

肉禽蛋加工专利技术简介(一)

王元荪 (杭州市科技情报研究所, 杭州310012)

编者按: 为了促进肉禽蛋行业的科技开发, 本刊自本期起, 开辟“专利技术”专栏, 简单介绍国内外肉禽蛋加工技术和设备方面的专利技术。为便于读者查询, 在专利名称后面标出两个号码, 前者为专利号, 后者为公告号; 同时在每个专利文摘末注明国名, 无标注者即为国内专利。

铡排骨机(99234663, 2371809)

涉及一种铡排骨机, 它由底座、上刀片、下刀片、手柄组成, 下刀片垂直固定在底座上, 上下刀片的一端活动连接, 上刀片上还设有手柄。这种铡排骨机结构简, 使用方便, 省时省力, 无噪音, 是家庭厨房、营业餐厅的理想帮手之一。

禽肫脱油机(99219541, 2356498)

公开了一种禽肫脱油机, 它的支架下部安装有电机, 支架上部安装有倾斜的圆柱形壳体, 壳体的顶面前部设有进料口, 底面后部设有出料口, 进料口端高, 出料口端低, 壳体内的转动轴上固定有滚筒, 橡胶棒呈螺旋状排列固定在滚筒上, 壳体内壁上固定有缓冲橡胶棒, 壳体底面安装有筛板和排污通道, 排污通道位于筛板的下方。这种结构, 使禽肫脱油机能够连续工作, 能耗低并且质量高, 产品卫生。

灌肠制品包装密封用卡扣(99211346, 2374010)

属于包装密封用的产品, 特别涉及一种灌肠制品包装密封用卡扣。其特征在于扣体为门形结构, 其两侧可为梯形边框, 也可为直角边框。扣体的外表面镀有阳极氧化抗腐蚀膜, 内表面有不同深度的齿槽。本专利的优点是: 对肠衣既可起到收紧的作用, 又可实现多齿位咬合。杜绝了漏浆、跑气现象; 可从根本上去除卡扣上残留油污对制品的污染; 外形美观。

一种易开启火腿肠(99210888, 2365899)

一种易开启火腿肠, 这种火腿肠外表面热合有条状开启带。开启带覆盖的肠衣上开有有效数量的相互间隔的独立孔。拉开开启带时肠衣由开孔处断开, 这种火腿肠易于开启方便食用。

双开式肠衣内芯(99209191, 2365898)

涉及一种芯, 主要用于套装动物的肠衣。特征: 内芯的两端口和芯壁的截面均呈开口式结构且采用无毒塑料薄片制作, 肠衣套在内芯上。优点: 一是结构设计新颖、独特、简单; 二是省工省时, 灌肠简捷、方便、效率高; 三是避免了背景技术中肠衣套肠衣的弊端; 四是能够方便检查肠衣内的脏物; 五是能够有效地避免肠衣打结, 提高了肠衣的利用率。

空调食品冷案 (99206958, 2367092)

涉及一种空调食品冷案。主要特征是: 在案架内安装带有保温层的蒸发器室, 在其内装有蒸发器, 在案架下安装压缩机和散热器、调温器和风扇及电源插头, 在蒸发器的上平板上放置食品并安装透明防尘罩。它具有可使食品永远保持恒冷的特点, 特别是在夏季其特点尤为突出。在保证食品不变质的情况下, 还达到卫生和让需

用者看得见、放心食用的目的。使用时既不生霜又不食品冻结。

一种拉伸结扎机(99200799, 2350985)

公开了一种生产火腿用拉伸结扎机, 在机座上水平安装有抓紧气缸、拉伸气缸, 直立安装有打卡导轨及打卡气缸, 抓紧气缸轴头安装 Y 型抓紧块可将肠衣通过下模块上的圆弧槽卡紧在立柱上, 拉伸气缸将带动 Y 型块移动, 将肠衣拉伸, 而肠衣内的畜禽肉则通过集束板被挡在另一侧的肠衣内, 打卡导轨内的铝卡被打卡气缸的上模块压下将肠衣打卡结扎, 形成火腿。本专利将火腿生产的挤压、放气及打卡结扎一次完成并适用各种畜禽分割部位的整块或碎肉的火腿加工, 还能适应多种肠衣。该机生产效率高, 操作简便。

用于封装和包裹食品的双轴定向、可手工装填的管形薄膜(99109506, 1240110)

涉及一种用于食品的管形、双轴定向、单层或多层薄膜, 特别是用于糊状食品(例如香肠)。所述薄膜显示出非常好的柔韧性和一定程度的表面粗糙度, 这就改善了在人工装填工序中用手握住肠衣的操作。管形薄膜至少由一层组成, 该层包括第一种组分是至少两种共聚多酰胺的混合物和第二种组分是赋予肠衣表面以粗糙度的物质。在优选实施方案中, 这些共聚多酰胺是 PA6/12 和 PA6/69, 第二种组分可以是一种无机物或有机物, 只要所说有机物能耐制造过程中的温度, 二氧化硅优选作为第二种组分(德国)。

蔬菜香肠(99108265, 1248406)

一种蔬菜香肠, 由新鲜蔬菜与葱、姜、蒜、精盐、味精、花椒油、香油、淀粉经加工制作而成。该蔬菜香肠营养丰富, 口味鲜纯, 携带方便, 是老人、病人和儿童的理想佳品。

切断香肠的装置和方法(99103214, 1232619)

涉及一种在香肠切断部位处将香肠切断的装置, 其包括至少两条沿同一方向运动并运送香肠串的传送带, 以及至少两个切断元件, 这些切断元件可被驱动以便相互配合将香肠串在切断部位处切断。切断装置还包括: 在切断元件相互配合作用的过程中, 能够使切断部位所在的区域内的传送带之间保持一定距离, 上述距离大于所述香肠的直径(德国)。

肉类软化工艺及实现该工艺并得到软化肉产品的机械设备(99101026, 1231829)

一种生产软化处理薄片肉片的方法和设备, 这样的薄片肉片可以用于配料, 作为具有高柔软度的肉类产品更易于被消费者接受, 特别是较高的感观质量可以特别博得消费者的青睐。所述方法包括将在预

处理装置中切好的肉片置于软化处理机械设备的挤压和拉伸作用下,使肉片在多个方向上受力的作用,产生扁平滑动,改变几何形状,变成柔软易碎的既具有较高的营养质量又具有市场效益的薄肉片(意大利)。

一种手动火腿肠封口机(98251587, 2355547)

一种改进设计的手动火腿肠封口机,该机由手动凸轮、上冲头、卡扣仓以及下冲座等组成,其特点是采用成本低的 U 形预制铝卡扣,卡封后扣形为封口严密的鸡心形。有带滑槽的连杆和推杆连动的活动封口导轨,使封口动作更加省力、可靠。

植物替代肉的生产设备(98248941, 2353165)

植物替代肉的生产设备,其传送系统包括强行供料装置,使供料充分不致产生气孔;强力推进预热和增压膨化保型装置,将物料二次加热加压,保证产品蛋白分子膨化形成纤维组织,使产品口感好,消除大豆蛋白中的有害酶和异味。各螺杆的端部增设了快速拆卸装置,以保证停机或停电时将螺杆快速从机筒中抽出,以免粘结。本设备体积较小,易于维护保养,适于大豆蛋白植物替代肉及豆制品生产。

吸盘式多功能搅肉机(98248614, 2357514)

一种吸盘式多功能搅肉机,由支座、搅肉筒、切丝片筒和摇把组成。该机特点是利用吸盘将支座吸牢在台面上,搅肉筒和切丝片筒都可单独装卸,便于清洗;切丝刀和同类机具都不同,和菜刀切丝相仿,而且粗细一致。本机结构合理,操作简便,安全卫生,是一般家庭必备的食品加工机具。

禽肉斩切机(98242749, 2347410)

本机包含机架、刀具、肉模、主轴及与动力机构相连的飞轮,飞轮设有离合器,刀具由若干个刀片以轴向等距离,径向以等角度间隔排列在主轴上;肉模是梳状结构的凹模,其梳片与刀片的排列相对应,各刀片随轴旋转一周即完成对模内禽肉的全程斩切。本机还设有传动轴、链轮轴、槽轮副、链轮副,进一步确保运转可靠性,适用于各种烤制、卤制熟肉、带骨禽肉及冷冻生肉的斩切,斩成的肉片整齐无位移、无飞溅。

三齿灌肠机泵体(98239787, 2372920)

一种三齿灌肠机泵体,它包括带投料口和灌装口的壳体。其特征是:壳体内通过转轴联接一对三齿叶轮。本机优点是:能连续灌装,并可灌装含有直径 40~50mm 块料,操作简便,不会使物料升温而腐败,不易发生故障,并且结构简单。

刮肠机(98229500, 2335379)

一种刮肠机,属于食品机械,由床身、传动和刮制三部分组成。在底座上安装电机、减速机 and 皮带盘,在上支架上安装刮刀,在中间座上安装胶辊和拉辊,猪、羊小肠由胶辊与刮刀之间喂入,刮制成肠衣后送入拉辊,由拉辊将肠衣陆续拉出。本机结构紧凑,操作维修方便,重量轻,搬运方便,采用 220V 电压为动力源,刮制的肠衣质量好,生产率高,适用于猪、羊小肠刮制成肠衣。

刮肠机(98229044, 2331175)

一种肠衣加工制作的刮肠机,主要由机座、电动机、减速机、链轮链条传动装置、皮带轮传动装置及肠衣刮制装置等构成,其中肠衣刮制装置包括大、小胶辊及刮刀等。该机操作简便,省时省力,提高了生产效率。

牛肠破片刀具架(98221481, 2328191)

根据破出的牛肠宽度数量先通过调整可调刀架确定刀片的数量,然后把牛肠套入导向板,牛肠光面部分与刀片接触,随着人手对牛肠的牵拉过程,经刀片破出数条均匀宽度的牛肠片。

羊肠破肠片刀具架(98221480, 2328190)

把羊肠套入导板上,随着人手对羊肠的牵拉过程,经两片水平刀片和两片垂直刀片破出 4 条均匀宽度的羊肠片。

一种灌肠机(98219015, 2335378)

由喂料室、斩切室、灌注缸及灌注嘴构成。其特征是喂料室、斩切室、灌注缸及灌注嘴依次联通构成一台机器,物料按配方经计量依次加工后,通过灌注嘴进行灌注。因而该机器小巧、紧凑,操作简单,使用方便,生产量可大可小,易于清洗。

易剥火腿肠(98208503, 2323594)

涉及火腿肠类食品,包括肠衣、肠体和卡子。肠衣两长边密封成圆筒,内为肠体,两端为卡子。特点是肠衣内设撕封带,撕封带与肠衣两长边同时封口,并留出短出头。本专利解决了火腿肠不易剥开和肠衣不能彻底剥开的问题。具有易加工、食用方便、减少浪费之优点,尤其利于老年人和小孩食用。

肠衣制品的分节装置(98208453, 2330179)

一种肠衣制品的分节装置,包括机体,其上设有可控制各构件动作的控制件,可将馅料充分搅拌的料桶与一可将馅料供出的填充管相通,填充管被穿套有肠衣,机体上有一移动座,移动座上设有两个靠主动轮和从动轮循环转动的输送带,两个输送带之间有在此通过的已充填馅料的肠衣制品,两个输送带上设有能使移动的肠衣制品被嵌成较小直径的等间距夹齿,在分节装置中,装有一可测试另一组夹齿并发出信号使填充管有数地转动地传感元件。该装置可使香肠被有效地分节定型(台湾)。

真空灌装机肉泵(98207106, 2353164)

涉及食品机械中一种灌装肉类食品的灌装机。由上盖、腰形套和底板组成密封腔,由主轴带动的转子上设有刀片,凸轮固定在上盖内侧,底板上设有真空吸管和进料口、出料口,所述的刀片设置在转子上的刀片槽内,并可在刀片槽内径向滑动,刀片的长度小于圆形密封腔的半径。由于采用了上述结构,本机的刀片与腔体的间隙可提高到 0.1mm 以下;且能根据需要,可设置刀片 8 片以上,从而使填室容积减小,实现定量排放。

可徒手剥离的香肠肠衣(98201822, 2325999)

涉及食品包装。其目的在于市售香肠可以徒手剥着吃。该肠衣采用一端是便于手握的带孔圆形,另一端是可刺破肠衣的尖形的助开签而剥离的。其效果不用改动香肠原有包装,只附加一助开签,因此便于推广,成本低,实用。

双向轴拉伸的密封食品肠衣(98126188, 1224579)

一种管形食品肠衣,该肠衣包括塑性材料膜的双轴拉伸的细长带,膜具有纵向边缘,绕一纵向轴线弯曲,以使边缘彼此紧接在一起以形成一个管,边缘被密封在一起。虽然也可使用其它塑性材料,如聚烯烃、卤代聚烯烃和聚酰胺,如尼龙,但由于其独特的性能,塑性材料最好为由衍生或非衍生纤维素形成的纤维素薄膜。为了获得理想的拉伸、收缩及强度特性,在形成密封之前,薄膜纵向以至少 10% 且横向至少以 10% 被双向轴拉伸。本发明还包括一种用于制造管形食品肠衣的方法(比利时)。

生产模制火腿的方法(98121516, 1250601)

具有传统火腿形状的模制火腿是用火腿切片或火腿块或火腿切片与火腿切片与火腿块的组合通过模具压制而成的。生产模制火腿的模具由底板、下模、上模组成,下模分为前后 2 块,它们之间通过螺栓螺母拼装在一起,在下模上开有火腿形型腔,上模的形状与下模上的型腔相一致。本发明制成的模制火腿特别具有外形美观,其外表与传统火腿的造型相似的特点。特别适合作为一种礼品火腿。