



УКРАЇНА

(19) UA (11) 45241 (13) U  
(51) МПК (2009)  
A01K 57/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ПРИСТРІЙ ДЛЯ ВИЛУЧЕННЯ ТРУТНЕВИХ ЛИЧИНОК З БДЖОЛИНИХ СТІЛЬНИКІВ

1

2

(21) u200908242

(22) 05.08.2009

(24) 26.10.2009

(46) 26.10.2009, Бюл.№ 20, 2009 р.

(72) СКИПА МИХАЙЛО ІВАНОВИЧ, АЛЬТЕР ОЛЕКСАНДР ВОЛОДИМИРОВИЧ, БАШМАКОВА НАТАЛІЯ ВАСИЛІВНА, БАШМАКОВ ВЛАДИСЛАВ ПИЛИПОВИЧ, ЯКИМЕНКО ОЛЕНА ОЛЕКСАНДРІВНА

(73) ВІДДІЛЕННЯ ГІДРОАКУСТИКИ МОРСЬКОГО ГІДРОФІЗИЧНОГО ІНСТИТУТУ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ НАУК УКРАЇНИ, ОДЕСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ МЕДИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

(57) Пристрій для вилучення трутневих личинок з бджолиних стільників, що містить закріплений на скобі з ручкою насос з насадкою, яка сполучена з приймальною камерою, в передній частині якої вмонтовані сопла, при цьому в передній частині насадки закріплений фільтр.

Корисна модель належить до сільського господарства і харчової промисловості.

Трутневі личинки використовують як біологічно активну добавку, яка посилює імунітет людини. В Китаї значної популярності набуло застосування в продуктах харчування добавки з трутневих личинок. Для цього розплід відбирають у 7 - 9-денному віці. В Японії трутневих личинок варять, розфасовують у скляну та металеву тару і продають для харчування у продуктових магазинах.

Російські вчені рекомендують додавати висушених і розтертих трутнів у вигляді порошку в салати, каші та інші страви, а також смажити їх на соняшниковій олії або на вершковому маслі.

В поточний час трутневі личинки збирають вручну за допомогою дворамкової медогонки, або пресуванням стільників. Але такі способи призводять до того, що вилучена маса не є однорідною, вона містить домішки матеріалу іншого біологічного походження, наприклад, віск з чарунок стільника. Це негативно впливає на якість як матеріалу, що вилучається, так і продукту, який отримують із трутневих личинок, наприклад, трутневий гомогенат.

Заявнику невідомі конструкції пристроїв для вилучення трутневих личинок з бджолиних стільників.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити конструкцію пристрою для вилучення трутневих личинок з бджолиних стільників, який забезпечить продуктивність роботи і підвищення якості біологічного матеріалу, що відбирається.

Поставлена задача вирішена конструкцією пристрою для вилучення трутневих личинок з бджолиних стільників, що містить закріплений на скобі з ручкою насос з насадкою, яка сполучена з приймальною камерою, в передній частині якої вмонтовані сопла, при цьому в передній частині насадки закріплений фільтр.

Пристрій для вилучення трутневих личинок з бджолиних стільників зображений на кресленні та фотографії.

Пристрій містить насос 1, закріплений на скобі 2 за допомогою кріпильних елементів 3. Для зручності утримання пристрою скоба 2 забезпечена ручкою 4. На насосі 1 встановлена насадка 5 з фільтром 6. Насадка 5 сполучена з приймальною камерою 7, в передній частині якої вмонтовані сопла 8.

Пристрій працює наступним чином.

Для вилучення трутневих личинок з бджолиних стільників виймають з вулика стільникову рамку, в якій бджоли заклали яйця для виведення трутнів. Рамку кладуть на стіл і беруть пристрій за ручку 4. Далі сопла 8 вводять в стільникові чарунки з трутневими личинками і включають пристрій. Завдяки розрідженню, яке створює насос 1, личинки потрапляють в приймальну камеру 7. Після вилучення личинок з перших, наприклад, десяти чарунок сопла 8 вводять в наступні десять чарунок і вилучають личинки трутнів з них. Після вилучення личинок трутнів з усіх чарунок стільників пристрій вимикають, знімають приймальну камеру 7 і висипають личинки трутнів в стерильну ємність. Ємність з личинками трутнів зберігають при заданих

UA (19) 45241 (13) U

режимах або відправляють на подальшу переробку.

Заявлений пристрій має суттєві переваги в порівнянні з вилученням личинок трутнів вручну. По-перше, продуктивніше на 27% використовується час. Так, за 5 хвилин вручну відібрано 82 личинки,

механічно - 104. По-друге, при механічному відборі личинок спочатку відбувається їх подрібнення, чого немає при ручному. По-третє, при механічному відборі зменшується контакт продукту з навколишнім середовищем, що дозволяє краще зберегти його якість.

