

专利技术

肉禽蛋加工专利技术简介（二）

王元荪（杭州市科技情报研究所，杭州310012）

保存食料的拉伸管式膜（98117238，1235901）

用于包裹食品的管式膜。管式膜含有从粘胶溶液再生的材料。湿时管式材料纵向拉伸+ 8%至+ 40%和横向拉伸- 20%至+ 40%，在干燥过程中保持拉伸，横向拉伸和纵向拉伸是充足的以比再生点的膜的表面积增加至少 10%的表面积。通常，管式材料的壁厚是除了没有混合拉伸之外相同的管式材料的 60%~90%。本发明亦包括通过在湿态下拉伸再生管式材料和在干燥过程中保持拉伸制备管式材料的方法（美国）。

素火腿肠的制作方法（98110330，1240583）

它由馅料配制、肠衣灌装封口、汽蒸、冷却、贴商标等工序组成。馅料由 28.3%~31.3%的豆渣、纯碱、淀粉、鸡蛋、蔗糖、岩盐、调味品等按一定比例和工艺制作。汽蒸是在 100~140℃条件下蒸 45~60 分钟完成。它以制作豆奶等豆制品的废弃豆渣为主要原料，成本低，营养价值高，变废为宝，色、香、味好，是一种受到广泛欢迎的素食品（台湾）。

以聚酰胺为基础的胶管膜（98108830，1207341）

该软管膜包括含有六亚甲基二胺和对苯二甲酸单元的聚酰胺 6、脂肪族共聚酰胺、芳香族聚酰胺，和包括烯烃单元的共聚物。根据本发明它还含有离子交联聚合物树脂，作为脂肪族共聚酰胺，它含有聚乙内酰胺和聚六亚甲基胺和己二酸的共聚物，而且作为包括烯烃单元的共聚物，它含有以羧酸和聚羧酸衍生物为基础的接枝共聚物的混合物。各组分比例如说明书中所述（俄国）。

制备及包装小香肠的方法（98105315，1191676）

它包括以下操作过程：a) 在合成材料薄膜带上附加可识别的标记，从而确定薄膜带段；b) 将标志印在每一个上述薄膜带段的自由确定的位置，特别是中间位置上；c) 接合薄膜带的纵向边缘从而生成连续的肠衣；d) 将混合物塞进上述连续的肠衣内；e) 对应于每个标记，闭合并随后切断肠衣，从而生成糊状的小香肠；f) 在高压灭菌器中蒸煮上述糊状的小香肠，使小香肠凝固；g) 冷却熟小香肠（意大利）。

新型家禽脱毛机（97248442，2317651）

包括箱体、箱内传动装置、箱上脱毛桶、桶内转盘和脱毛软棒等部分，其箱壳、桶、转盘表面塑料涂膜或脱毛桶由工程塑料或不锈钢制成，使之耐锈蚀，延长使用寿命，美观大方，噪声低。

火腿肠成型机（97240779，2293192）

由机壳、斩拌机、真空灌装机等部分构成。成型后的火腿肠经卡扣封装后置于灭菌保护器内，消毒灭菌后成为成品，真空灌装机配制槽的下端接有一导料管，导料管的另一端通向活塞容料腔壁面，通口处装有止回阀，活塞杆的一端连有活塞，另一端与杠杆手动或其它加压机构相连。本机结构简单、紧凑，操作使用方便，成本低廉，可实现火腿肠线的全套生产工序，经济、卫生，适于小型、小规模火腿肠的生产。

可调立式脱毛机（97236798，2304253）

包括机架、机箱，机箱内有若干个传动架，架内设有脱羽盘和旋转橡胶指，各传动架通过两侧的滑套可与螺杆套接并可滑动调节高度；传动架设有角度调节机构和脱羽盘间距微调机构，可分别通过丝杆使传动架转动一定角度或水平移动一定距离；机架设有升降调节丝杆，机箱设有水平滑动的滚套及水平距离调节丝杆。本机可根据禽体的种类或形状进行多方位调节，适合鸡、鸭、鹅等各类家禽的脱毛。

防滑滚式验讫印章（97234145，2304252）

一种肉类食品检疫用验讫印章。它由手柄、滚章、防滑轮片等部分构成。防滑轮片有两片，分别固定在滚章的两侧面，滚章的中间装有滚轴，滚轴与手柄之间通过连结片固定连接在一起。它较好地解决了现有技术存在的滚章易打滑，使用不方便的问题。

易拆式火腿肠肠衣（97232692，2293194）

是在普通火腿肠外衣的外表面靠近端头的地方热压粘接或压塑一环剥带，该环剥带的一端与外衣的连接处成尖状并与外衣的接缝处有间隙，环剥带的该端稍长出外衣一段，环剥带的厚度至少比外衣厚 1~2 倍。本专利不用任何工具即可方便地剥离肠衣。

肉质嫩化刀（97225736，2306659）

属于食品加工机械专用刀具，包括固定部分、刀杆和三棱形刀体，刀体的顶部开有刀刃。它安装在盐水注射机上，刀体插入肉品中，由注射机带动高速转动，能使肉块内纤维被规则地割断，有利于注射液的吸收和肉质嫩化，简化了嫩化程序，降低了加工成本。

一种灌肠封口机（9721529，2292400）

一种与定量灌肠机配套的灌肠封口机，由带两对气动蟹钳的灌肠分段机械手和与之工位对应的封口冲头组成，所使用的封口卡扣由该机上配置的铝丝扣成型装置现制现用，铝丝扣为并列的两枚，可在捋细的灌肠肠衣上一次卡封双扣，并从中切断。该机有电控装置，可实现全自动连续作业。使用成本低，生产效率高。

一种便于灌装的食用动物肠衣段（97211500，2293193）

它包括作为包装原料的肠衣段及一个将肠衣褶皱套在其上的细长支撑体。本专利由于给薄而软的肠衣段加了一个支撑体，从而使肠衣端口很容易与灌肠机出料口对接在一起。这种结构使灌肠操作简便，可大大提高效率。

肠衣扎挂环（97205518，2317650）

一种肠衣扎挂环，包括扎在大肠上的绳结，其特征在于：在绳结与大肠之间有挂环。该专利结构简单可将肠衣加工商的拴绳工作和香肠制作商的加挂工作合二为一，由肠衣加工商一并完成，因而它能简化香肠加工工序，提高生产效率，并且方便、省时、省力。

一种可调节的火腿成型模具（97202513，2287802）

本专利涉及肉类制品加工用具，特别是一种可调节的火腿成型模具。该模具系由凸板与凹板对合成一块周边相间排布有芯柱孔和

支撑柱孔并配有联接件得以离、合的隔板，以及贯穿于芯柱孔的套装有 2~8 枚套管的芯柱连同支撑柱将 3~9 片隔板组配，可调节成依次轴向排列的分别具有 2、3、4 以至 8 个模腔、可方便开启与闭合的鼠笼状结构。从而可快捷、方便地模制脱出多种重量、长度规格的具有横切面呈外凸花瓣状之火腿。

开启牡蛎的方法和装置 (97135030, 1219853)

本发明涉及一种开启贝壳类动物，例如牡蛎的方法和装置。贝壳类动物的盖由内肌加以连接。本发明的方法在于：将贝壳类动物放置在一个可以使其相对于一个钻孔工具进行准确定位的图示装置或机械装置上，以确保在内肌上或内肌附近的区域对其盖进行钻孔，在内肌上或内肌附近的周围区域对其盖进行钻孔操作，用适当的工具插入所钻的孔中切断内肌，然后，通过简单的拉动去掉盖 (法国)。

生产有包装的带烟熏气味的食品的方法和装置 (97191954, 1209728)

在用于生产有包装的带烟熏气味的食品，特别是香肠的方法中，包装材料具有液态烟气涂层，烟气涂层是在包装之前不久或者包装期间才涂到其内表面的。这可以用配有一个灌装管的液态烟气分布装置来进行。另一个实现方案是，在给灌装管配备的软管制作台之前的进给方向中，有一个把还是带状的、平的包装材料涂上液态烟气的涂覆台以及在必要情况下有一个液态烟气层烘干装置 (德国)。

使原料胴体快速成熟的改进方法 (97191540, 1218370)

一种通过脉冲直流电对胴体进行电刺激的快速成熟的方法。脉冲直流电提供的最大和最小强度的周期基本上相等 (方波形式)。优选所施加的穿过胴体的电压为 50 伏特，频率 10Hz 和电流强度 45 毫安，脉冲电流接通 0.075 秒并且断开 0.025 秒。施加 30 秒的刺激以产生 pH0.3 个单位的下降。然后将成熟的胴体进行空气冷却 (英国)。

在软管内分装可分填料的装置 (97190229, 1183029)

在制造象香肠或类似的按份的包装的密封机中，用挤压元件挤压包着填料的软管容器，分成单独的份，至少一个封闭件被放置在份之间形成的挤扁部位。挤压元件具有至少四个板条，板条被枢装于与管轴线同心的圆上，而它们的自由端由与管轴线同心的转环导向，以使他们在它们枢轴的部分圆上象弦一样伸展，并且在他们的主平面上相对于环，不但可摆动而且径向移动。当环转动时，板条以这样的方式摆动和移动，即在板条间形成的孔由最大可允许充有填料的管穿过，到最小，挤压管形成一个挤扁的部位。具有优点的是，提供两组这样的挤压元件，当关闭时，它们可轴向地伸展相离开，引导板条端部的环由相互平行并平行于管轴线的导向杆联接在一起 (德国)。

香肠肠衣包装 (97180527, 1239869)

本发明公开了一种用于支承带褶的香肠肠衣的支承器。该支承器包括一细长的、柔韧的、具有自支撑能力的扁管，该扁管具有一纵向的连续的狭缝和一对相对的平行侧壁，其纵向边部终止于该狭缝处。该扁管的材料是一种具有一定刚度及柔韧性的板材，并具有低的摩擦系数 (加拿大)。

挤压设备 (97120879, 1189297)

本发明提供一种包括经挤压的肉基质的内部芯和全部或部分围绕该芯的一个和几个经共挤的外层的肉制品，该外层由肉或脂肪乳浊液组成；其特征在于使肉或脂肪乳浊液层内的纤维基本上均匀地分散在细斩拌肉馅层内而且不定向，结果提高了该层的粘合力。本

发明也提供了一种用于生产共挤肉制品的挤压喷管 (英国)。

一种火腿肠形状食品的包装用品 (97115721, 1208563)

本发明公开了一种火腿肠形状食品的包装用品，它在露出保鲜塑料肠衣闭合形成的圆周线外面约几毫米宽的保鲜塑料肠衣边上设置若干个小口子，从这小口子处可撕开该食品的保鲜塑料肠衣，方便食用。

酸性胶原制作蛋白肠衣方法 (97112636, 1228922)

本发明属肉食制品加工所用材料制作方法，一种由多种动物皮张及多种品质皮张制作可食用蛋白肠衣的方法。本方法工序有：(1) 石灰软化处理原料皮张 (2) 分割清洗原皮张，(3) 处理发胀皮张，(4) 粒，(5) 压片，(6) 搅拌，(7) 滤胶原，(8) 挤出成型，(9) 预固定，(10) 干燥固定，(11) 成品肠衣收集节缩。本方法操作容易，设备可简化，所需原料来源广，所制得的节缩肠衣可满足腊肠及各种灌肠生产的要求。

一种鸭肉的加工方法 (97108829, 1189970)

一种鸭肉的加工方法。采用宰杀、去毛后的肉鸭，取出其胴体的胸肉或腿肉 (可连皮或不连皮)，经技术成型、冷冻 (或不经冷冻) 后，用切片机 (或其它适用的刀具) 将鸭肉切割成片，然后供给食用。本发明将鸭肉加工成鸭片，拓宽了鸭的食用方法和领域，适应四季火锅、铁板串烧和普通家庭蒸、炒、烧、卤食用，集传统与现代食谱于一身。

一种食用动物肠衣保鲜工艺 (97101785, 1192326)

一种食用动物肠衣保鲜工艺，它是在新鲜肠衣进行初步加工后，随之进行灭菌处理，即将肠衣用 4%~7% 浓度的过氧化钠溶液浸泡 5~10 个小时后，再用盐酸调整 pH 值到中性，然后包装密封用射线照射消毒即可。按照本发明所述工艺，可在 0~10℃ 下，使肠衣保鲜 12 个月，完全可以满足生产和运输的需要。

鸡肉剪刀 (96241675, 2278355)

鸡肉剪刀由金属质的刀刃部、剪刀部及刀柄组成，刀刃部与剪刀部相铰接，刀刃部的刀柄是由两个带内槽的半刀柄结合而成的中空刀柄，剪刀部的刀柄是由长圆形的两半刀柄结合而成的中空刀柄，刀刃部的末端和剪刀部的末端分别与各自的刀柄焊接，两焊接处均研磨修饰成弯弧面状。刀刃部与其刀柄焊接处以及剪刀部与其刀柄焊接处都很光滑，不易沾污。刀柄是中空，重量较轻。该剪刀不用塑胶保护套，可以耐高温。本剪刀具有重量轻、耐高温、卫生美观的优点 (台湾)。

选毛去杂机 (96239310, 2284517)

是一种清洗与选毛去杂可同时进行的机器。该机应用了尼龙丝、吸附、缠绕毛发杂质的原理，在物料被清洗过程中选除其中的毛发或其它杂质。它的基本结构是由固定在机架上的主拖动机减速机带动若干毛辊同方向转动，物料放在毛辊上随毛辊的转动而移动，清洗用水可循环使用也可一次使用。可广泛用于果蔬类、海鲜类、肉禽类食品的去毛去杂，具有适用范围广、效率高、质量好的特点。

一种容易拆封的火腿肠 (96228605, 2281659)

现有火腿肠都需使用工具方能拆封，食用不大方便。本专利采取在火腿肠肠衣上附加塑料薄膜窄条和在肠衣外侧边开缺口的方法，这样不借助任何工具就可以将火腿肠拆封食用，对于出门旅游的人特别方便。生产这种容易拆封的火腿肠只需在肠衣原料形状上采取措施，不必对灌装机作任何改动，并且不会影响火腿肠的密封可靠性。

旋立得火腿肠肠衣开剥器 (96226598, 2259763)

包括围成环状或帽状的主体部分和前端较锐利的刃齿部分。其特征是刃齿分布于主体内侧或边缘, 刃齿前端朝向内侧。使用时旋动套在肠体外的开剥器, 刃齿则将肠衣划开, 达到开启目的。特点是可以套在火腿肠上与火腿肠一起出售, 而且体积小, 结构简单, 加工容易, 成本较低, 使用安全简便。

液压式灌肠机 (96226406, 2269725)

它包括箱体、料缸、出料管。特点是料缸设置在箱体上部, 其顶部落在箱体的顶部外侧, 在料缸的顶盖处设置一压紧机构, 在顶盖上还连接一出料管, 在料缸的下部设置一油缸, 该油缸与料缸底部的活塞固定连接, 在箱体内还设置一与油缸相连接的液压系统。由于液压系统使油缸上下运动, 而带动料缸底部的活塞运动, 通过料缸的容积变化达到灌制香肠的目的, 因此灌制的香肠具有不破坏物料形状、美味可口等优点。

一种带开启袢的火腿肠软塑包装袋 (96223972, 2281079)

由包装袋和开启袢组成, 其特征在于: 包装袋的对合中缝搭头的端部安有一开启袢, 不仅开启方便, 而且结构简易, 成本低廉。

小型自动定量灌肠机 (96221362, 2273112)

它由料斗、工作缸、活塞、转芯阀门、出料管、主气缸、开关门气缸、定量装置、行程开关和控制电路组成, 定量装置由竖杆、粗定位套和微调螺母组成。控制电路控制两个电磁换向阀, 使气路切换来完成四个程序的循环, 即: 关闭出口、进肉、开口、压肉, 周而复始完成自动灌肠。优点是能够自动连续作业, 效率高, 定量准确, 每次误差小于 1.5 克, 操作简单, 使用方便, 特别适应于中小型肉食加工厂使用。

嫩肉器 (96216324, 2259055)

包括由前夹板、后夹板构成的主体、刀片、导架和护盖。带多个刀齿的刀片和由导板、导柱构成的导架, 通过紧固螺钉安装在前后夹板中。导架在弹簧、弹簧导向柱的作用下可以沿前后夹板的导柱孔运动。加工肉类时, 用手对主体施压, 刀齿便可在较大块状肉类扎出若干纵深孔眼, 此时导架受压, 缩入主体中, 扎出的孔眼有益于液体或佐料较快渗入, 也可缩短对肉类的蒸煮或烧烤时间。

易拉食用肠 (96206641, 2251257)

在肠衣内表层圆周、纵向或者螺旋敷设一拉带, 此拉带具有一定的强度和韧性。材料选择塑料、不锈钢金属带或者不锈钢金属丝, 它的两端由肠衣纵向封口封合, 其中一端置于纵向封口之外, 作为拉手, 食用者不须借助工具就可方便启封, 从而解决食用肠启封难问题。它适用于无毒塑料袋包装的火腿、豆沙、鸡、鱼、牛、羊肉等食用肠。

软包装食品双卡结扎机 (96200751, 2248682)

由传动轴两侧对称同步传动给曲轴, 先由上、下模成型为 U 形卡, 再由上、下模将卡在软包装上的 U 形卡二次成型为两个卡环, 扎住软包装。本机每次同时结扎两个卡环, 两次成型连续进行, 工效高。采用两侧同步传动, 结构简单, 工作稳固, 易操作。

分选机及其设备 (96196104, 1192655)

本发明涉及一种根据厚度对敏感物体 (特别是鱼类), 无论大小, 进行分选的方法和设备, 包括对物体进行轻度处理, 所用的人字带由动力装置沿导向装置带动, 导向装置输出端比输入端宽, 并且人字带平稳地运送物品而没有震动或摩擦, 还带有进给装置 (冰岛)。

直肠栓和将其导入屠宰动物内的方法 (96194221,

1185720)

通过往肛门注入包含食用级成分的混合物的高粘性材料, 在动物的下结肠和直肠形成自粘性栓, 以防止动物在屠宰加工过程中排泄物从肛门泄漏而造成胴体污染。检材料最好包含粘度在 220000~480000 厘泊的由水、树胶、食品用改性淀粉和防腐剂调合而成的混合物。由于是由食用级成分形成的, 因此, 下水可放心地收集并作为肉加工操作中的副产物而用于动物饲料 (美国)。

后封缝的筒状包装膜及其包装的制品 (96198557, 1202855)

热缩性的后封缝包装膜包含三层, 第一层用作筒状包装膜的里层, 该层包含聚烯烃; 第二层包含聚酯和/或聚酰胺; 第三层用作筒状包装膜的外层, 该层包含聚烯烃、聚苯乙烯和/或聚酰胺。第二层的厚度为热缩性包装膜总厚度的约 5%。采用另一种方案, 第一层包含聚烯烃, 该层的表面能低于约 34dyne/cm; 第二层包含聚酰胺, 其熔点为至少 300°F; 第三层包含聚烯烃、聚苯乙烯和/或聚酰胺。一种包装, 该包装包含包装在后封缝筒状包装膜内的熟肉制品。包装膜第二层防止或减小在后封缝过程中在弧面成型板上形成细颈的现象 (美国)。

可食胶原蛋白肠衣的生产方法 (96122253, 1154797)

它是将动物内层皮经过清洗、切碎、酸碱处理、胶原纤维提取、挤压成型、干燥、增塑、熟化、卷绕或套缩等步骤, 制得强度高、口径统一、厚薄均匀、食用安全的可食胶原蛋白肠衣。该方法设备投资省, 操作简单, 能耗低, 得率高。

准备打开双壳贝特别是牡蛎的方法和实施该方法的装置 (96192836, 1179703)

方法包括, 部分打开双壳贝, 然后在双壳贝的闭壳肌上缠绕上一个环或类似物, 环的一部分, 即用于握持的部分留在双壳贝的外面, 当双壳贝基本关闭时, 可以通过拉动前述握持元件切断闭壳肌。该装置包括一根细丝, 其为环的形状, 其上连接一个握持元件, 在环被绕在双壳贝的闭壳肌肌肉的周围后, 握持元件被插入环中 (法国)。

食品切片的图案切割器 (96112756, 1155374)

公开了一种形成图案或图形的方法和设备。使用一种动的图案切割器, 该切割器切透切片而形成图案或图形的轮廓, 另外该切割器通过使图案结构部分在切片上形成凸起或凹槽而局部地切割或穿过切片而形成图案的细节 (美国)。

肉软化机 (96106162, 1145175)

本发明提供一种可以大大减少刀片拆卸的时间和复杂性的肉软化机结构。所采用的分离装置架不仅有一个敞开侧, 而且有以简单和方便结构与分离器座匹配的匹配部分 (美国)。

羊肠衣扩径工艺 (96101145, 1157102)

将新鲜的羊肠衣清洗去杂, 放入蛋白酶溶液中浸泡 7~12 小时, 使羊肠衣的肌体松弛, 然后上盐打把, 即为产品。本工艺可将羊肠衣的直径扩宽 1~4mm, 用扩径肠衣加工的食品透明度好, 直径大, 纯天然羊肠衣无化学污染。

制备贝类产品的改进工艺以及获得的产品 (96100871, 1135839)

一种制备贝类产品的工艺, 由真空包装鲜活贝类和烹制装有贝类的真空包装等工序组成, 烹制在加压下进行以抵消包装扩张趋势并对贝壳进行高热灭菌, 同时保持包装中贝类的天然汁液和海鲜味 (新西兰)。