



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 219844969 U

(45) 授权公告日 2023. 10. 20

(21) 申请号 202321101535.9

A23L 27/00 (2016.01)

(22) 申请日 2023.05.09

(73) 专利权人 福建南港生物技术有限公司

地址 350117 福建省福州市闽侯县上街镇
国宾大道597号1#厂房第三层

(72) 发明人 柯为美 肖菊凤

(74) 专利代理机构 福州创蔚来知识产权代理有
限公司 35290

专利代理师 魏庆宇

(51) Int. Cl.

A23P 30/00 (2016.01)

B01F 27/90 (2022.01)

B01F 27/706 (2022.01)

F25D 17/02 (2006.01)

A23L 5/10 (2016.01)

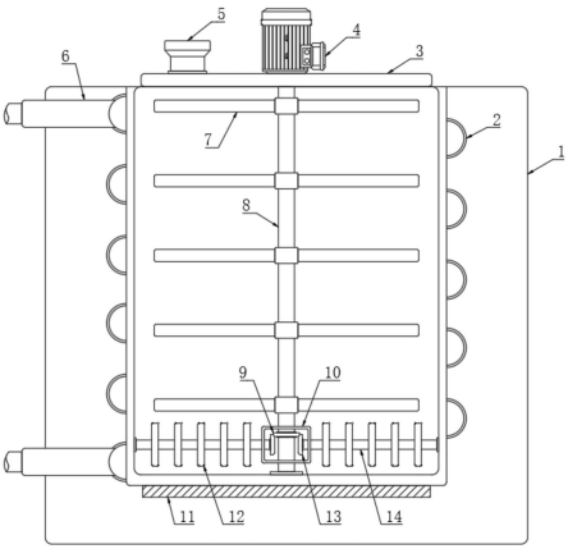
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54) 实用新型名称

一种天然食用香精提取用蒸煮装置

(57) 摘要

本实用新型公开了一种天然食用香精提取用蒸煮装置,包括蒸煮台,所述蒸煮台的内部设置有蒸煮室,所述蒸煮室的上端设置有盖板,所述盖板上开设有用于投入物料的进料口,所述蒸煮室的内部设置有用于物料蒸煮搅动的搅动机构,所述盖板的上侧固定连接有助于驱动搅动机构的驱动电机,所述蒸煮室的内底部设置有加热板。本实用新型利用横向搅拌叶与竖向搅拌叶的双重搅拌,能够充分的将香精原料进行搅动,保证了蒸煮的效果,且能够快速的将香精原料进行冷却处理。



1. 一种天然食用香精提取用蒸煮装置,包括蒸煮台(1),其特征在于,所述蒸煮台(1)的内部设置有蒸煮室,所述蒸煮室的上端设置有盖板(3),所述盖板(3)上开设有用于投入物料的进料口(5),所述蒸煮室的内部设置有用于物料蒸煮搅动的搅动机构,所述盖板(3)的上侧固定连接有用驱动搅动机构的驱动电机(4),所述蒸煮室的内部底部设置有加热板(11),所述蒸煮台(1)的内部设置有用于物料冷却的冷却机构。

2. 根据权利要求1所述的一种天然食用香精提取用蒸煮装置,其特征在于,所述搅动机构包括转动连接在蒸煮室内底部的搅拌轴(8),所述搅拌轴(8)与驱动电机(4)的输出轴同轴连接,所述搅拌轴(8)的外侧等间距设置有多组横向搅拌叶(7),所述蒸煮室的内部对称设置有两个转轴(14),所述转轴(14)与蒸煮室转动连接,所述搅拌轴(8)上套设有壳体(10),两个所述转轴(14)相对的一端均延伸至壳体(10)的内部并固定连接第二锥齿轮(13),所述搅拌轴(8)上设置有与第二锥齿轮(13)啮合的第一锥齿轮(9),所述转轴(14)的外侧等间距设置有多组竖向搅拌叶(12)。

3. 根据权利要求2所述的一种天然食用香精提取用蒸煮装置,其特征在于,两个所述转轴(14)、搅拌轴(8)均与壳体(10)之间转动连接。

4. 根据权利要求1所述的一种天然食用香精提取用蒸煮装置,其特征在于,所述冷却机构包括设置在蒸煮室外部的冷却管(2),所述冷却管(2)的两端均连接有水管(6),所述冷却管(2)呈螺旋状结构。

5. 根据权利要求4所述的一种天然食用香精提取用蒸煮装置,其特征在于,位于上端所述水管(6)为进水管,位于下端所述水管(6)为出水管。

6. 根据权利要求2所述的一种天然食用香精提取用蒸煮装置,其特征在于,所述竖向搅拌叶(12)位于蒸煮室的底部位置。

一种天然食用香精提取用蒸煮装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及香精蒸煮技术领域,尤其涉及一种天然食用香精提取用蒸煮装置。

背景技术

[0002] 食用香精是参照天然食品的香味,采用天然和天然等同香料、合成香料经精心调配而成具有天然风味的各种香型的香精。

[0003] 中国专利CN210458095U公开了一种香精生产提取用蒸煮装置,装置主体顶部设置有电机,电机与旋转轴固定连接,旋转轴与搅拌叶相连,功能较为单一,往往只能在蒸煮加热的过程中进行简单搅拌,以便于香精原料的蒸煮处理,但蒸煮箱底部的香精原料不易被搅动,从而导致香精原料受热不均匀的情况,影响香精的加工质量。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的目的是为了解决现有技术中存在的缺点,而提出的一种天然食用香精提取用蒸煮装置,其利用横向搅拌叶与竖向搅拌叶的双重搅拌,能够充分的将香精原料进行搅动,保证了蒸煮的效果,且能够快速的将香精原料进行冷却处理。

[0005] 为了实现上述目的,本实用新型采用了如下技术方案:

[0006] 一种天然食用香精提取用蒸煮装置,包括蒸煮台,所述蒸煮台的内部设置有蒸煮室,所述蒸煮室的上端设置有盖板,所述盖板上开设有用于投入物料的进料口,所述蒸煮室的内部设置有用于物料蒸煮搅动的搅动机构,所述盖板的上侧固定连接有用于驱动搅动机构的驱动电机,所述蒸煮室的内部底部设置有加热板,所述蒸煮台的内部设置有用于物料冷却的冷却机构。

[0007] 优选地,所述搅动机构包括转动连接在蒸煮室内底部的搅拌轴,所述搅拌轴与驱动电机的输出轴同轴连接,所述搅拌轴的外侧等间距设置有多组横向搅拌叶,所述蒸煮室的内部对称设置有两个转轴,所述转轴与蒸煮室转动连接,所述搅拌轴上套设有壳体,两个所述转轴相对的一端均延伸至壳体的内部并固定连接有第二锥齿轮,所述搅拌轴上设置有与第二锥齿轮啮合的第一锥齿轮,所述转轴的外侧等间距设置有多组竖向搅拌叶。

[0008] 优选地,两个所述转轴、搅拌轴均与壳体之间转动连接。

[0009] 优选地,所述冷却机构包括设置在蒸煮室外部的冷却管,所述冷却管的两端均连接有水管,所述冷却管呈螺旋状结构。

[0010] 优选地,位于上端所述水管为进水管,位于下端所述水管为出水管。

[0011] 优选地,所述竖向搅拌叶位于蒸煮室的底部位置。

[0012] 本实用新型具备以下有益效果:

[0013] 1、通过搅动机构与驱动电机的配合使用,横向搅拌叶转动能够将物料搅拌,方便物料的均匀受热,并利用竖向搅拌叶的配合,将蒸煮室底部的物料进行搅动,有效的避免底部出现物料加热不均匀的情况,提高了香精蒸煮的效果;

[0014] 2、通过冷却机构的设置,利用外半管注入冷却水的方式,达到快速冷却物料的目的,方便物料的出料。

附图说明

[0015] 图1为本实用新型提出的一种天然食用香精提取用蒸煮装置的剖面示意图;

[0016] 图2为本实用新型提出的一种天然食用香精提取用蒸煮装置的结构示意图。

[0017] 图中:1蒸煮台、2外半管、3盖板、4驱动电机、5进料口、6水管、7横向搅拌叶、8搅拌轴、9第一锥齿轮、10壳体、11加热板、12竖向搅拌叶、13第二锥齿轮、14转轴。

具体实施方式

[0018] 下面将结合本实用新型实施例中的附图,对本实用新型实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本实用新型一部分实施例,而不是全部的实施例。

[0019] 在本实用新型的描述中,需要理解的是,术语“上”、“下”、“前”、“后”、“左”、“右”、“顶”、“底”、“内”、“外”等指示的方位或位置关系为基于附图所示的方位或位置关系,仅是为了便于描述本实用新型和简化描述,而不是指示或暗示所指的装置或元件必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作,因此不能理解为对本实用新型的限制。

[0020] 参照图1-2,一种天然食用香精提取用蒸煮装置,包括蒸煮台1,蒸煮台1的内部设置有蒸煮室,蒸煮室的上端设置有盖板3,盖板3上开设有用于投入物料的进料口5,蒸煮室的内部设置有用于物料蒸煮搅动的搅动机构,搅动机构包括转动连接在蒸煮室内底部的搅拌轴8,搅拌轴8与驱动电机4的输出轴同轴连接,搅拌轴8的外侧等间距设置有多组横向搅拌叶7,蒸煮室的内侧对称设置有两个转轴14,转轴14与蒸煮室转动连接,搅拌轴8上套设有壳体10,两个转轴14相对的一端均延伸至壳体10的内部并固定连接有第二锥齿轮13,两个转轴14、搅拌轴8均与壳体10之间转动连接,搅拌轴8上设置有与第二锥齿轮13啮合的第一锥齿轮9,转轴14的外侧等间距设置有多组竖向搅拌叶12,竖向搅拌叶12位于蒸煮室的底部位置;

[0021] 盖板3的上侧固定连接有用以驱动搅动机构的驱动电机4,蒸煮室的内部底部设置有加热板11,蒸煮台1的内部设置有用于物料冷却的冷却机构,冷却机构包括设置在蒸煮室外部的半管2,半管2的两端均连接有水管6,半管2呈螺旋状结构,位于上端水管6为进水管,位于下端水管6为出水管。

[0022] 工作时,将物料通过进料口5投入蒸煮室内,打开加热板11与驱动电机4,驱动电机4驱使搅拌轴8转动,搅拌轴8转动带动横向搅拌叶7与第一锥齿轮9转动,横向搅拌叶7转动能够将物料进行搅拌,使得物料能够均匀的加热,第一锥齿轮9转动带动第二锥齿轮13转动,从而实现了转轴14的转动,转轴14转动带动竖向搅拌叶12转动,能够将蒸煮室底部的物料进行搅动,避免出现物料加热不均匀的情况,提高了香精蒸煮的效果;

[0023] 蒸煮完毕后,通过水管6注入冷却水进入半管2内,冷却水经过半管2内时,能够带走蒸煮室内的热量,达到冷却的效果,快速冷却有助于物料的取出。

[0024] 以上,仅为本实用新型较佳的具体实施方式,但本实用新型的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本实用新型揭露的技术范围内,根据本实用新型

的技术方案及其实用新型构思加以等同替换或改变,都应涵盖在本实用新型的保护范围之内。

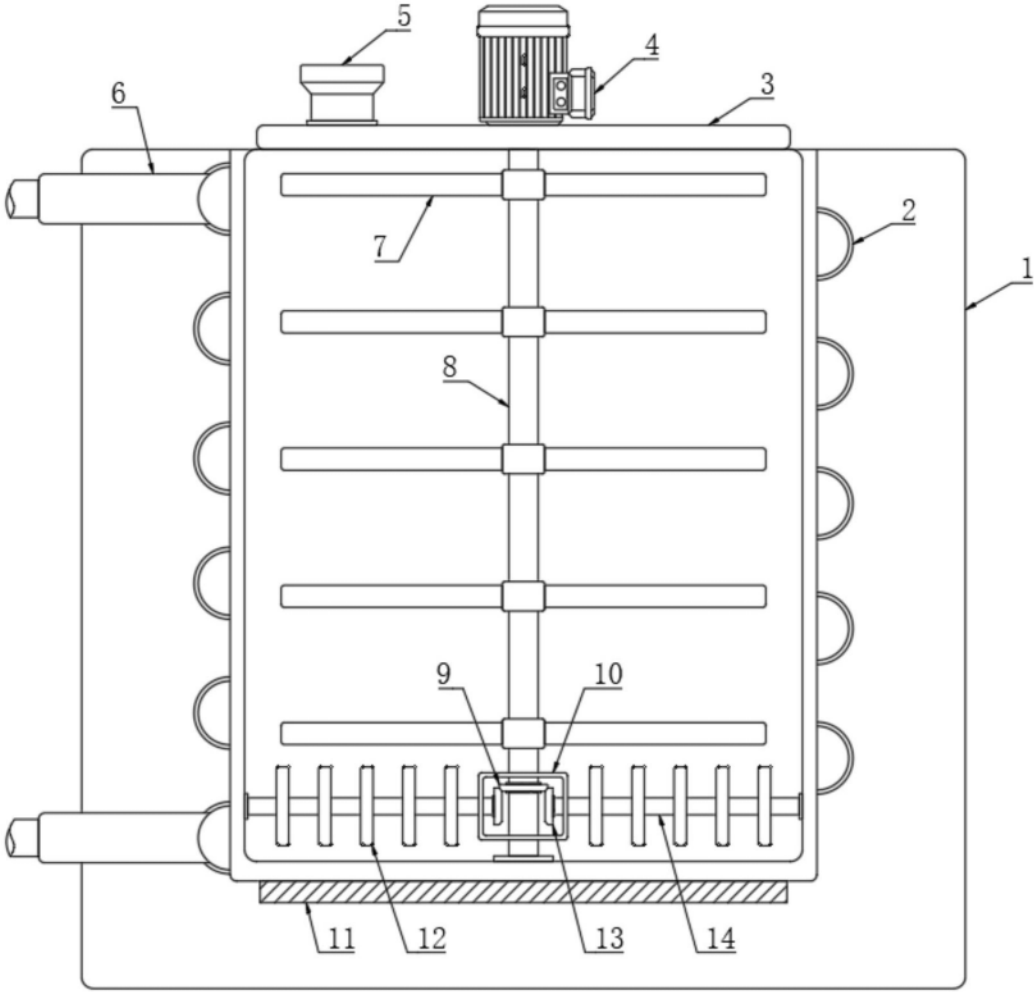


图1

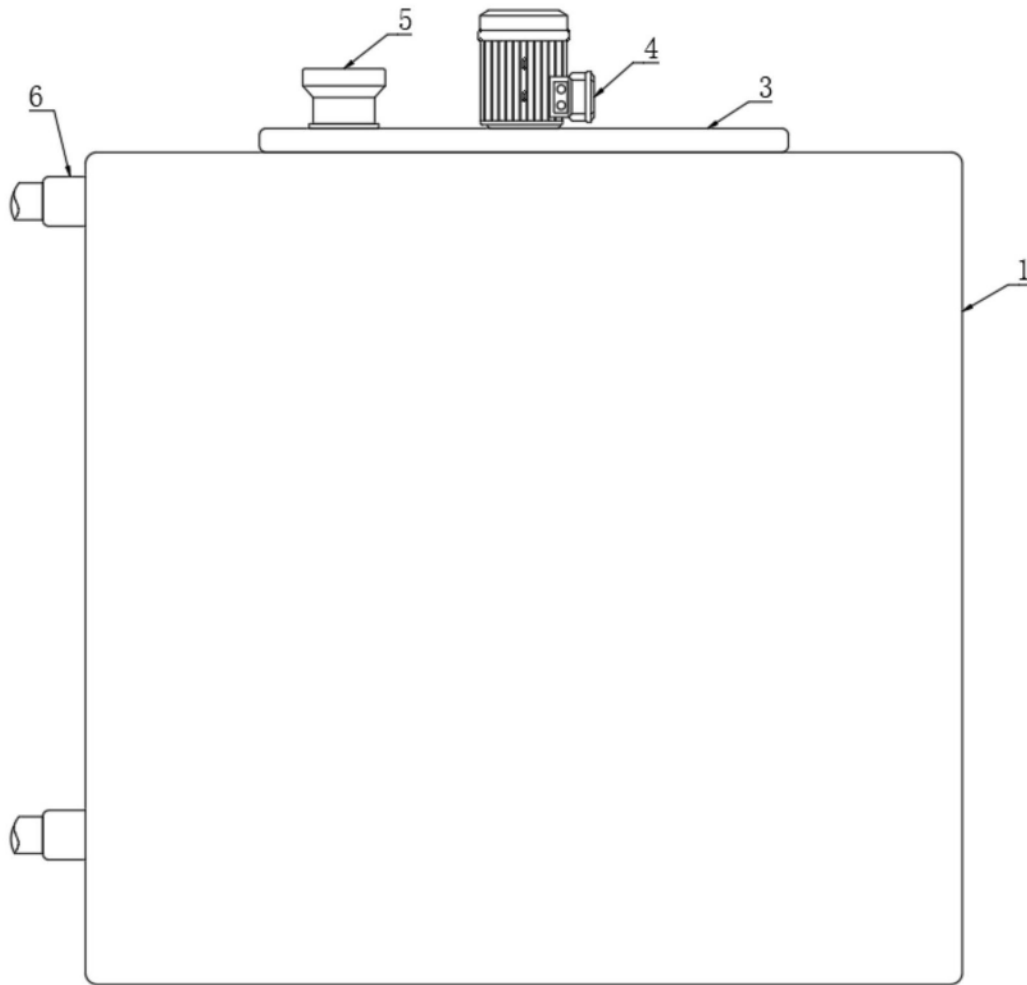


图2