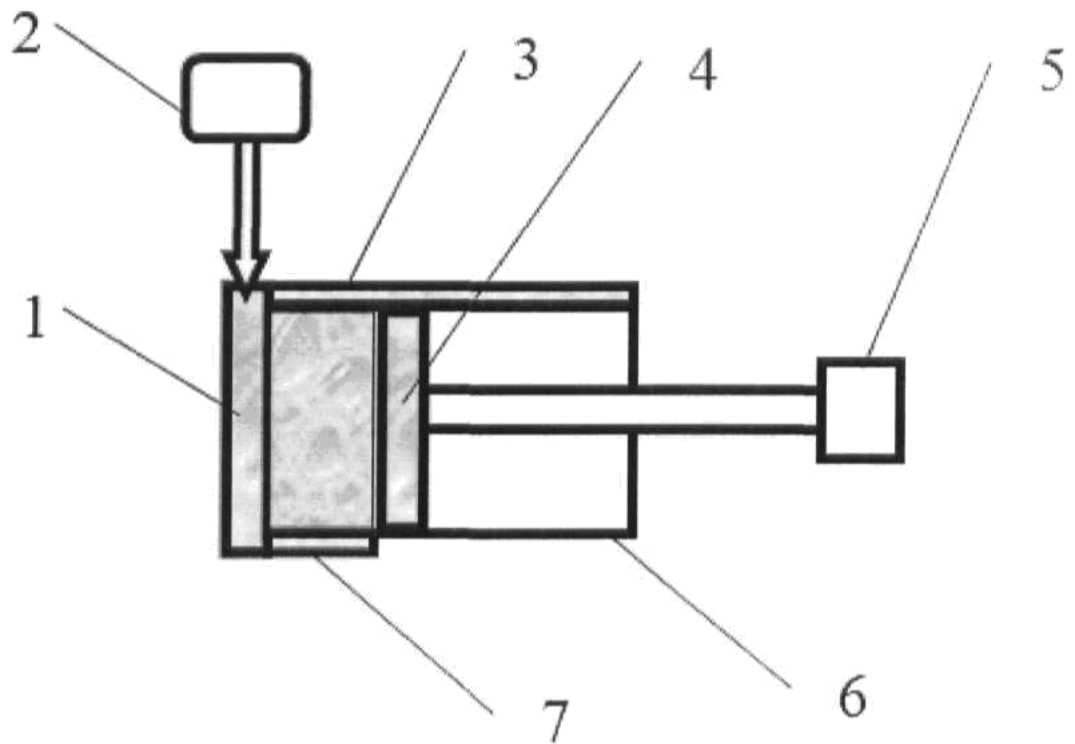
25 Пристрій виготовлення кубиків замороженої зелені для приготування страв містить нерухомий контейнер 6, нерухому стінку 1, рухому стінку 4 з механізмом 5 приводу для запресовування маси, нерухому стінку 1 та рухому стінку 4 виготовлено порожнистими, встановлено завантажувальний люк 3 і люк 7 для вивантаження замороженого продукту та генератор 2 холоду, який сполучено з порожнинами нерухомої та рухомої стінок.

Пристрій виготовлення кубиків замороженої зелені для приготування страв використовують наступним чином.

30 Пристрій монтується в цеху переробки продукції. В нерухомий контейнер 6 завантажують зелень, наприклад: кріп, петрушку, селеру, поодиноці або в складі суміші з сіллю або спеціями, відповідно до рецептури. Для цього рухому стінку 4 за допомогою механізму 5 приводу переводять в крайнє праве положення, відкривають завантажувальний люк 3 і засипають свіжу 35 зелень. З генератора 2 холоду, який сполучено з порожнинами нерухомої 1 та рухомої 4 стінок, подають в них холодоагент при низькій температурі, наприклад мінус 90 °С, одночасно починають переміщення рухомої стінки 4 за допомогою механізму 5 приводу переводять в крайнє праве положення для запресовування маси. Починається процес заморожування зелені, при цьому зберігається її поживна цінність, аромат і смакові якості. Пресування інтенсифікує 40 процес заморожування і сприяє формуванню кубиків замороженої зелені для приготування страв, зручних для зберігання, транспортування та використання. Після закінчення часу, необхідного для заморожування всього об'єму спресованого продукту, припиняється подача холодоагенту, відкривається люк 7 для вивантаження і заморожений кубик випадає з люка 7. Далі цикл повторюється.

45 **ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ**

Пристрій виготовлення кубиків замороженої зелені для приготування страв, що містить нерухомий контейнер, нерухому стінку, рухому стінку з механізмом приводу для запресовування маси, який **відрізняється** тим, що нерухому стінку та рухому стінку виготовлено порожнистими, 50 встановлено завантажувальний люк і люк для вивантаження замороженого продукту та генератор холоду, який сполучено з порожнинами нерухомої та рухомої стінок.



Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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