



УКРАЇНА

(19) UA (11) 34842 (13) A

(51) 6 A22C25/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ПРИСТРІЙ ДЛЯ ОДЕРЖАННЯ РИБНОГО ФАРШУ

(21) 99073980

(22) 13 07 1999

(24) 15 03.2001

(46) 15 03 2001, Бюл. № 2, 2001 р

(72) Борисов Леонід Аркадійович

(73) ПІВДЕННИЙ НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИ-  
ТУТ МОРСЬКОГО РИБНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА  
ОКЕАНОГРАФІЇ

(57) Пристрій для одержання рибного фаршу, який включає перфорований елемент і ударне пристосування для продавлювання риби, який відрізняється тим, що пристосування для продавлювання риби виконане у вигляді преса з гладенькою еластичною поверхнею, а перфорований елемент виконаний у вигляді обертового диска із зупинкою його під час продавлювання шару риби та з завантаженням на нього розплатованої риби м'якоттю до перфорації, а над диском установлений тарілчастий ніж для зняття рибних відходів

Винахід відноситься до рибної промисловості, зокрема, до обладнання для відокремлення м'яса риби від кісток і шкіри, і може бути використаний під час одержання рибного фаршу для консервних та купінарних виробництв

За нашого часу найбільше застосування під час виробництва фаршу з риби одержали сепаратори типу "Фарш-4" (1)

У цих пристроях м'ясо риби протирається через перфорований барабан під тиском на рибу гумової стрічки транспортера. Протирання м'яса і відокремлення його від шкіри і кісток риби відбувається за рахунок різниці швидкостей руху перфорованого робочого барабану і стрічки транспортера, який подає рибу

Такий спосіб застосовується для риб, у яких немає луски, або заздалегідь знятої з тіла риби

Під час протирання риби, яка має луску, наприклад карась, короп, товстолобик та інші, відбувається відокремлення її від шкіри і зпіннення з м'ясом, яке протирають, що призводить до підвищеного загального бактеріального обсіменіння фаршу

Ліквідувати цей недолік можливо попереднім зняттям луски з риби, що трудомістко, або іншим способом одержання фаршу, наприклад пресуванням під час якого не відбувається відокремлення луски від шкіри, тим самим запобігається попадання луски в м'ясо під час продавлювання його через перфорацію

Відомий такий пристрій, виконаний у вигляді сепаратора для риби (2) в якому риба обробляється між зовнішньою стороною перфорованого

барабана і молотком, який б'є по барабану. На поверхні перфорованого барабана встановлені штири, а на поверхні молота відповідні западини, щоб під час удару молота по барабану, штири входили в ці западини. Штири служать для розміщення риби під молотом і для забезпечення її визначеного положення відносно барабана

У зв'язку з тим, що риба під молот подається безпосередньо, відбувається часткове зняття луски під час холостого ходу молота, яка потрапляє на м'ясо і обсіменює його

Крім того, при такій конструкції сепаратора через наявність на поверхні барабана штирів ускладнюється пристрій для зняття відходів (луски, шкіри, кісток) з поверхні барабана, штири захищаються лускою, шкірою, перфорація стає неробочою, м'ясо риби ледве проходить крізь отвори

В основу винаходу поставлено завдання створити такий пристрій, в якому здійснювалось би продавлювання м'яса риби без ушкодження шкіри і луски, і отже, був би відсутній контакт останньої з м'ясом, а також спростити конструкцію пристрою

Поставлене завдання досягається тим, що запропонований пристрій містить перфорований елемент і ударне пристосування для продавлювання риби, причому пристосування для продавлювання риби виконано у вигляді преса з гладенькою еластичною поверхнею, а перфорований елемент виконаний у вигляді диска, який обертається, з зупинкою його під час продавлювання, на диск завантажують розплатовану рибу м'якоттю до перфорації, над диском закріплений тарілчастий ніж для зняття відходів

(19) UA (11) 34842 (13) A

Гладеньке еластичне покриття робочої поверхні преса при контакті з перфорованим диском під час зупинки останнього, безперешкодно дозволяє продавлювати м'якоть риби через перфорацію диска, забезпечити збереження цілісності шкіри і запобігання зняття з неї луски, що охороняє фарш від обсіменіння.

Тарілчасті ножі застосовані, щоб відразу вилучити залишені після продавлювання рибні відходи у вигляді шкіри, луски та кісток, вивільнюючи перфорацію.

Запропонований винахід пояснюється кресленням, де на фіг. зображений загальний вигляд пристрою.

Пристрій для одержання рибного фаршу складається з насадженого на вал 1 перфорованого диска 2, над яким закріплений обертальний тарілчастий ніж 3.

Над диском 2 установлений прес 4 для продавлювання м'яса риби, робоча поверхня якого має гладеньке еластичне покриття 5 у вигляді гуми. Для готової продукції і відходів існують відповідні лотки 6 і 7.

Працює пристрій таким чином.

Розплатовану рибу завантажують на перфорований диск 2 м'якоттю на перфоровані отвори. Під час обертання валу 1 диска 2 риба потрапляє під прес 4 з прогумованою гладенькою робочою поверхнею 5.

Завдяки поворотно-поступальному ударному руху преса 4, останній вільно продавлює своєю робочою поверхнею 5 м'ясо риби через перфорацію диска 2, який зупиняється під час продавлювання шару риби.

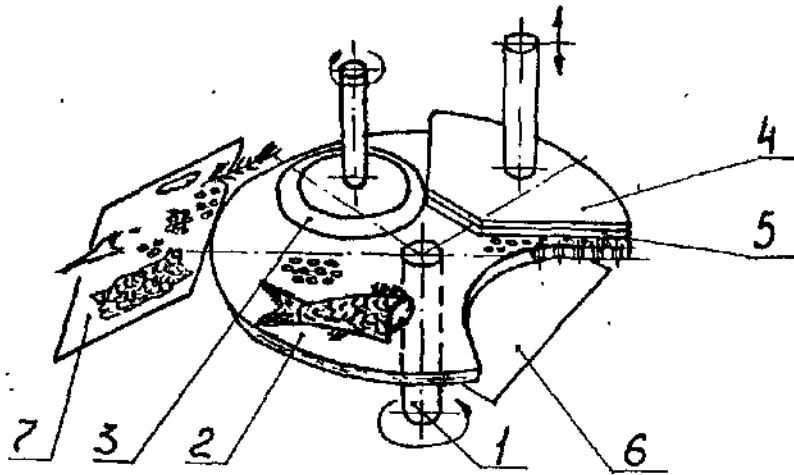
Луска, шкіра та кістки не ушкоджуються при цьому, що запобігає фарш від контакту з відходами і, отже, зменшується його обсіменіння.

З подальшим поворотом диска 2 обертальний тарілчастий ніж 3, вилучає рибні відходи (шкіру, кістки та луску) з перфорації диска 2 у відповідний лоток 7. Готовий фарш потрапляє в лоток 6. Пристрій готовий для подальшого циклу роботи.

Джерело інформації.

1 О.О. Романов та інші "Довідник з технологічного обладнання рибобробних виробництв", т. 2, М., видавн. "Харчова промисловість", 1979 р., с. 69-70.

2. Патент 69329, Норвегія, кл. 53, т. 2



Тираж 50 екз

Відкрите акціонерне товариство «Патент»

Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101

(03122) 3 - 72 - 89 (03122) 2 - 57 - 03