

за допомогою стаціонарного або автономного переносного вакуумного компресора виконують вакуумування об'єму посуду, в якому є продукція садівництва, рільництва. Вакуумування здійснюють при температурі від нуля до 100 градусів Цельсія, вологості від нуля до 100 відсотків та вакуумі від 740 до 20 мм.рт.ст. Після завершення вакуумування посуд з продукцією може розташовуватись в морозильнику або на складі, без переміщення.

Процес вакуумування здійснюють автономно в окремому посуді від 200 грамів до 2 кг та більше продукції. Такий посуд або тара є переносною. Вакуумування здійснюють згідно заданої програми автономно шляхом під'єднання вакуумного агрегату до джерела електроструму або стаціонарно для зберігання продукції від 100 кг до 100000 тонн в автоматичному режимі. Таке зберігання здійснюється в окремих секціях, які герметизуються та забезпечені автономними трубопроводами для розрідження атмосферного повітря. Під час вакуумування продукції з її поверхні здійснюється випаровування вологи від нуля до 100 відсотків в залежності від заданої технологічної програми.

Вакуумування продукції рідинної форми виконують в індивідуальній тарі від 200 мл до 2 літрів та більше з одночасною герметизацією даної затареної продукції; вакуумування рідинної форми продукції здійснюють від стаціонарного або переносного вакуумного агрегату.

При зниженні вакууму в тарі, посуді або камері процес вакуумування продов-

жують, повторюють. Розрідження повітря в тарі, посуді, камері з продукцією контролюють відомим способом за час всього періоду зберігання продукції. Вакуумування продукції та охолодження є сумісні.

Перед вийманням продукції із тари, із посуду або із камери внутрішній об'єм наповнюють атмосферним повітрям до досягнення зовнішнього атмосферного тиску шляхом розгерметизації або подачі атмосферного повітря через трубопровід для стаціонарних камер. Названу операцію виконують відомим способом. Після цього знімають покриття або відкривають двері камери та виймають повністю або частково затарену продукцію. За необхідністю процес відновлюють або повторюють.

Запропонований спосіб зберігання сільськогосподарської продукції садівництва, рільництва, зокрема, картоплю, яблука, груші, помідори, огірки, моркву, буряк, виноград, сливи, соки, молоко, пиво, а також мінеральну воду, забезпечує початковий природний стан продукції, очищеної або неочищеної, зменшують втрати цієї продукції до мінімуму від гниття, пліснення, руйнування гризунами, втрат кольору та вітамінів, смакових властивостей, окислення, зменшується радіоактивне забруднення та кількість бактерій, що руйнують насіння для рослин.

Спосіб пройшов випробування та придатний для масового застосування в сільськогосподарській та харчовій промисловостях. Схвалений Міністерством науки і технології України та рекомендований для використання у масовому виробництві.

Упорядник	Техред М. Келемеш	Коректор М. Самборська
Замовлення 527	Тираж	Підписне
	Державне патентне відомство України, 254655, ГСП, Київ-53, Львівська пл., 8	
Відкрите акціонерне товариство "Патент", м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101		



УКРАЇНА

(19) UA (11) 26732 (13) C1

(51)6 A 01 F 25/00

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІД

(54) СПОСІБ ЗБЕРЕЖЕННЯ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ

1

2

(21) 98041907
(22) 15.04.98
(24) 12.11.99
(46) 12.11.99. Бюл. № 7
(56) Патент СРСР № 1831776,
кл. А 01 F 25/00, 1989.
(72) Лищишин Омелян Іванович
(73) Кооператив по виробництву товарів
народного споживання КЛ-89

(57) 1. Спосіб збереження сільськогосподарської продукції, що включає її розташування в герметичній розбірній посудині, створення в ній вакууму, постійне підтримання вакууму, який відрізняється тим, що продукцію вакуумують

при температурі від нуля до 100°C, при вологості навколишнього повітря від нуля до 100%, розрідженні атмосферного повітря у вакуумній посудині від 740 мм рт.ст. до 20 мм рт.ст. та нижче.

2. Спосіб збереження сільськогосподарської продукції за п. 1, який відрізняється тим, що вакуумування здійснюють автономно або стаціонарно в автоматичному режимі зберігання.

3. Спосіб збереження сільськогосподарської продукції за пп. 1 та 2, який відрізняється тим, що вакуумування продукції рідинної форми виконують в індивідуальній тарі з одночасною її герметизацією.

Винахід відноситься до обробки та зберігання продуктів садівництва та рільництва, може бути використаний під час зберігання та переробки сільськогосподарської продукції.

Відома технологія зберігання сільськогосподарської продукції, що вимагає розміщення її в герметичному посуді (камері), створення в ній вакууму, наступне витримання в вакуумі при частковому охолодженні.

Недоліком такої технології є необхідність зберігання зволоженої продукції в умовах вакууму, при вологості 40–60% та розрідженні 700–720 мм. рт.ст., що вимагають попереднє підсушування продукції.

Задачею винаходу є зберігання вологої сільськогосподарської продукції з вологістю 40–60% та сухої при атмосфер-

ному тиску 740–20 мм рт.ст. без попередньої підсушки в камері.

Суть винаходу: в герметичну тару (камеру) подають сільськогосподарську продукцію твердої або рідинної форми в тарі, вакуумують від 740 до 20 мм.рт.ст., при температурі від нуля до 100 градусів Цельсія, вологості від нуля до 100 відсотків, витримують у вакуумній тарі за час зберігання, з одночасним випаровуванням води з поверхні продукції згідно заданої програми в автоматичному режимі.

В герметичну тару, посуд або камеру поміщають продукти садівництва, рільництва, зокрема, картоплю, яблука, груші, помідори, огірки, моркву, буряк, виноград, сливи, соки, молоко, пиво, а також мінеральну воду, та розташовують їх відомим способом. Після цього відомим способом,

(19) UA (11) 26732 (13) C1



УКРАЇНА

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВО

(19) UA (11) 26732 (13) C1

(51) A 01 F 25/00

ОПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІД

(54) СПОСІБ ЗБЕРЕЖЕННЯ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ

(21) 98041907

(22) 15.04.98

(24) 12.11.99

(46) 12.11.99. Бюл. № 7

(56) Патент СРСР № 1831776,
кл. А 01 F 25/00, 1989.

(72) Лищишин Омелян Іванович

(73) Кооператив по виробництву товарів
народного споживання КЛ-89

(57) 1. Спосіб збереження сільськогосподарської продукції, що включає її розташування в герметичній розбірній посудині, створення в ній вакууму, постійне підтримання вакууму, який відрізняється тим, що продукцію вакуумують

при температурі від нуля до 100°C, при вологості навколишнього повітря від нуля до 100%, розрідженні атмосферного повітря у вакуумній посудині від 740 мм рт.ст. до 20 мм рт.ст. та нижче.

2. Спосіб збереження сільськогосподарської продукції за п. 1, який відрізняється тим, що вакуумування здійснюють автономно або стаціонарно в автоматичному режимі зберігання.

3. Спосіб збереження сільськогосподарської продукції за пп. 1 та 2, який відрізняється тим, що вакуумування продукції рідинної форми виконують в індивідуальній тарі з одночасною її герметизацією.

Винахід відноситься до обробки та зберігання продуктів садівництва та рільництва, може бути використаний під час зберігання та переробки сільськогосподарської продукції.

Відома технологія зберігання сільськогосподарської продукції, що вимагає розміщення її в герметичному посуді (камері), створення в ній вакууму, наступне витримання в вакуумі при частковому охолодженні.

Недоліком такої технології є необхідність зберігання зволоженої продукції в умовах вакууму, при вологості 40-60% та розрідженні 700-720 мм. рт.ст., що вимагають попереднє підсушування продукції.

Задачею винаходу є зберігання вологої сільськогосподарської продукції з вологістю 40-60% та сухої при атмосфер-

ному тиску 740-20 мм рт.ст. без попередньої підсушки в камері.

Суть винаходу: в герметичну тару (камеру) подають сільськогосподарську продукцію твердої або рідинної форми в тарі, вакуумують від 740 до 20 мм.рт.ст., при температурі від нуля до 100 градусів Цельсія, вологості від нуля до 100 відсотків, витримують у вакуумній тарі за час зберігання, з одночасним випаровуванням води з поверхні продукції згідно заданої програми в автоматичному режимі.

В герметичну тару, посуд або камеру поміщають продукти садівництва, рільництва, зокрема, картоплю, яблука, груші, помідори, огірки, моркву, буряк, виноград, сливи, соки, молоко, пиво, а також мінеральну воду, та розташовують їх відомим способом. Після цього відомим способом,

(19) UA (11) 26732 (13) C1

за допомогою стаціонарного або автономного переносного вакуумного компресора виконують вакуумування об'єму посуду, в якому є продукція садівництва, рільництва. Вакуумування здійснюють при температурі від нуля до 100 градусів Цельсія, вологості від нуля до 100 відсотків та вакуумі від 740 до 20 мм.рт.ст. Після завершення вакуумування посуд з продукцією може розташовуватись в морозильнику або на складі, без переміщення.

Процес вакуумування здійснюють автономно в окремому посуді від 200 грамів до 2 кг та більше продукції. Такий посуд або тара є переносною. Вакуумування здійснюють згідно заданої програми автономно шляхом під'єднання вакуумного агрегату до джерела електроструму або стаціонарно для зберігання продукції від 100 кг до 100000 тонн в автоматичному режимі. Таке зберігання здійснюється в окремих секціях, які герметизуються та забезпечені автономними трубопроводами для розрідження атмосферного повітря. Під час вакуумування продукції з її поверхні здійснюється випаровування води від нуля до 100 відсотків в залежності від заданої технологічної програми.

Вакуумування продукції рідинної форми виконують в індивідуальній тарі від 200 мл до 2 літрів та більше з одночасною герметизацією даної затареної продукції; вакуумування рідинної форми продукції здійснюють від стаціонарного або переносного вакуумного агрегату.

При зниженні вакууму в тарі, посуді або камері процес вакуумування продов-

жують, повторюють. Розрідження повітря в тарі, посуді, камері з продукцією контролюють відомим способом за час всього періоду зберігання продукції. Вакуумування продукції та охолодження є сумісними.

Перед вийманням продукції із тари, із посуду або із камери внутрішній об'єм наповнюють атмосферним повітрям до досягнення зовнішнього атмосферного тиску шляхом розгерметизації або подачі атмосферного повітря через трубопровід для стаціонарних камер. Названу операцію виконують відомим способом. Після цього знімають кришку або відкривають двері камери та виймають повністю або частково затарену продукцію. За необхідністю процес відновлюють або повторюють.

Запропонований спосіб зберігання сільськогосподарської продукції садівництва, рільництва, зокрема, картоплю, яблука, груші, помідори, огірки, морква, буряк, виноград, сливи, соки, молоко, пиво, а також мінеральну воду, забезпечує початковий природний стан продукції, очищеної або неочищеної, зменшують втрати цієї продукції до мінімуму від гниття, плісняви, руйнування гризунами, втрат кольору та вітамінів, смакових властивостей, окислення, зменшується радіоактивне забруднення та кількість бактерій, що руйнують насіння для рослин.

Спосіб пройшов випробування та придатний для масового застосування в сільськогосподарській та харчовій промисловостях. Схвалений Міністерством науки і технології України та рекомендований для використання у масовому виробництві.

Упорядник

Техред М. Келемеш

Коректор М. Самборська

Замовлення 527

Тираж

Підписне

Державне патентне відомство України,
254655, ГСП, Київ-53, Львівська пл., 8

Відкрите акціонерне товариство "Патент", м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101