(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 104906863 A
(43)申请公布日 2015.09.16

(21)申请号 201510276306.4

(22)申请日 2015.05.26

(71)申请人 何景
地址 529000 广东省江门市新会区司前镇天等工业区华科电器有限公司

(72)发明人 何景

(74)专利代理机构 广州嘉权专利商标事务所有限公司 44205
代理人 冯剑明

(51)Int.Cl.
B01D 36/00(2006.01)

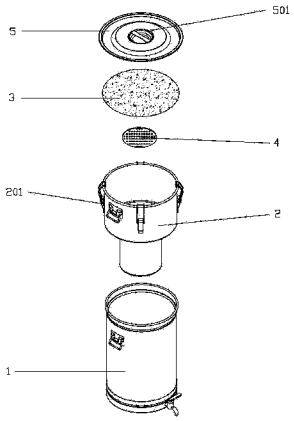
权利要求书1页 说明书2页 附图3页

(54)发明名称

一种油过滤器

(57)摘要

本发明公开了一种油过滤器，包括有储油桶以及连接在所述储油桶上方的过滤斗，所述过滤斗中设置有可吸附苯并芘等致癌物质的矿砂石，所述过滤斗的出口设置有用于过滤砂石及颗粒物的筛板。通过矿砂石吸附苯并芘、丙稀醛等致癌、有害物质，去除或减少食用油中的有害物质；再通过筛板过滤从矿砂石中带出的砂石以及食用油中的颗粒物，保证食用油的洁净。



CN 104906863 A

1. 一种油过滤器，其特征在于：包括有储油桶（1）以及连接在所述储油桶（1）上方的过滤斗（2），所述过滤斗（2）中设置有可吸附苯并芘等致癌物质的矿砂石（3），所述过滤斗（2）的出口设置有用于过滤砂石及颗粒物的筛板（4）。

2. 根据权利要求 1 所述的一种油过滤器，其特征在于：所述矿砂石（3）由纱布包裹为一体。

3. 根据权利要求 2 所述的一种油过滤器，其特征在于：所述筛板（4）的材质为橡胶。

4. 根据权利要求 1~3 中任一权利要求所述的一种油过滤器，其特征在于：所述过滤斗（2）上连接有上盖（5）。

5. 根据权利要求 4 所述的一种油过滤器，其特征在于：所述上盖（5）上设置有透气孔（501）。

6. 根据权利要求 5 所述的一种油过滤器，其特征在于：所述过滤斗（2）的外壁上设置有用于锁紧所述上盖（5）的锁扣装置（201）。

7. 根据权利要求 6 所述的一种油过滤器，其特征在于：所述锁扣装置（201）为四个，均布在所述过滤斗（2）的外壁上。

一种油过滤器

技术领域

[0001] 本发明涉及一种油过滤器。

背景技术

[0002] 食用油是宾馆、饭店、家庭烹调菜肴和烹炸食品的必不可少的原料，使用食用油炸出来的食物由于其松脆的口感而备受人们的喜爱。但是，食用油在高温下会发生分解、聚合，生成气味辛辣、刺激人的眼睛、鼻子、咽喉粘膜的丙稀醛等有害物质，经过多次煎炸后食用油中杂质变焦后，还会生成“苯并芘”等致癌物质，影响人体健康。因此很多食肆、饭店不得不将烹炸过几次的油倒掉，即浪费又不能完全消除有害物质，而且对于新的食用油中含有的黄曲霉素等有害物质，尚无法剔除。

发明内容

[0003] 为了克服现有技术的不足，本发明提供一种油过滤器，可方便地去除食用油中的有害物质。

[0004] 本发明解决其技术问题所采用的技术方案是：

一种油过滤器，包括有储油桶以及连接在所述储油桶上方的过滤斗，所述过滤斗中设置有可吸附苯并芘等致癌物质的矿砂石，所述过滤斗的出口设置有用于过滤砂石及颗粒物的筛板。

[0005] 作为上述技术方案的改进，所述矿砂石由纱布包裹为一体。

[0006] 作为上述技术方案的进一步改进，所述筛板的材质为橡胶。

[0007] 进一步，所述过滤斗上连接有上盖。

[0008] 进一步，所述上盖上设置有透气孔。

[0009] 进一步，所述过滤斗的外壁上设置有用于锁紧所述上盖的锁扣装置。

[0010] 进一步，所述锁扣装置为四个，均布在所述过滤斗的外壁上。

[0011] 本发明的有益效果是：将烹炸过食物的食用油倒入过滤斗，通过矿砂石吸附苯并芘、丙稀醛等致癌、有害物质，去除或减少食用油中的有害物质，使得过滤后的食用油可以重新用于烹炸食物，消除食肆、饭店不得不将烹炸过几次的油倒掉而带来的浪费问题，降低成本；再通过筛板过滤从矿砂石中漏出的砂石以及食用油中的颗粒物，保证食用油的洁净及品质。本发明结构合理实用，可去除或减少食用油中的有害物质，使得食用油可重复用于烹炸食物，降低食肆的成本。

附图说明

[0012] 下面结合附图和实施例对本发明作进一步说明。

[0013] 图 1 是本发明的结构示意图；

图 2 是本发明的分解结构示意图；

图 3 是本发明过滤斗的剖视图。

具体实施方式

[0014] 参照图1~图3，一种油过滤器，包括有储油桶1以及连接在所述储油桶1上方的过滤斗2，所述储油桶1下部设置有用于放油的阀门，所述过滤斗2中设置有可吸附苯并芘等致癌物质的矿砂石3，所述过滤斗2的出口设置有用于过滤砂石及颗粒物的筛板4。采用上述结构，将烹炸过食物的食用油倒入过滤斗2，采用经科学配置的矿砂石3吸附食用油中的苯并芘、丙稀醛等致癌、有害物质，可去除或减少大部分的有害物质，使得过滤后的食用油可以重新用于烹炸食物，消除食肆、饭店不得不将烹炸过几次的油倒掉而带来的浪费问题，降低成本；筛板4过滤从矿砂石中带出的砂石以及食用油中的颗粒物，保证食用油的洁净。

[0015] 在本实施例中，优选的，所述矿砂石3由纱布包裹为一体。采用纱布包裹矿砂石3，一方面可防止砂石被油带走而影响有的品质；另一方面，纱布将矿砂石3包裹为一体，方便更换矿砂石3，减少操作程序。

[0016] 在本实施例中，优选的，所述筛板4的材质为橡胶。橡胶耐腐蚀，加工成型容易，成本低，降低过滤器的成本及维护费用。

[0017] 在本实施例中，优选的，所述过滤斗2上连接有上盖5。采用上述结构，上盖5防止灰尘的杂物掉进过滤斗2，保证油品洁净。

[0018] 在本实施例中，优选的，所述上盖5上设置有透气孔501。通过透气孔501保证食用油过滤过程中即时通气，提高过滤速度。

[0019] 在本实施例中，优选的，所述过滤斗2的外壁上设置有用于锁紧所述上盖5的锁扣装置201。优选的，所述锁扣装置201为四个，均布在所述过滤斗2的外壁上。采用上述结构，均布的锁扣装置201保证锁紧上盖5，压力平衡，开启方便。

[0020] 以上所述，只是本发明的较佳实施方式而已，但本发明并不限于上述实施例，只要其以任何相同或相似手段达到本发明的技术效果，都应落入本发明的保护范围之内。

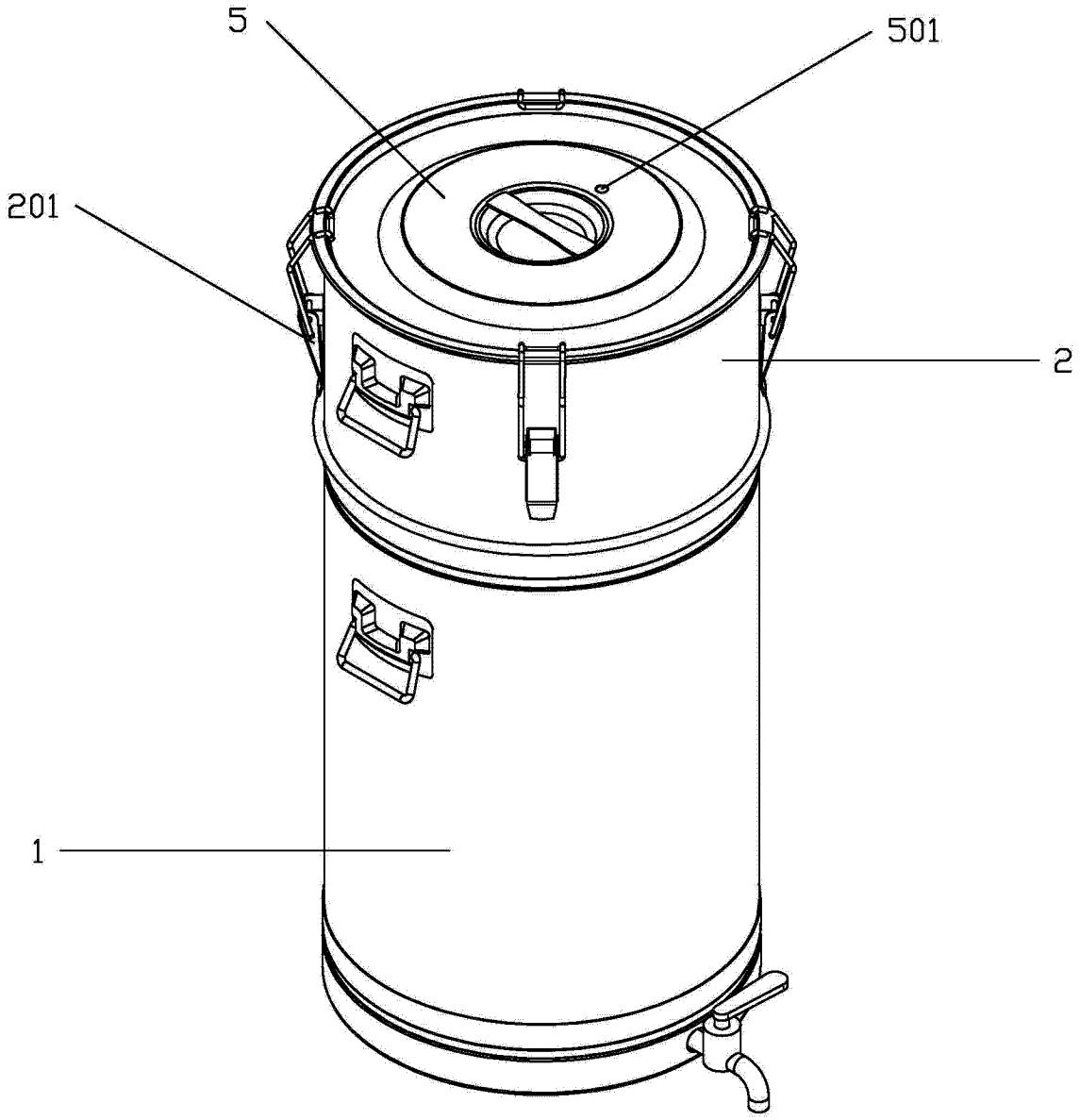


图 1

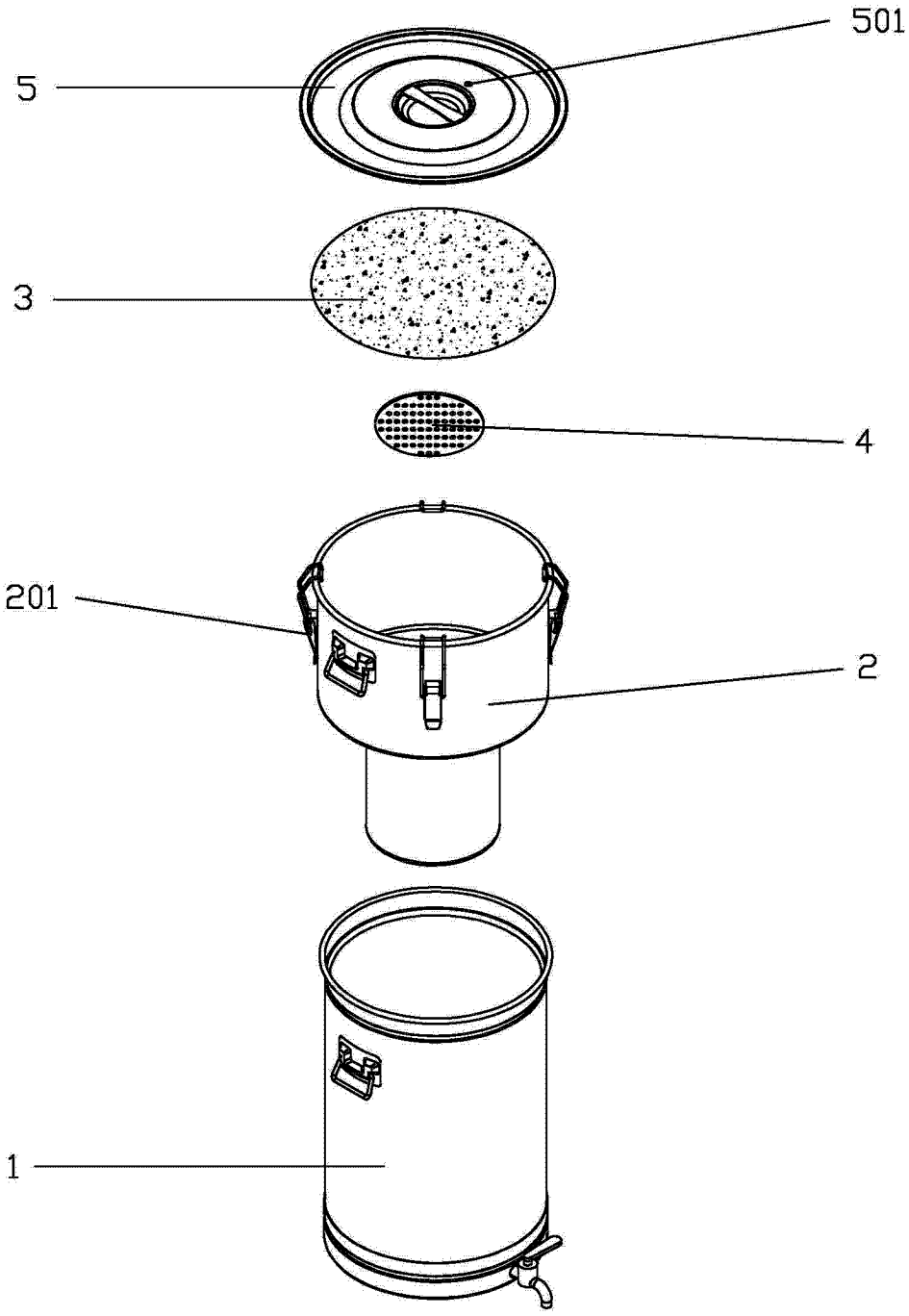


图 2

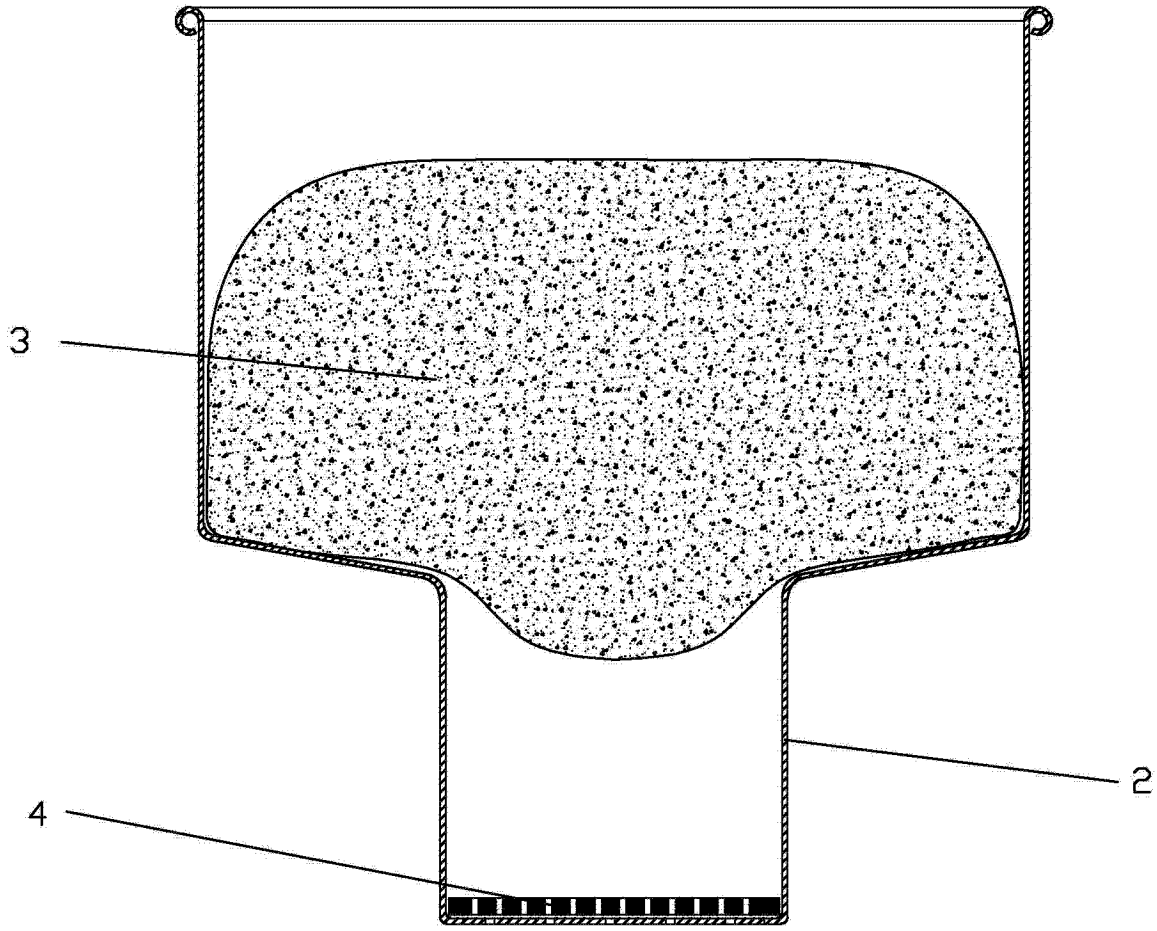


图 3