



УКРАЇНА

(19) UA (11) 17341 (13) U  
(51) МПК  
C11B 1/14 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) СПОСІБ ВИПЛАВКИ ЖИРУ

1

2

(21) u200603850

(22) 07.04.2006

(24) 15.09.2006

(46) 15.09.2006, Бюл. № 9, 2006 р.

(72) Гуць Віктор Степанович, Коваль Ольга Андріївна

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Спосіб виплавки жиру, що включає подрібнення та нагрівання жирової сировини,

розділення шквари та жиру спочатку в центрифугі, а потім в сепараторі, який **відрізняється** тим, що подрібнену жирову сировину розбавляють водою, отриману суміш нагрівають в НВЧ-підігрівачі, розділяють в універсальній відстійно-фільтруючій центрифугі, отриману водно-жирову суміш розділяють в сепараторі, після чого жир надходить у виробництво, а воду з сепаратора повертають на розбавлення подрібненої жирової сировини.

Корисна модель відноситься до способів виробництва тваринного жиру та може бути застосована у м'ясопереробній промисловості.

Відомий спосіб виплавки жиру з використанням потокової лінії АВЖ [Технологічне обладнання для переробки продукції тваринництва: Навч. посібник / За ред. к.т.н. О.В. Гвоздева, - Суми: Видавництво „Довкілля”, 2004. - с.57-58], згідно з яким подрібнення-плавлення сировини відбувається в машині АВЖ, розділення шквари та жиру - в горизонтальній шнековій центрифугі, освітлення жиру - в сепараторі.

До недоліків такого способу можна віднести неповний і енергоємний термоплазмоліз сировини в машині АВЖ, неможливість переробляти всю жирову сировину (мездра маса, міжсоскова частина та ін.), а також те, що горизонтальна шнекова центрифуга не здатна забезпечити високий ступінь віджиму шквари від жиру у зв'язку з короткочасним перебуванням жирової маси в полі дії відцентрових сил.

В основу корисної моделі поставлено завдання створити спосіб виробництва жиру з більш ефективним плазмолізом сировини та якісною виправкою, який забезпечує високий ступінь віджиму шквари від жиру для всіх видів жирової сировини.

Поставлене завдання вирішується тим, що спосіб виплавки жиру включає подрібнення та нагрівання жирової сировини, розділення шквари та жиру спочатку в центрифугі, а потім в сепараторі. Згідно корисної моделі, подрібнена

жирова сировина розбавляється водою, отримана суміш нагрівається в НВЧ-підігрівачі, розділяється в універсальній відстійно-фільтруючій центрифугі, отримана водно-жирова суміш розділяється в сепараторі, після чого жир надходить у виробництво, а вода з сепаратора повертається на розбавлення подрібненої жирової сировини.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і технічним результатом полягає у тому, що НВЧ-підігрівач забезпечує більш якісний плазмоліз і швидке нагрівання сировини, додавання води до сировини сприяє кращому НВЧ-обробленню (через руйнування жирових клітин) і відокремленню жиру від шквари, а універсальна відстійно-фільтруюча центрифуга, при збільшенні тривалості центрифугування, забезпечує високий ступінь віджиму шквари від жиру.

Спосіб виплавки жиру полягає у подрібненні жирової сировини, розбавленні її водою, виплавці суміші в НВЧ-нагрівачі, розділенні суміші шквари, води та жиру в універсальній відстійно-фільтруючій центрифугі, розділенні отриманої після центрифугування водно-жирової суміші в сепараторі. Вода з сепаратора повертається на розбавлення подрібненої жирової сировини.

Приклад здійснення способу. Жирова сировина тонко подрібнюється в подрібнювачі, після чого розбавляється водою у збірнику-мішалці. Розбавлена сировина надходить на виправку в НВЧ-нагрівач. Нагріта водно-шкваро-жирова суміш розділяється в універсальній

(13) U  
(11) 17341  
(19) UA

відстійно-фільтруючій центрифугі, а отримана водно-жирова суміш освітлюється в сепараторі і надходить у виробництво. Вода з сепаратора повертається на розбавлення подрібненої жирової сировини.

Технічним результатом є більш ефективний плазмоліз сировини, більш якісна виплавка, високий ступінь віджиму шквари від жиру а також можливість перероблення будь-якої жирової сировини.