(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 207733647 U
(45)授权公告日 2018.08.17

(21)申请号 201820057874.4

(22)申请日 2018.01.15

(73)专利权人 四川农业大学
地址 625014 四川省雅安市雨城区新康路46号

(72)发明人 代建武 万乔 薛浩田 王露 张禄科

(51)Int.Cl.
A23P 30/00(2016.01)
A23P 30/40(2016.01)

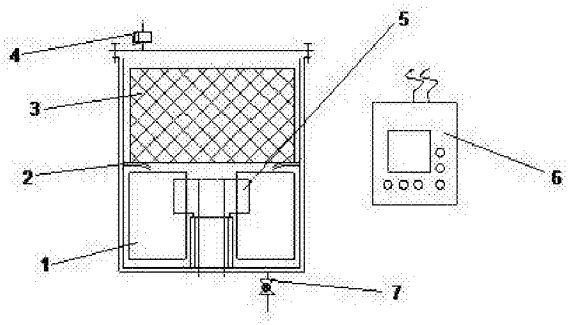
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54)实用新型名称

一种腌制均质系统

(57)摘要

本实用新型涉及一种腌制均质系统，主要用于蛋类、肉类及果蔬等农产品的腌制。空气通过进气口进入腌制罐内，带动搅拌片转动，从而完成了搅拌过程。本装置结构精巧，腌制时间短，效率高，均匀性优良，可对农产品进行充分的腌制，解决了我国长期以来手工腌制耗时长且效率低下的问题，同时具有操作简单，农产品可得到充分腌制的优点。



CN 207733647 U

1.一种腌制均质系统，包括搅拌片(1)、进气口(2)、料框(3)、安全阀(4)、叶轮(5)、控制箱(6)、排废液阀(7)，其特征在于：所述进气口(2)支承着料框(3)，进气口(2)吹动嵌入在叶轮(5)上的搅拌片(1)，使其带动腌制液转动，安全阀(4)是保证腌制罐内气压维持在一个正常水平，腌制结束后，打开排废液阀(7)，排出废液。

2.根据权利要求1所述的一种腌制均质系统，其特征在于：所述进气口(2)有正反两个之分，且两个进气口在同一平面方向相反，这样确保了搅拌片(1)转动方向的一致性，进气口(2)吹动搅拌片，使腌制液充分混合均匀，从而使腌制品达到了良好均匀腌制的效果。

3.根据权利要求1所述的一种腌制均质系统，其特征在于：所述叶轮(5)的材料是由尼龙组成，尼龙具有自润滑作用，当叶轮(5)上的搅拌片(1)转动时，能减少转动带来的摩擦，提高了搅拌效率，从而提升了腌制液的均匀性。

4.根据权利要求1所述的一种腌制均质系统，其特征在于：所述料框(3)位于进气口(2)的上方，腌制品放于其内，腌制液进入料框(3)与农产品接触，腌制液在搅拌过程中混合均匀。

一种腌制均质系统

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种腌制均质系统。

背景技术

[0002] 民以食为天，一款高效的食品腌制的机器不仅能大大减少人工，而且将大大提升经济效益。现今市场上的农产品腌制基本还是传统手工形式，这种形式单一，大幅度降低了工作效率，而我们的腌制均制系统能很好地节省人力，且在搅拌均匀性上有强大的优势，极大地提高了生产效率和质量。

发明内容

[0003] 本实用新型是腌制均质系统，不仅能加强腌制效果，而且能有效地解决农产品腌制不均的问题。

[0004] 一种腌制均质系统，包括搅拌片1、进气口2、料框3、安全阀4、叶轮5、控制箱6、排废液阀7，其特征在于：所述进气口2支承着料框3，进气口2吹动嵌入在叶轮5上的搅拌片1，使其带动腌制液转动，安全阀4是保证腌制罐内气压维持在一个正常水平，腌制结束后，打开排废液阀7，排出废液。

[0005] 所述进气口2有正反两个之分，且两个进气口在同一平面方向相反，这样确保了搅拌片1转动方向的一致性，进气口2吹动搅拌片，使腌制液充分混合均匀，从而使腌制品达到了良好均匀腌制的效果。

[0006] 所述叶轮5的材料是由尼龙组成，尼龙具有自润滑作用，当叶轮5上的搅拌片1转动时，能减少转动带来的摩擦，提高了搅拌效率，从而提升了腌制液的均匀性。

[0007] 所述料框3位于进气口2的上方，腌制品放于其内，腌制液进入料框3与农产品接触，腌制液在搅拌过程中混合均匀。

[0008] 本实用新型的显著效果在于：搅拌效果十分显著，腌制效率高效，确保了腌制液的均匀性；系统结构简单，易于操作。

附图说明

[0009] 图1是本实用新型的结构示意图。

[0010] 其中：1-搅拌片， 2-进气口，3-料框，4-安全阀，5-叶轮，6-控制箱，7-排废液阀。

具体实施方式

[0011] 下面结合附图对本实用新型进行进一步描述。

[0012] 如图1所示，当系统开始工作时，进气口2工作，腌制罐盖上的安全阀4维持罐内的气压在一个正常状态，进气口2使搅拌片1开始转动，搅动腌制液，使其与料框3中的农产品充分混合均匀，叶轮5里嵌入搅拌片1，当腌制完成后，需要通过排废液阀7来排出废液。

[0013] 本装置结构精巧，效率高，构思独特，价格实惠，节能环保，能够进行安全生产，适

用于果脯类，肉类，蛋类等多类农产品腌制。

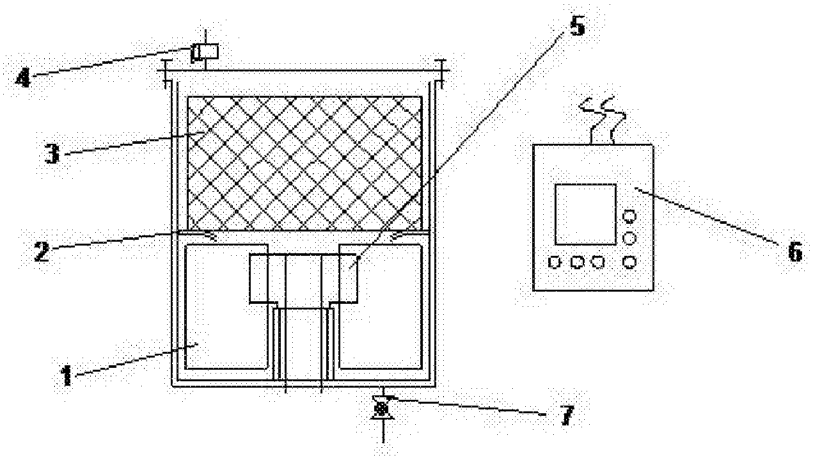


图1