



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40971 (13) A

(51) 7 A22C25/14

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) СПОСІБ ВИДАЛЕННЯ НУТРОЩІВ У ДРІБНИХ РИБ

(21) 2000127198

(22) 14.12.2000

(24) 15.08.2001

(46) 15.08.2001, Бюл. № 7, 2001 р.

(72) Лукашин Дмитро Володимирович

(73) ЛУКАШИН ДМИТРО ВОЛОДИМИРОВИЧ

(57) Спосіб видалення нутрощів у дрібних риб шляхом їх витягування з головою, який **відрізняється** тим, що роблять попередній розтин черевної порожнини біля анального отвору для розірвання зв'язку кишечника з тілом риби.

Винахід відноситься до рибопереробної галузі промисловості, як-от до технології розбирання риби і може бути використаний для розбирання камси і кільки при виробництві пресервів і консервів.

Найбільш близьким технічним рішенням є спосіб видалення нутрощів застосовуваний у машині Н10-ИРР [1].

Рибу вручну, поштучно, вкладають у касети операційного транспортера, що доставляє її до робочих органів машини. Ножми підрізається голова, за плечовою кісткою, по кінцю зябрових кришок. Голова захоплюється транспортером захоплення голів. Риба по лінії надрізу подається між обмежувальними планками, що утримують тушку в касеті при відтягуванні голови. Нутрощі захоплюються швидкообертливими, розташованими одне під одним, зубцюватими валиками механізму видалення нутрощів і витягуються з тушки, утримованої в касеті притисним роликом.

Проте цей спосіб має такі недоліки: при витягуванні нутрощів обрив кишечника може відбутися не біля анального отвору, а в середині черевної порожнини або на лінії зрізу голови, що є браком.

У основу винаходу поставлена задача підвищити якість видалення нутрощів і спростити процес. Поставлена задача досягається тим, що роблять попередній розтин черевної порожнини риби біля анального отвору, відрізають голову і, разом з головою за стравохід, витягують нутрощі. Розтин черевної порожнини дозволяє зруйнувати зв'язок кишечника з тілом риби, що забезпечує якісне видалення нутрощів.

Сутність запропонованого способу пояснюється кресленням, де зображений загальний вигляд робочих органів машини для здійснення способу видалення нутрощів риб.

На фіг. 1 – вид ножів попереду; на фіг. 2 – вид оздоблюваного столика попереду; на фіг. 3 – вид оздоблюваного столика зверху; на фіг. 4 – вид оздоблюваного столика і ножів збоку.

Сутність запропонованого способу полягає в такому: рибка подається на столик 1 (фіг. 2), на якому відбувається орієнтація: спинкою рибка упирається в одну направляючу 2 (фіг. 2), а черевцем заходить під іншу. Далі у риби ножом 3 (фіг. 1) підрізається черевце, один ніж 3 (фіг. 1) підрізає черевце біля анального отвору, а інший проходить за спинкою, не торкаючись її. Далі ножом 4 (фіг. 4) відрізається голова риби і, разом з головою за стравохід, витягаються нутрощі.

Нутрощі в черевній порожнині мають два зв'язки з рибою. Один зв'язок – кріплення кишечника біля анального отвору, другий – кріплення стравоходу за голову. Таким чином, розриваючи один зв'язок, біля анального отвору, нутрощі витягаються з головою за стравохід (фіг. 4).

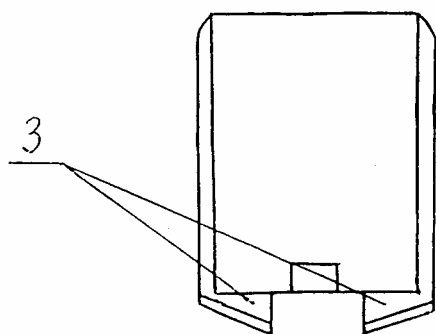
Голова в риби ріжеться ножом 4 (фіг. 4), що заточується тільки посередині, для зрізу хребцевої кістки і розірвання черевної порожнини не ув'язненою гранню. Нутрощі в риби витягаються по канавках 5 (фіг. 3).

Спосіб підтверджують експерименти, які проведені на камсі і кільці.

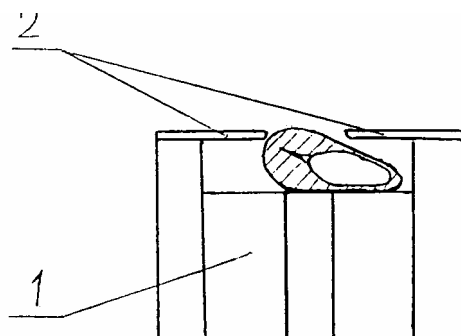
Використання запропонованого способу видалення нутрощів забезпечить, у порівнянні з існуючим способом, більш якісне видалення нутрощів і спрощення процесу.

Джерело інформації:

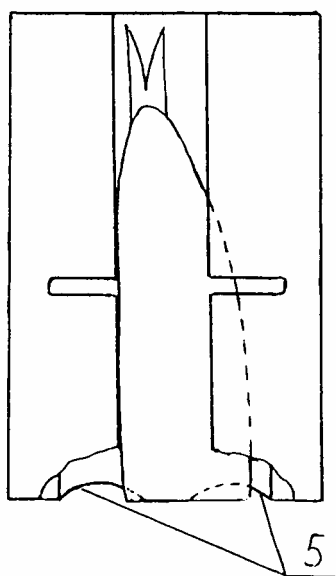
Чепрасов Н.Н. Оборудование предприятий и судов рыбной промышленности и его эксплуатация. Москва, "Пищевая промышленность", 319 с., 1980.



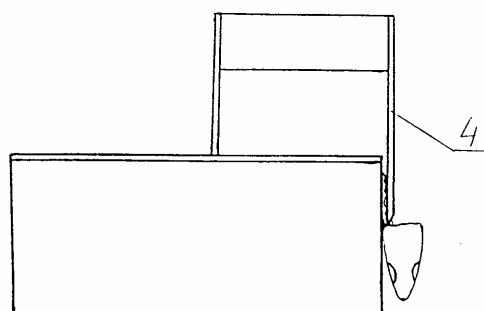
**Fig. 1**



**Fig. 2**



**Fig. 3**



**Fig. 4**

Тираж 50 экз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»  
Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101  
(03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03

