

专利技术

肉禽蛋加工专利技术简介 (三)

王元荪 (杭州市科技情报研究所, 杭州310012)

双滚刀式排骨机 (95246115, 2239153)

在平行且相向旋转的主动轴和从动轴上, 间隔地装有圆周是向圆心凹进的圆弧的滚刀式刀盘, 同一轴上每个相邻滚刀式刀盘之间有隔圈和刀梳, 滚刀式刀盘的圆周有阶梯形齿槽, 不但能切冰冻排骨而且也能切软的、非冰冻的新鲜排骨, 阶梯形齿槽能拉断排骨肉、骨肋使之不粘刀口, 能连续性工作, 效率高, 性能好, 广泛适用于食品加工厂、宾馆、酒楼、家庭。

肉串自动切穿成形机 (95245279, 2229757)

它由双输出电机、减速机、下漏式盛托盒、滑块式平推出杆结构、纵向推杆穿肉机构、夹滚式送肉带、间歇式送进机构、固定刀片、旋转刀片、旋转刀片的往复平移机构、肉片夹具和夹具的升降机构及成品拨离机构组成。本机完成了切肉、穿肉的全部自动化过程, 提高了工作效率, 同时, 它还具有结构简单、操作方便、卫生的优点。

电热烙肉器 (9524837, 2226380)

适用于消除禽畜肉皮上的毛。其特征是: 电热元件镶嵌在发热基板底面的槽腔里, 在基板的上方有保温隔热体, 在基板及电热元件的下方有工作板, 工作板与电热元件之间留有隔离空间, 电热元件、发热基板和保温隔热体经外壳扣接在工作板上。该机结构简单, 操作方便, 使用寿命长, 烙皮效果好, 温度高, 能迅速消除肉皮上的汗毛。

家禽烫毛装置 (95240684, 2243780)

有一个浸烫池, 设有烫水循环管, 池内有螺旋形排布于转轴上的多个搅棒, 池出口通道上的输出机构是多个平行排列的滚筒, 每个滚筒径向伸出多个圆周排布的搅棒, 相邻二滚筒的搅棒轴向位置交错, 互不相碰。链轮链条作为滚筒的传动部件, 设置在浸烫池外部, 可避免卡毛故障, 烫水循环管路上设置滤毛器, 进一步确保装置的安全运行。

快速串肉机 (95232005, 2232203)

公开了一种快速串肉机, 其特征在于: 带滑槽的机座上装有可开合结合面为凸凹状且相吻合的夹肉装置, 夹肉装置的凸凹状的吻合处开有通槽, 滑槽内装有推串肉杆板, 推串肉杆板上装有置杆钩板。具有能减轻劳动强度, 提高串肉串效率的优点。

具有制冷功能的滚揉机 (95228253, 2240857)

所涉及的是一种具有制冷功能的滚揉机, 属于肉制品加工的设备。由机架、传动系统、滚揉筒、蓄冷筒、保温材料、主轴密封套、载冷剂箱、载冷剂泵、安全阀及制冷机构构成。其特点是具有制冷功能, 可以在常温车间工作, 节约了修建低温车间的大量资金, 结构简单, 使用方便。

可调鲑鱼花刀 (95219387, 2233816)

涉及一种厨房用刀具, 尤其是一种用于制鲑鱼、腰花花纹的可调鲑鱼花刀。它带有刀盒, 刀盒内装有可调机构和组合刀具。可

调机构由旋钮、旋转螺杆、固定件和连接件组成, 组合刀具由刀架、刀片和垫片组成。该设计新颖, 结构简单, 制作容易, 使用方便, 可控制切割深度, 降低了刀工的劳动强度, 大大提高了工效, 适合家庭、餐厅、饭店切割带有花纹的食物所用。

真空双螺杆机 (9521273, 2217884)

属于食品机械技术领域。解决了半流体原料顺利下落、具有一定真空度及经输送而成型的技术问题。主要技术特征是: 由机架、机身、主与从动螺杆轴及叶片、主与从动轴、主与从动轴套及插套、主与从动齿轮、链轮连接盘、连接腔、连接套、各种密封圈、料斗等组成。用于肠类原料及其他半流体原料的输送、成型。具有操作使用方便, 易更换粗细度等特点。可在食品加工厂推广应用。

全自动穿肉串机 (95209282, 2217885)

目的是研制一种全自动穿肉串机, 提高工作效率和降低劳动强度。主要结构是机座上装配主、从动轮轴, 轴上装配拨盘、拨杆和凸轮轴, 轴上装配链轮、链轮、肉辊、钎托和凸轮, 送肉块推进装置由上下压辊和进肉辊及进肉槽组成, 切肉机构与拨杆配合, 钎槽盒完成落钎、送钎工作。优点是工作效率高, 可达1200~1800串肉/时, 降低劳动强度, 机械自动化高。

多用夹钳 (95204552, 2221866)

一种多用夹钳, 由夹柄、压柄和穿钉构成。夹柄的头部开有平面钳口, 压动压柄钳口便可夹紧, 从而可方便地拔掉各种羽毛或短毛, 可广泛用于宰杀鸡鸭时快速省力地拔掉大小羽毛, 也可拔猪肉、猪蹄上的短毛, 以及作为美容工具。

灌肠器械 (95203056, 2223559)

在普通绞肉机的送肉螺杆的芯轴上装一块一字形切刀和一个环形大孔排肉器以及一个锥形中空灌肠器和螺母, 将肠衣套在灌肠器上, 开动机器即可灌肠, 卸下上述配件, 换上普通切刀和多孔排肉器, 即可进行绞肉, 具有一机多用, 结构简单, 装拆和操作方便, 工效高, 成本低的特点。

一种火腿肠 (95200455, 2229145)

外层为密封包裹材料, 在包裹材料与隔之间为火腿肠料, 隔采用其他食用材料制成。优点在于它不仅保留了夹芯火腿肠的优点, 并在此基础上, 用隔将不同的火腿肠料分开, 使其成为不互相窜味, 又可选择食用任一种肠料, 使其具有味全、清、纯、食用方便佳品。

火腿肠类食品的易拉包装 (95226952, 2243185)

提供一种火腿肠、香辣肠类食品的易拉包装。它包括现实火腿肠类食品用塑料薄膜包装和形状, 其特征是在原包装上外绕固一根塑料薄膜带或丝线绳, 食用时只需手捏短出头反绕拉撕开原薄膜。本技术优点是不改变原设计总体和生产过程, 具有较广泛的实用性和新颖性, 是一项值得推广采纳的包装技术。

超低温鲜牛肉干干粉机 (95201059, 2258699)

是一种对鲜牛肉干不加水加工干粉的新设备——超低温鲜牛肉

肉干粉机,其特征是:在封闭、隔热、制冷保温箱体壁内灌满珍珠岩粉料,其箱体中央装有特高立式粉碎机构,由Y形摇杆摆动入料机构、颚式压割机构、三道上下串联切碎机构、又三道上下串联超级磨盘机构,粉碎加工出湿牛骨肉粉,再经冷冻干燥,制成高级营养价值的鲜牛骨肉干粉作为纯天然味素的主要原料。

制备可食用包装皮及其组合物的改进方法 (95196207, 1163553)

这里揭示了由水样的明胶增塑剂组合物制造可食用包装皮的一种设备、方法及组合物,组合物通过一个细长的旋转挤压机构获得产量参数,在模挤压机构末端形成一种薄膜。水样的明胶组合物还可含有脱乙酰壳多糖和/或羟丙基纤维素,还包括可任意选择的交联剂、着色剂、调味剂、防腐剂及/或抗氧化剂(英国)。

把填充好的肠衣加工成扭绞肠衣串尤其是制成一节一节香肠的机器 (95191566, 1140393)

本发明机器在下游具有限定一节香肠的夹紧件,还具有平行配置的连续的成对的第一和第二板,一节香肠刚好进入所述板中。每一对板的第一和第二板向前进入机器中,保持其间距并保持纵向重叠,以同样的速度但相反的方向进行移动,使它们所夹紧的一节香肠在板上绕自身转动。另外,在连续的第一板之间和连续的第二板之间,横向移动的方向交替变化。因此,由成对的板传送的香肠以连续的其间形成螺旋形部分的一节节香肠的方式进入机器中(法国)。

鳕鱼切开装置 (95120106, 1133122)

供给到沿回转筒周向配置的夹持块上的鳕鱼由夹持块回转输送,鳕胴体用刀切入鳕鱼的回转轨迹中,切开鳕鱼。在切开的部分插入骨、内藏分离用刀,进行骨、内藏的分离,切开后用刀及分离用刀从鳕鱼的背面侧的头部后方夹着背骨、呈V字状并且稍稍离开背骨的位置切入鳕鱼中,随鳕鱼的回转,使刀通过内藏正上方,然后切至背骨的下方,并接近背骨。然后在鳕鱼到回转筒下方时,依次松开夹持块,将背部切开的带头鳕鱼从排出槽排出(日本)。

碱性胶原制作蛋白肠衣方法 (95119364, 1161148)

发明了一种由多种动物皮张如猪牛皮制作的碱性胶原作原料,制作可食用蛋白肠衣的方法。本方法工序有:胶原挤出成型,预固定,干燥固定,成品肠衣收集节缩等。本方法操作简单,设备易于防腐,可简化,所需原料来源广,所得的节缩肠衣成品可满足腊肠、灌肠生产的要求。

胶原蛋白肠衣及其生产方法 (95118575, 1127594)

本发明提供了一种以牛、猪等动物皮为原料,生产可食肠衣的方法。其特点是将动物皮经酸碱洗涤,磨碎,加入聚乙烯醇缩合物等添加剂后,挤压成型,用浴式凝固定型法得到管状肠衣,再干燥,改性处理,折叠或缩折得到产品。用该方法生产出来的肠衣强度大,产品质量好,符合灌制各种风味的肉食灌肠的要求。

蛋白肠衣制作方法 (95116018, 1146284)

发明了一种由多种动物皮张如猪牛皮制作的胶原作原料,制作蛋白肠衣的方法。本方法工序有胶原成型,粘套管,固定干燥,脱套等。本方法工序简单,操作容易,所需原料来源广,所制得的蛋白肠衣成品在收缩性、肉馅粘结性、干湿、熟态强度等性能都有改善。

主副食快餐肠及生产设备 (95113966, 1153607)

本发明是涉及一种方便快捷食品及其专用生产设备。主副食快餐肠的特征是,外形如香肠,肠衣内分内外两层,外层是米面类主食,内层是鱼、虾、肉、蛋禽,果菜等副食。本发明设计的设备是保证把主副食同时分层灌装在同一肠衣内,完成主副食快餐肠的制造。如内外层全部用副食品时,可制成双色、双味香肠。

无油香烤鸭的制作工艺 (951103934, 1128628)

本发明提供了一种可以从鸭腹部对半剖开,脂肪含量低的无油香烤鸭的制作工艺,该工艺前期为鸭宰杀处理。其特征是将鸭放入腌制液中浸泡,每小时翻面振动一次,经3~4小时捞起,晾干水分,穿针、上挂钩,进烤炉用炭火分别大中小火烤制3~5小时,出炉冷却拆针即可。

肠衣支承器具 (95109057, 1122193)

本发明涉及作为腊肠类肉食食品加工时填充肉覆膜使用的天然肠衣支承器具,设置由合成树脂制成,纵向为长薄板状支承片,并沿支承片纵向形成鼓出部,使该支承片在和其纵向成直角方向弯成半圆筒状的状态设置天然肠衣,利用鼓出部的增强张力,以蛇管状支承天然肠衣,具有构造简单、使用方便、成本低以及使用后可以去掉等优点(日本)。

粘胶原蛋白肠衣及其制作方法 (95107529, 1139516)

本发明属肉食制品加工所用材料及其制作方法。一种有别于正常使用的天然肠衣、蛋白肠衣,且可食用的粘胶原蛋白肠衣。它由动物皮如猪牛皮制作而成,经制膜片、粘合、固定等工序制作而成。粘合过程使用可食用粘合剂,所得到的粘胶原蛋白肠衣在收缩性、与肉馅粘结性及干态强度、湿态强度、熟态强度等性能都比目前使用的蛋白肠衣有改善,制作工序简单,操作容易,原料来源广。

(上接第47页)它呈味成分也利用对流渗入肉内,循环不休,使各种味充分调和,形成其醇厚的复合香糯味。

同时由于猪肉经较长时间的文火热加工的水解反应,肉中蛋白质水解增加,肽和氨基酸相对增加,其它的有机含氮化合物溶出量也增加,营养成分也就同样增加。更由于长时间文火热加工促进的水解反应,使脂肪酸从脂肪分子中分离出来,成为可被吸收的游离脂肪酸,饱和脂肪酸和胆固醇得以减少,有益的不饱和脂肪酸增多,更有利于补充人体所需要的脂类,促进人体细胞的正常新陈代谢及胆固

醇的运转,有益健康。因此“东坡肉”很适宜老年及心血管病患者的生理补充需求。

参考资料

- 1 陆鉴三选注,西湖笔丛,浙江人民出版社,1981年2月第一版
- 2 刘志诚,于守洋主编,营养与食品卫生等,人民卫生出版社,1987年6月第二版
- 3 《食品科技》编辑部主编,吃,科学普及出版社,1983年11月
- 4 上海黄浦区第二饮食公司编,家常菜谱,上海文化出版社,1979年9月第一版