

Корисна модель належить до галузі харчової промисловості, а саме до технології виготовлення ковбасних виробів.

Відомі способи виготовлення ковбасних виробів, при яких однорідну м'ясну масу формують у ковбаски. Цей процес у виробництві називають шприцюванням, що означає наповнення фаршем оболонки виробу. Для їх наповнення фаршем використовують шприци, вони витісняють фарш при заповненні ковбасних оболонок.

Також використовують допоміжне обладнання таке, як м'ясорубки та фаршеміси. Ці пристрої забезпечують щільне наповнення і правильну форму виробу та забезпечують збереження продукту [1, 2].

В основу корисної моделі поставлена задача вдосконалення пристрою для наповнення оболонки ковбасних виробів, що дозволить значно спростити процес наповнення оболонки, а також зменшити час для формування ковбасних виробів.

Поставлена задача вирішується тим, що пристрій для наповнення оболонки ковбасних виробів містить дві трубки, що вставлені одна в одну, причому зовнішня трубка вільно обертається навколо внутрішньої трубки, крім цього з однієї сторони внутрішньої трубки встановлено стопорне кільце, а з іншої сторони - жорстко змонтований фланець.

Корисна модель зображена на кресленні.

Пристрій для наповнення оболонки ковбасних виробів містить внутрішню трубку 1, що вставлена в зовнішню трубку 2, стопорне кільце 3, встановлено на внутрішній трубці 1 для фіксації зовнішньої трубки 2, фланець 4, жорстко змонтований на іншій стороні внутрішньої трубки 1.

Працює запропонований пристрій наступним чином.

На запропонований пристрій з боку стопорного кільця 3 надівають оболонку для ковбасного виробу, таким чином оболонка фіксується на зовнішній трубці 2 пристрою. За допомогою ковбасного шприца (не показаний), до якого приєднаний фланець 4, в оболонку ковбасного виробу подають м'ясний або інший наповнювач. При наповненні оболонки на певну довжину ковбасного виробу обертають зовнішню трубку 2 разом з оболонкою, причому роблять декілька обертів. А далі процес наповнення оболонки продовжують. Довжину наповнення оболонки визначають залежно від виробу, а саме: сосиски, сардельки, ковбаса кільцем або у вигляді батона тощо. Далі сформований виріб перев'язують ниткою або шнурком.

Запропонований пристрій для наповнення оболонки ковбасного виробу м'ясним або іншим наповненням має просту і оригінальну конструкцію, дозволяє спростити процес виготовлення ковбасних виробів.

Джерела інформації:

1. Кишенько І.І. Технологія м'яса і м'ясопродуктів: Навчальний посібник /І.І. Кишенько, В.М. Старцова, Г.І. Гончаров/. К.: НУХТ, 2010, 367 с.
2. Кліменко М.М. Технологія м'яса і м'ясних продуктів: Підручник. /М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова та ін. за ред. Клименка/ Київ: Вища освіта, 2006, 640 с.

