



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **98162**

(13) **U**

(51) МПК

A23K 3/03 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2014 08538**

(22) Дата подання заявки: **28.07.2014**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **27.04.2015**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **27.04.2015, Бюл.№ 8**

(72) Винахідник(и):

Мілько Дмитро Олександрович (UA)

(73) Власник(и):

**ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ
АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ,
пр. Б. Хмельницького, 18, м. Мелітополь,
Запорізька обл., 72312 (UA)**

(54) СПОСІБ КОНСЕРВУВАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

(57) Реферат:

Спосіб консервування рослинної сировини включає подрібнення вихідної сировини, закладання її до сховища, внесення консерванту, ущільнення, змішування та герметизацію суміші, причому внесення консерванту відбувається під час структурування рослинної сировини з подальшим її ущільненням з одночасним скручуванням.

UA 98162 U

Корисна модель належить до галузі сільського господарства, зокрема до кормовиробництва, та може бути застосована при заготівлі силосу та сінажу.

Відомий спосіб консервування силосу з зеленої маси кукурудзи, що включає додавання в подрібнену рослинну масу дріжджового компонента та активатора стиглості з наступним її ущільненням, як дріжджовий компонент використовують культуральну рідину (№ 2462877 МПК А23К, опубл. 10 жовтня 2012 р.).

Недоліком цього способу є недостатнє ущільнення рослинної сировини та відсутність точного дозування консерванту за об'ємом рослинної сировини.

Відомий спосіб консервування рослинної сировини, прийнятий за прототип, що включає подрібнення вихідної сировини, закладання її до сховища, внесення сірковмісного консерванту, змішування, герметизацію та такий, що застосовує як консервант полісульфіди водню, або амонію, або кальцію та їх внесення у дозах 500-700 г/т (№ 2054882 МПК А23К, опубл. 27 лютого 1996 р.).

Недоліком відомого способу є недостатнє ущільнення рослинної сировини та застосування дорогих консервантів, а також строк зберігання сировини.

В основу корисної моделі поставлена задача: вдосконалити спосіб консервування рослинної сировини шляхом структурування потоку рослинної сировини (вирівнювання повздовжніх часток в одному напрямку) із формуванням такого шару сировини, який дозволяє рівномірне внесення консерванту з подальшим скручуванням цього шару з одночасним ущільненням. Завдяки цьому найбільш повно використовуються фізико-механічні властивості рослинної сировини, виключаються процеси релаксації та підвищується щільність рослинної сировини, що впливає на якість збереження поживних речовин та тривалість зберігання.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі консервування рослинної сировини, закладання її до сховища, внесення консерванту, ущільнення, змішування та герметизація суміші, відповідно до корисної моделі, в процесі ущільнення відбувається структурування потоку рослинної сировини із формуванням такого шару сировини, який дозволяє рівномірне внесення консерванту з подальшим скручуванням цього шару з одночасним ущільненням.

Консервація рослинної сировини даним способом дозволяє використати унікальні фізико-механічні властивості часток подрібненої рослинної сировини вирівнюватись відносно їх руху під впливом "похилого" збуджувача (двох шнеків однакової навивки та напрямку обертання). Даний ефект досягається за рахунок пошарового відокремлення підпресованої рослинної сировини шнеком та переміщення відокремленої сировини вздовж лінії нахилу шнека з одного до другого шнека. Під час цього транспортування відокремлений шар вирівнюється та в нього вноситься консервант з допомогою дозатору, який розміщено над міжшнековим простором. Після транспортування рослинної сировини до другого шнека відбувається переміщення рослинної сировини до дифузора, де і відбувається її остаточне ущільнення зі скручуванням та герметизація.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб консервування рослинної сировини, що включає подрібнення вихідної сировини, закладання її до сховища, внесення консерванту, ущільнення, змішування та герметизацію суміші, який **відрізняється** тим, що внесення консерванту відбувається під час структурування рослинної сировини з подальшим її ущільненням з одночасним скручуванням.

Комп'ютерна верстка І. Скворцова

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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