



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 54152

(13) A

(51) 7 A22C29/04

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІДВидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ПРИСТРІЙ ДЛЯ ВИЛУЧЕННЯ М'ЯСА РАПАНИ З РАКОВИНИ

1

2

(21) 2002054269

(22) 24 05 2002

(24) 17 02 2003

(46) 17 02 2003, Бюл. № 2, 2003 р.

(72) Матвеев Віктор Васильович

(73) ПІВДЕННИЙ НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ
ІНСТИТУТ МОРСЬКОГО РИБНОГО ГОСПОДАР-
СТВА ТА ОКЕАНОГРАФІЇ

(57) Пристрій для видобування м'яса рапани з раковини, що включає ніж зігнутої форми з заточною робочою частиною та рукояткою, який відрізняється тим, що робоча частина виконана у вигляді гачка плоскої або круглої форми, різальна частина якого розташована на його кінці та має односторонню заточку, причому гачок виконано як єдине ціле з рукояткою.

Винахід відноситься до рибної промисловості, наприклад до пристроїв для вилучення тіла молюска з раковини та може бути використано для вилучення тіла молюска з раковини равликоподібної форми під час розбирання рапани /відділення їстівної частини тіла молюска від раковини/. Існуючі способи відділення м'яса від раковини поділяються на способи, що здійснюються механічним шляхом і тепловим /вода, пара, мікрохвильове інфрачервоне опромінення/. Усі теплові способи мають суттєвий недолік, який полягає в тому, що під час будь-якого нагріву руйнуються мікроелементи, білки та вітаміни, знижуючи харчову цінність м'яса молюска, а також під час повторної теплової обробки м'ясо молюска становиться жорстким і для розм'якшення його потребується тривала тепла обробка, що погіршує смакові властивості м'яса молюска та потребує великих енерговитрат у приготуванні м'яса молюска для кулінарії. Крім того, вилучаючи все, що є в раковині, при тепловому способі оброблення часто печінка з гонадами залишаються в раковині, тобто не відбувається повного звільнення раковини.

Виходячи з вищевикладеного, тепла обробка під час вилучення м'яса молюска погіршує як смакові властивості, так й зовнішній вигляд напівфабрикату та виробу, а також веде до додаткових витрат енергоносіїв, що в цілому робить продукцію більш дорогою. Так само під час теплової обробки погіршується внутрішній і зовнішній вигляд раковини молюска. Усередині раковини з'являються тріщини на пурпурній внутрішній стінці, які не дозволяють використовувати її для сувенірних виробів.

Відомий механічний прилад для розкриття

двостулкових молюсків /1/ являє собою ніж зігнутої форми, який кріпиться до рукоятки, а інший його кінець загострено та витягнуто вперед, утворюючи клинок, що є робочою частиною.

Цей прилад призначено тільки для розкриття двостулкових молюсків. Хоча це можливо робити також й звичайним ножом, але тоді порушується техніка безпеки під час розрізання замикального м'яса молюска, але повністю витягти тіло молюска з равликоподібної раковини неможливо. М'яз кріплення тіла молюска до раковини знаходиться усередині раковини та порушити цю сполуку без приладу, що може бути введено між раковиною і тілом молюска, щоб витягти вміст раковини, неможливо. І як було викладено, цей прилад тільки відкриває ступки молюска без відділення м'яса від них, і не може бути пристосовано дог розбирання молюсків равликоподібної форми через особливості будови раковини рапани.

В основу винаходу покладено завдання якісне повне вилучення м'яса без пошкодження раковини за мінімальними витратами часу.

Покладене завдання досягається тим, що пристрій для вилучення м'яса рапани з раковини виконано в вигляді гачка, ріжуча частина якого розташована на його кінці та має односторонню заточку, а самий гачок від ріжучої частини виконано як єдине ціле з рукояткою.

Винахід, що пропонується, пояснюється кресленням, де

на фіг 1 - загальний вид пристрою,

на фіг 2 - пристрій у дії,

на фіг 3 - заточка ріжучої сторони.

Пристрій складається з гачка 1 зігнутої плоскої форми, кінець якого має ріжучу частину 2 з кром-

(13) A

(11) 54152

(19) UA

кою, що має односторонню заточку. Гачок 1 плавно переходить в рукоятку 3 та складає з нею єдине ціле.

Робоча частина гачка може бути також й круглої форми, а внутрішня робоча сторона від початку на 20-25мм заточена в вигляді одностороннього ріжучого леза, що дозволяє пристрою легко та з меншими зусиллями проникати між раковиною і тілом молюска, підрізаючи замикальний мускул раковини. Працює пристрій таким чином. Оператор, що береться за рукоятку 3, спрямовує ріжучу частину 2 гачка 1 в раковину рапани за ходом осі завитки раковини, що розташована в її центрі. Гачок 1 спрямовано в ліву сторону від осі угору. Докладаючи деяких зусиль /опір молюска/, підрізають робочою частиною 2 гачка 1 замикальний мускул, яким тіло молюска кріпиться до раковини.

Гачок 1 під наругою руки проходить трохи вперед, а оператор відчуває, що зв'язок між тілом рапани та раковиною порушено. Потім, роблячи легкий, обертальний порух гачком 1 в ліву сторо-

ну, витягують м'ясо молюска з раковини. Вміст молюска виймають повністю разом з печінкою та гонадами.

Розмір гачка пристрою, що пропонується, виконується в залежності від розміру раковини молюска, в протилежному випадку повного видобування вмісту молюска досягнути неможливо.

Переваги винаходу, що пропонується: елективне та повне видобування тіла молюска з раковини,

зберігання якісного м'яса під час механічного способу обробки молюска,

зберігання раковини молюска та використання її в промислових цілях /сувеніри/ та інші цілі, зниження витрат на обробку, во зменшує собівартість продукції,

простота в виконанні гачок з рукояткою складають єдине ціле.

Джерело використаної інформації

1 Патент США № 5288263, МКВ А23G 29/04, 1964 г

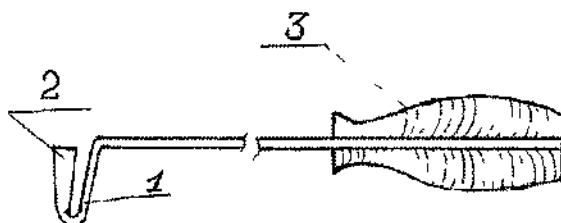


Fig. 1

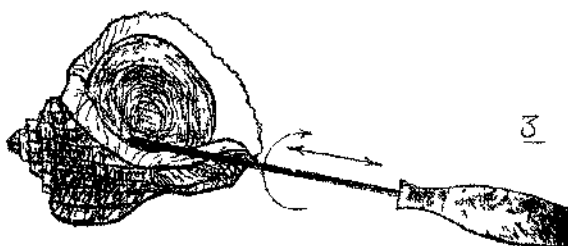


Fig. 2

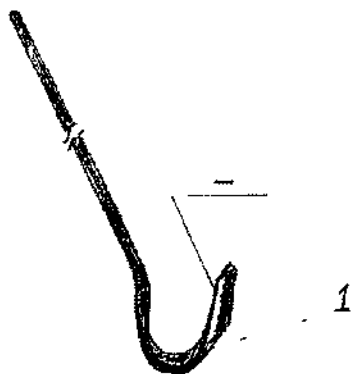


Fig. 3

