



УКРАЇНА

(19) UA (11) 51581 (13) A

(51) 6 A21C9/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ ВИРОБІВ З ТІСТА З НАЧИНКОЮ ТА ПРИСТРІЙ ДЛЯ ЙОГО ЗДІЙСНЕННЯ

1

2

(21) 2002086478

(22) 05 08 2002

(24) 15 11 2002

(46) 15 11 2002, Бюл. №11, 2002 р.

(72) Тур Віктор Володимирович

(73) Власенко Олена Валентинівна, Тур Віктор
Володимирович

(57) 1 Спосіб виготовлення виробів з тіста з начинкою, який полягає в тому, що з заздалегідь приготовленого тіста розкачують перший лист, на який кладуть шар начинки, розкачують другий лист з тіста, який кладуть на начинку, отриману шарувату заготовку обтискують та формують з неї окремі вироби, який відрізняється тим, що перед обтискуванням на другий лист з тіста кладуть щонайменше ще один шар начинки та щонайменше ще один розкочений лист з тіста

2 Пристрій для виготовлення виробів з тіста з начинкою, який містить приймально-транспортну стрічку, вздовж якої розміщені перший пристрій для розкачування листа з тіста, механізм для подання начинки, другий пристрій для розкачування листа з тіста, обтискний барабан та формуючий механізм, який відрізняється тим, що перед обтискним барабаном встановлені щонайменше ще один механізм для подання начинки та щонайменше ще один пристрій для розкачування листа з тіста

3 Пристрій за п. 2, який відрізняється тим, що він оснащений вузлом обдування шаруватої заготовки, встановленим після останнього за рухом приймально-транспортної стрічки пристроєм для розкачування листа з тіста

Група винаходів відноситься до харчової промисловості і може бути використана для виготовлення кулінарних та кондитерських виробів з тіста з начинкою, таких як пельмені, пиріжки, вареники, чебуреки та ін.

З авторських свідоцтв СРСР № 1375216, кл. А21С9/06, 1973 р. та № 1400577, кл. А21С 9/06, 1973 р. відомі технічні рішення, які полягають у тому, що для виготовлення виробів з тіста з начинкою формують тістову трубку, в яку порціями подають начинку, а потім формують з тіста окремі напівфабрикати.

Недоліком цих рішень є те, що з їх допомогою можливо отримати вузький асортимент виробів таких, як пельмені та вареники.

Більш широкий асортимент виробів з тіста з начинкою (пельмені, вареники, пиріжки, чебуреки та ін.) може бути отриманий згідно з технічним рішенням, захищеним патентом США № 3354842, кл. 107-1, 1967 р., обраним в якості найближчого аналога групи винаходів, що заявляється.

Спосіб отримання виробів з тіста з начинкою згідно з цим винаходом полягає в тому, що з заздалегідь підготовленого тіста розкачують перший

лист, на який кладуть шар начинки, розкачують другий лист з тіста, який кладуть на шар начинки. Отриману після цього шарувату заготовку обтискують та формують з неї окремі вироби-напівфабрикати.

Пристрій для реалізації цього способу містить конвеєрну стрічку, вздовж якої розміщені два пристрої для розкачування листів з тіста, виконані у вигляді системи вальців, між якими знаходиться механізм для подання начинки. Далі за рухом стрічки розміщені обтискуючий барабан з зуб'ями та механізм для формування з отриманої шаруватої заготовки окремих виробів.

Недоліком рішення за американським патентом є те, що виготовлені згідно з ним вироби з тіста з начинкою мають традиційні смакові властивості, які притаманні кожній окремій начинці, що входить у склад виробу.

Група винаходів, що заявляється, вирішує задачу виготовлення виробів з тіста з начинкою, які мають нові вишукані смакові властивості за рахунок одночасного використання в одному виробі декількох різних начинок, які не стикаються одна з одною. Це порадить з поліпшенням смаку виробів

(13) A

(11) 51581

(19) UA

забезпечить розширення їх асортименту та підвищення споживчого попиту

Для вирішення вказаної вище задачі в способі виготовлення виробів з тіста з начинкою, який полягає в тому, що з заздалегідь приготовленого тіста розкачують перший лист, на який кладуть шар начинки, розкачують другий лист з тіста, який кладуть на начинку, отриману шарувату заготовку обтискують та формують з неї окремі вироби, перед обтискуванням на другий лист з тіста кладуть щонайменше ще один шар начинки та щонайменше ще один розкачений лист з тіста

В пристрої для здійснення вказаного способу, який містить приймально-транспортуючу стрічку, вздовж якої розміщені перший пристрій для розкачування листа з тіста, механізм для подання начинки, другий пристрій для розкачування листа з тіста, обтискуючий барабан та формуючий механізм, перед обтискуючим барабаном встановлені щонайменше ще один механізм для подання начинки та щонайменше ще один пристрій для розкачування листа з тіста

Крім того, пристрій постачений вузлом обдування шаруватої заготовки, встановленим після останнього за рухом приймально-транспортуючої стрічки пристроєм для розкачування листа з тіста

Можливість виготовлення додатково щонайменше ще одного листа з тіста з щонайменше ще одним шаром начинки з застосуванням пристрою відповідного конструктивного виконання дозволяє отримати вироби з тіста, в яких мають місце одночасно декілька різних начинок, які не стикаються одна з одною. Це забезпечує отримання виробів з новими вишуканими смаковими властивостями

Постачення пристрою вузлом обдування шаруватої заготовки перед процесом обтиснення забезпечує надійне склеювання країв виробів з тіста, виключаючи необхідність використання бо-рошна

На наведеному кресленні схематично зображено пристрій для виготовлення виробів з тіста з начинкою

Пристрій містить замкнену приймально-транспортуючу стрічку 1, вздовж якої послідовно встановлені щонайменше три пристрої для розкачування листів А з тіста, виконані у вигляді вальців 2 меншого діаметру та вальців 3 більшого діаметру. Між цими пристроями встановлено щонайменше два механізми для подання різних начинок Б

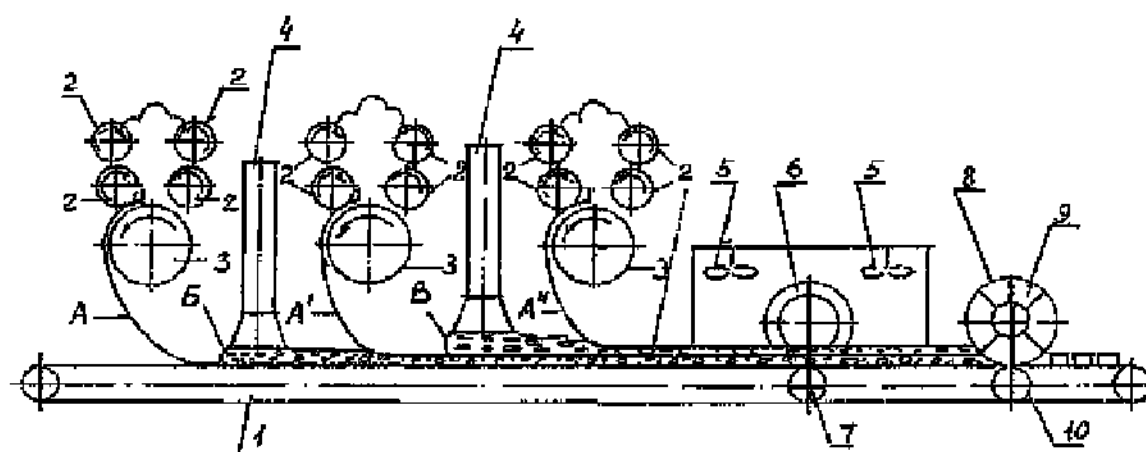
та В, кожний з яких містить роторний насос (на кресленні не показаний) та ємність 4 для розміщення начинки. Далі за рухом стрічки 1 змонтовано вузол обдування отриманої шаруватої заготовки, який представляє собою щонайменше два осьових вентилятори 5, та розташовані обтискуючий барабан 6 з виступами, який взаємодіє з вальцем 7, формуючий механізм, виконаний у вигляді барабана 8 з комірками 9 для встановлення різноманітних форм, та опорного барабана 10, розміщеного під стрічкою 1 навпроти барабана 8

Суть способу, що заявляється, пояснюється на прикладі роботи пристрою для виготовлення виробів з тіста з начинкою

Заздалегідь приготовлене тісто завантажують у кожний з пристроїв для його розкачування, а в ємності 4 завантажують різні начинки, наприклад, м'ясо-гриби, м'ясо-масло та ін. Вмикають приймально-транспортуючу стрічку 1 та приводять у дію вальці 2 та 3 першого пристрою і розкачують перший лист з тіста А, який лягає на стрічку 1 та пересувається разом з нею до ємності 4 з першим видом начинки Б, яка за допомогою роторного насоса укладається шаром на листі А та пересувається далі до другого пристрою для розкачування, вальці якого 2 та 3 розкачують другий лист з тіста А'. При подальшому русі стрічки 1 на лист А' потрапляє з другої ємності 4 шар іншої начинки В, на яку укладають за допомогою третього пристрою для розкачування лист з тіста А". Отриману шарувату заготовку, що переміщується далі разом зі стрічкою 1, піддають обтискуванню за допомогою барабана 6 з виступами та вальця 7, а також обдуванню вентиляторами 5. Після цього формуючий барабан 8, в чарунках 9 якого встановлюються форми, необхідні для отримання того чи іншого виду виробів з тіста, взаємодіє з опорним барабаном 10 та поділяє шарувату заготовку на окремі вироби (наприклад, пельмені, вареники, пиріжки, чебуреки та ін.), надійно склеюючи шари тіста між собою та створюючи окремі герметичні порожнини, заповнені різними начинками

Описаний процес повторюється безперервно і при цьому кількість листів з тіста та кількість шарів начинки може бути при бажанні збільшена

Таким чином, заявлені винаходи забезпечують отримання якісної продукції з високими та вишуканими смаковими властивостями



Фіг.

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)
вул. Сим'ї Хохлових, 15, м. Київ, 04119, Україна
(044) 456 – 20 – 90

ТОВ «Міжнародний науковий комітет»
вул. Артема, 77, м. Київ, 04050, Україна
(044) 216 – 32 – 71