



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 215531423 U

(45) 授权公告日 2022. 01. 18

(21) 申请号 202121547516.X

(22) 申请日 2021.07.08

(73) 专利权人 巴中市巴山牧业股份有限公司
地址 636700 四川省巴中市通江县工业园

(72) 发明人 张育贤 刘建春

(74) 专利代理机构 成都知集市专利代理事务所
(普通合伙) 51236

代理人 董红涛

(51) Int. Cl.

A23L 13/70 (2016.01)

A23P 30/00 (2016.01)

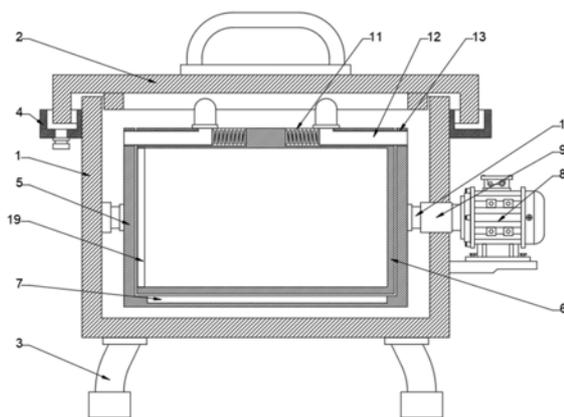
权利要求书1页 说明书3页 附图4页

(54) 实用新型名称

一种猪肉加工用腌制装置

(57) 摘要

本实用新型涉及猪肉加工装置技术领域,尤其涉及一种猪肉加工用腌制装置,解决了现有技术中由于腌料沉底导致腌肉成品味道不统一的问题。一种猪肉加工用腌制装置,包括箱体,箱体的顶部呈开口结构,箱体的顶部设置有顶盖,顶盖的顶部固定连接把手,箱体的底部固定连接四个呈矩形阵列分布的支撑脚座,箱体的内部设置有支撑内箱,支撑内箱两侧均固定连接连杆,支撑内箱的两侧均设置有连接组件,连接组件通过轴承套与支撑内箱转动连接。本实用新型通过设置可旋转的多层腌制用密封箱,有效避免腌料沉淀导致的腌制不均匀的问题,且多个部件间可拆卸的连接方式便于在腌制完成后清洗装置内部,可在重复使用的情况下确保食品安全。



1. 一种猪肉加工用腌制装置,包括箱体(1),其特征在于:所述箱体(1)的顶部呈开口结构,所述箱体(1)的顶部设置有顶盖(2),所述顶盖(2)的顶部固定连接有把手,所述箱体(1)的底部固定连接有四个呈矩形阵列分布的支撑脚座(3),所述箱体(1)的内部设置有支撑内箱(5),所述支撑内箱(5)两侧均固定连接有连杆(10),所述支撑内箱(5)的两侧均设置有连接组件(9),所述连接组件(9)通过轴承套与支撑内箱(5)转动连接,所述支撑内箱(5)和箱体(1)通过连杆(10)与连接组件(9)的配合可拆卸连接,所述支撑内箱(5)的顶部开口结构且内侧设置有腌制箱(6),所述支撑内箱(5)的内壁上开设有与腌制箱(6)相配合的凹槽(7),所述腌制箱(6)的一侧呈开口结构且开口处设置有密封盖(19),所述密封盖(19)的外壁上和腌制箱(6)的内壁上均开设有相配合的螺纹,所述密封盖(19)和腌制箱(6)通过螺纹旋合连接,

所述腌制箱(6)包括箱壳(14)和滤网(15),所述箱壳(14)的底部呈开口结构且开口处固定连接有滤网(15),所述凹槽(7)的与滤网(15)相配合。

2. 根据权利要求1所述的一种猪肉加工用腌制装置,其特征在于:所述腌制箱(6)的内部开设有两个呈对称分布的活动槽(11),所述活动槽(11)位于腌制箱(6)内腔的顶部,所述活动槽(11)的内部设置有限位杆(12),两个所述限位杆(12)的顶部均固定连接有把手,所述限位杆(12)与腌制箱(6)滑动连接,所述支撑内箱(5)的两个侧壁上均开设有与限位杆(12)相配合的限位孔(13),两个所述限位杆(12)的内侧均固定连接有弹簧,所述弹簧位于活动槽(11)内且远离限位杆(12)的另一端与腌制箱(6)固定连接。

3. 根据权利要求1所述的一种猪肉加工用腌制装置,其特征在于:所述连接组件(9)包括连接座(16)、滑槽(17)以及连接弹簧(18),所述连接座(16)与箱体(1)通过轴承套转动连接,所述连接座(16)的内部开设有与连杆(10)相配合的滑槽(17),所述滑槽(17)内设置有连接弹簧(18),所述连接弹簧(18)靠近箱体(1)的一端与连接座(16)固定连接。

4. 根据权利要求3所述的一种猪肉加工用腌制装置,其特征在于:所述连杆(10)的竖直截面呈菱形结构。

5. 根据权利要求3所述的一种猪肉加工用腌制装置,其特征在于:所述箱体(1)的外侧螺栓固定连接有驱动电机(8),所述驱动电机(8)的输出轴与一个连接座(16)传动连接。

6. 根据权利要求1所述的一种猪肉加工用腌制装置,其特征在于:所述箱体(1)的外侧固定连接有与顶盖(2)相配合的水槽(4),所述水槽(4)呈环形结构。

一种猪肉加工用腌制装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及猪肉加工装置技术领域,尤其涉及一种猪肉加工用腌制装置。

背景技术

[0002] 猪肉可经过不同的步骤加工成不同风味的食品,其中,腊肉为最常见的一种为猪肉副食品,腊肉不仅便于储存且具有风味独特,因此广受大众喜爱,在腊肉制作过程中,首先需要利用盐、辛香料、白酒等材料混合呈腌料,并将腌料与肉条进行拌合均匀,之后,再将混合好的猪肉与腌料放入腌缸中进行密封腌制,然而在密封腌制过程中,腌料会逐渐下沉,导致腌料分布不均匀,此种情况下不仅辅料无法被完全利用,且位于底部的猪肉会接触到的腌料量更多,因此在加工过程中不便控制腌料量,而腌制出的腌料不仅味道不统一并且口感会不同,针对此问题,可以提出一种新型猪肉加工用腌制装置,通过优化腌制装置的内部结构,可分离下沉的腌料和猪肉,有利于产出品质统一的腌肉。

实用新型内容

[0003] 本实用新型的目的是提供一种猪肉加工用腌制装置,解决了现有技术中由于腌料沉底导致腌肉成品味道不统一的问题。

[0004] 为了实现上述目的,本实用新型采用了如下技术方案:

[0005] 一种猪肉加工用腌制装置,包括箱体,箱体的顶部呈开口结构,箱体的顶部设置有顶盖,顶盖的顶部固定连接把手,箱体的底部固定连接四个呈矩形阵列分布的支撑脚座,箱体的内部设置有支撑内箱,支撑内箱两侧均固定连接有连杆,支撑内箱的两侧均设置有连接组件,连接组件通过轴承套与支撑内箱转动连接,支撑内箱和箱体通过连杆与连接组件的配合可拆卸连接,支撑内箱的顶部开口结构且内侧设置有腌制箱,支撑内箱的内壁上开设有与腌制箱相配合的凹槽,腌制箱的一侧呈开口结构且开口处设置有密封盖,密封盖的外壁上和腌制箱的内壁上均开设有相配合的螺纹,密封盖和腌制箱通过螺纹旋合连接,

[0006] 腌制箱包括箱壳和滤网,箱壳的底部呈开口结构且开口处固定连接滤网,凹槽的与滤网相配合。

[0007] 优选的,腌制箱的内部开设有两个呈对称分布的活动槽,活动槽位于腌制箱内腔的顶部,活动槽的内部设置有限位杆,两个限位杆的顶部均固定连接把手,限位杆与腌制箱滑动连接,支撑内箱的两个侧壁上均开设有与限位杆相配合的限位孔,两个限位杆的内侧均固定连接弹簧,弹簧位于活动槽内且远离限位杆的另一端与腌制箱固定连接。

[0008] 优选的,连接组件包括连接座、滑槽以及连接弹簧,连接座与箱体通过轴承套转动连接,连接座的内部开设有与连杆相配合的滑槽,滑槽内设置有连接弹簧,连接弹簧靠近箱体的一端与连接座固定连接。

[0009] 优选的,连杆的竖直截面呈菱形结构。

[0010] 优选的,箱体的外侧螺栓固定连接驱动电机,驱动电机的输出轴与一个连接座

传动连接。

[0011] 优选的,箱体的外侧固定连接有与顶盖相配合的水槽,水槽呈环形结构。

[0012] 本实用新型至少具备以下有益效果:

[0013] 使用此腌制装置时,在腌制过程中下沉的腌料可穿过滤网落入凹槽内,与腌制箱内的猪肉分离,从而避免腌料堆积在部分猪肉周围,使得不同位置处的猪肉可以与腌料均匀接触,从而产出味道和口感统一的腌肉。

[0014] 本实用新型还具备以下有益效果:

[0015] 1.开启驱动电机后,可带动腌制箱、支撑内箱、连杆以及连接组件连接而成的整体旋转,此时落入凹槽内的腌料可经过滤网回到腌制箱内,重新与猪肉均匀混合,可提高对腌料的利用率并进一步提高品质。

[0016] 2.有腌制箱与支撑内箱以及支撑内箱和箱体均为可拆卸连接,因此在一次腌制完成后,可以拆卸下支撑内箱和腌制箱并对其进行彻底的清洗,待下一腌制时再进行组装,可提高腌制装置的清洁度,确保食品安全。

附图说明

[0017] 为了更清楚地说明本实用新型实施例技术方案,下面将对实施例描述中所需要使用的附图作简单地介绍,显而易见地,下面描述中的附图是本实用新型的一些实施例,对于本领域普通技术人员来讲,在不付出创造性劳动的前提下,还可以根据这些附图获得其他的附图。

[0018] 图1为本实用新型正视剖示意图;

[0019] 图2为支撑内箱与腌制箱侧视配合剖示意图;

[0020] 图3为腌制箱正视示意图;

[0021] 图4为连接组件剖示意图;

[0022] 图5为连杆与连接座配合示意图。

[0023] 图中:1、箱体;2、顶盖;3、支撑脚座;4、水槽;5、支撑内箱;6、腌制箱;7、凹槽;8、驱动电机;9、连接组件;10、连杆;11、活动槽;12、限位杆;13、限位孔;14、箱壳;15、滤网;16、连接座;17、滑槽;18、连接弹簧;19、密封盖。

具体实施方式

[0024] 为了使本实用新型的目的、技术方案及优点更加清楚明白,以下结合附图及实施例,对本实用新型进行进一步详细说明。应当理解,此处所描述的具体实施例仅仅用以解释本实用新型,并不用于限定本实用新型。

[0025] 参照图1-5,一种猪肉加工用腌制装置,包括箱体1,箱体1的顶部呈开口结构,箱体1的顶部设置有顶盖2,顶盖2配合箱体1可起到封闭箱体1的作用,从而避免腌肉被污染,确保食品安全,顶盖2的顶部固定连接把手,把手可提供握持点,便于操作,箱体1的底部固定连接四个呈矩形阵列分布的支撑脚座3,矩形阵列分布可以确保腌制装置整体的稳定性,箱体1的内部设置有支撑内箱5,支撑内箱5两侧均固定连接有连杆10,支撑内箱5的两侧均设置有连接组件9,连接组件9通过轴承套与支撑内箱5转动连接,支撑内箱5和箱体1通过连杆10与连接组件9的配合可拆卸连接,支撑内箱5的顶部开口结构且内侧设置有腌制箱

6,支撑内箱5的内壁上开设有与腌制箱6相配合的凹槽7,腌制箱6的一侧呈开口结构且开口处设置有密封盖19,密封盖19的外壁上和腌制箱6的内壁上均开设有相配合的螺纹,密封盖19和腌制箱6通过螺纹旋合连接,

[0026] 腌制箱6包括箱壳14和滤网15,箱壳14的底部呈开口结构且开口处固定连接有滤网15,凹槽7的与滤网15相配合。

[0027] 本方案具备以下工作过程:

[0028] 使用此腌制装置时,可将均匀混合的腌料和猪肉放入腌制箱6内,将密封盖19与腌制箱6旋合后整体从支撑内箱5的顶部放入支撑内箱5内,最后盖上顶盖2,在腌制过程中,下沉的腌料可穿过滤网15落入凹槽7内,与腌制箱6内的猪肉分离。

[0029] 根据上述工作过程可知:

[0030] 此腌制装置可以在长时间的腌制过程中分离下沉的腌料和猪肉,可避免腌料堆积在部分猪肉周围,使得不同位置处的猪肉可以与腌料均匀接触,有利于产出味道和口感统一的腌肉。

[0031] 进一步的,腌制箱6的内部开设有两个呈对称分布的活动槽11,活动槽11位于腌制箱6内腔的顶部,活动槽11的内部设置有限位杆12,两个限位杆12的顶部均固定连接有把手,限位杆12与腌制箱6滑动连接,支撑内箱5的两个侧壁上均开设有与限位杆12相配合的限位孔13,两个限位杆12的内侧均固定连接有弹簧,弹簧位于活动槽11内且远离限位杆12的另一端与腌制箱6固定连接,在将腌制箱6放入支撑内箱5内的过程中,可握持住顶部的两个把手将两个限位杆12向内侧拉合,放置完成后放手,限位杆12即可在弹簧的作用下滑入限位孔13中,起到固定腌制箱6和支撑内箱5的作用。

[0032] 进一步的,连接组件9包括连接座16、滑槽17以及连接弹簧18,连接座16与箱体1通过轴承套转动连接,连接座16的内部开设有与连杆10相配合的滑槽17,滑槽17内设置有连接弹簧18,连接弹簧18靠近箱体1的一端与连接座16固定连接,需要拆卸下支撑内箱5后可将支撑内箱5向一侧推动,此时一侧的连接弹簧18被压缩,另一侧的连杆10可滑出滑槽17,随后即可直接取出支撑内箱5,便于对支撑内箱5进行彻底的清洗。

[0033] 进一步的,连杆10的竖直截面呈菱形结构,可避免连杆10和连接座16卡合后发生相对滑动。

[0034] 进一步的,箱体1的外侧螺栓固定连接有驱动电机8,驱动电机8的输出轴与一个连接座16传动连接,在长期腌制的过程中,可定期开启驱动电机8,驱动电机8可带动腌制箱6、支撑内箱5、连杆10以及连接组件9连接而成的整体旋转,此时位于凹槽7内的腌料可经过滤网15回到腌制箱6内,重新与猪肉混合,提高对腌料的利用率。

[0035] 进一步的,箱体1的外侧固定连接有与顶盖2相配合的水槽4,水槽4呈环形结构,将顶盖2放置在箱体1顶部和,顶盖2的底部位于水槽4内,箱水槽4内注入清水后即可起到水封的效果,以确保箱体1内部的密闭性,可为腌肉提供最佳的腌制环境。

[0036] 以上显示和描述了本实用新型的基本原理、主要特征和本实用新型的优点。本行业的技术人员应该了解,本实用新型不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是本实用新型的原理,在不脱离本实用新型精神和范围的前提下本实用新型还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本实用新型的范围内。本实用新型要求的保护范围由所附的权利要求书及其等同物界定。

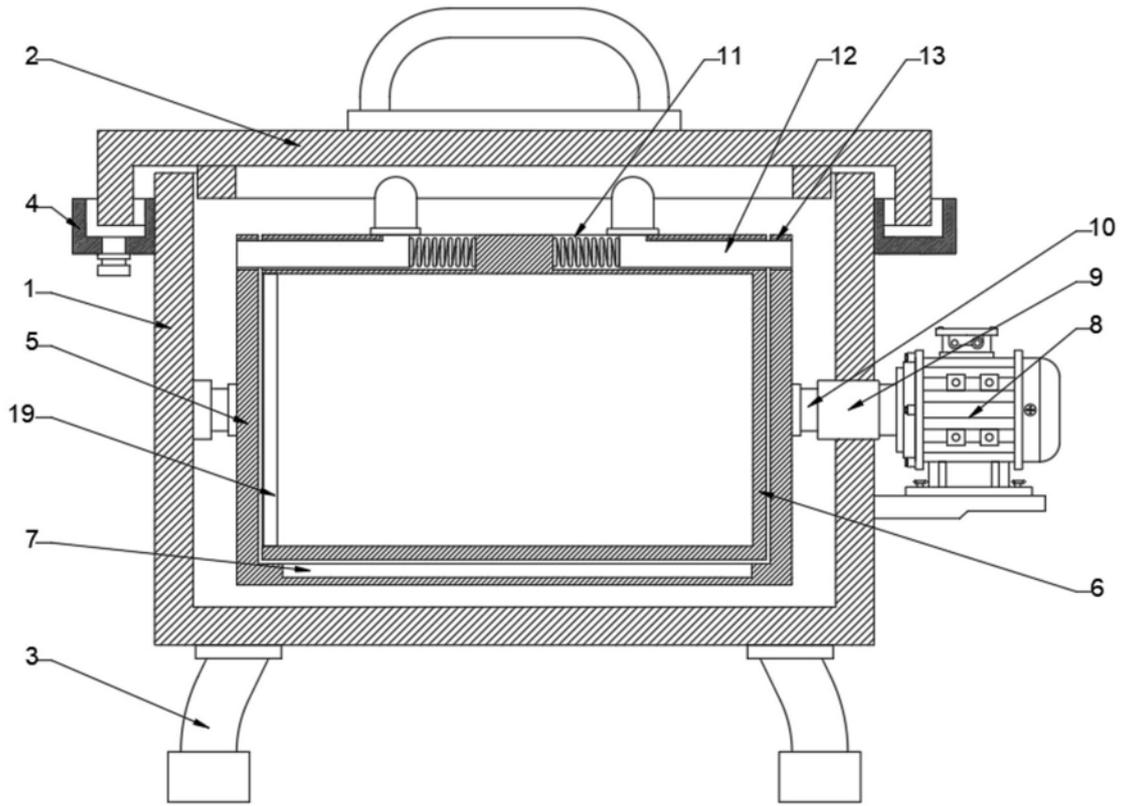


图1

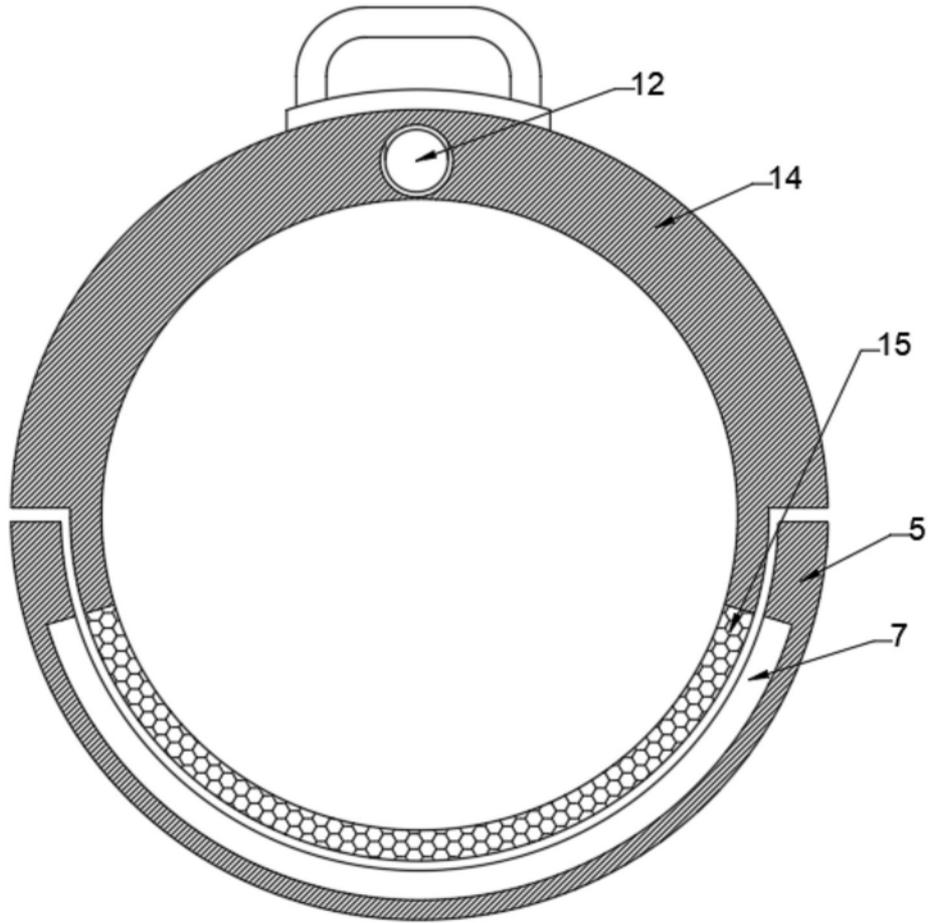


图2

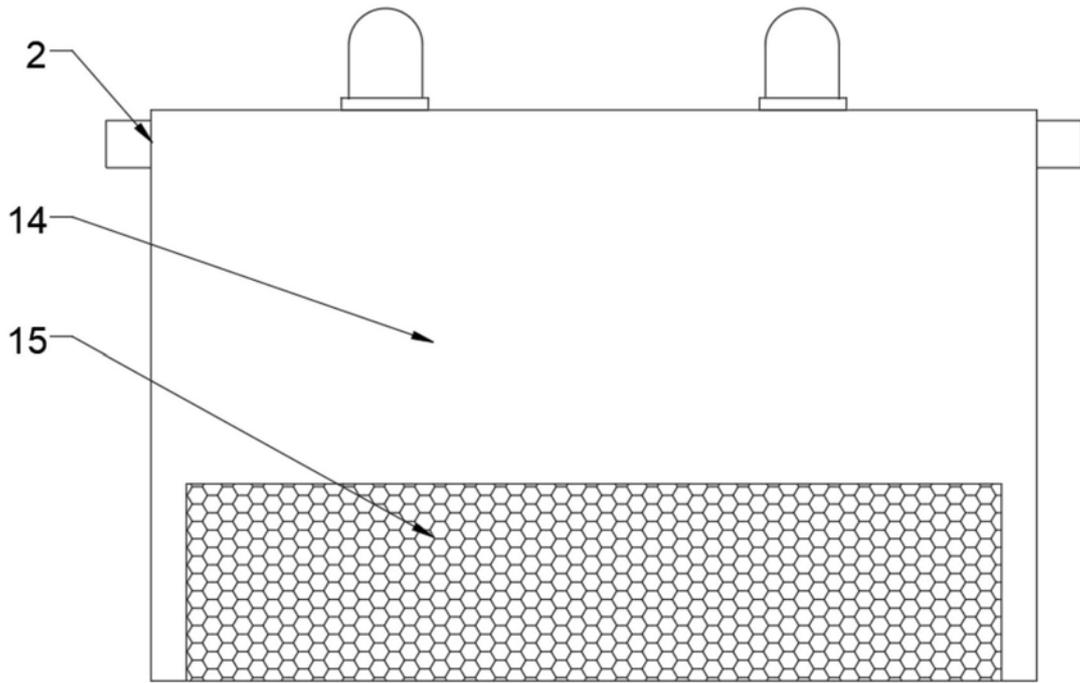


图3

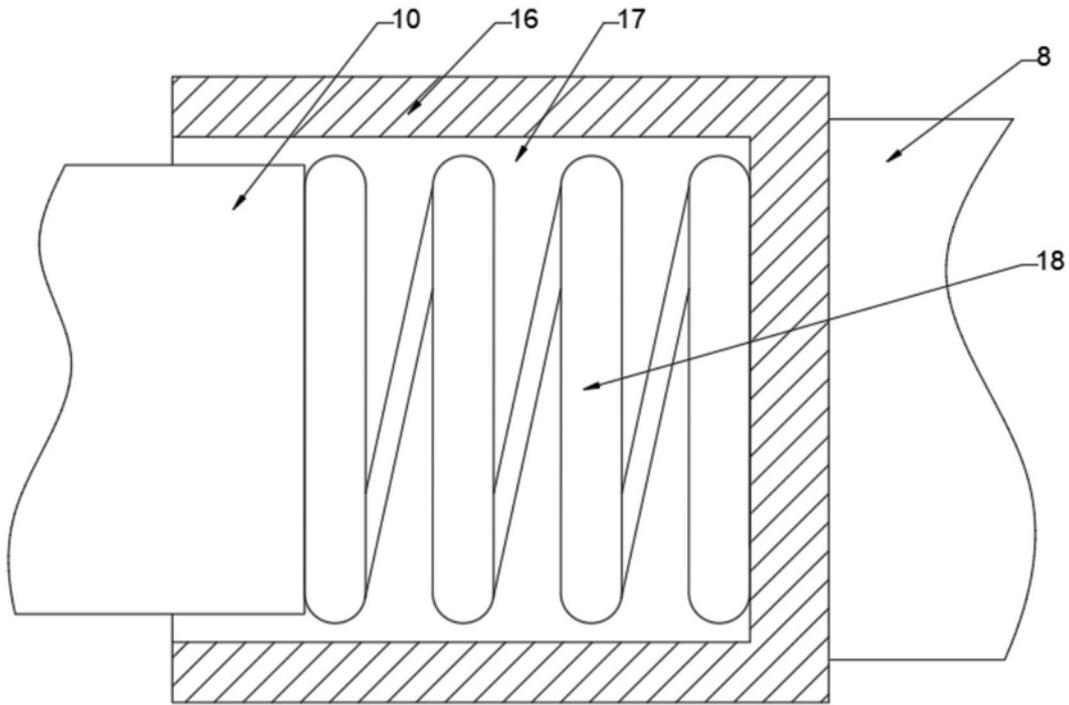


图4

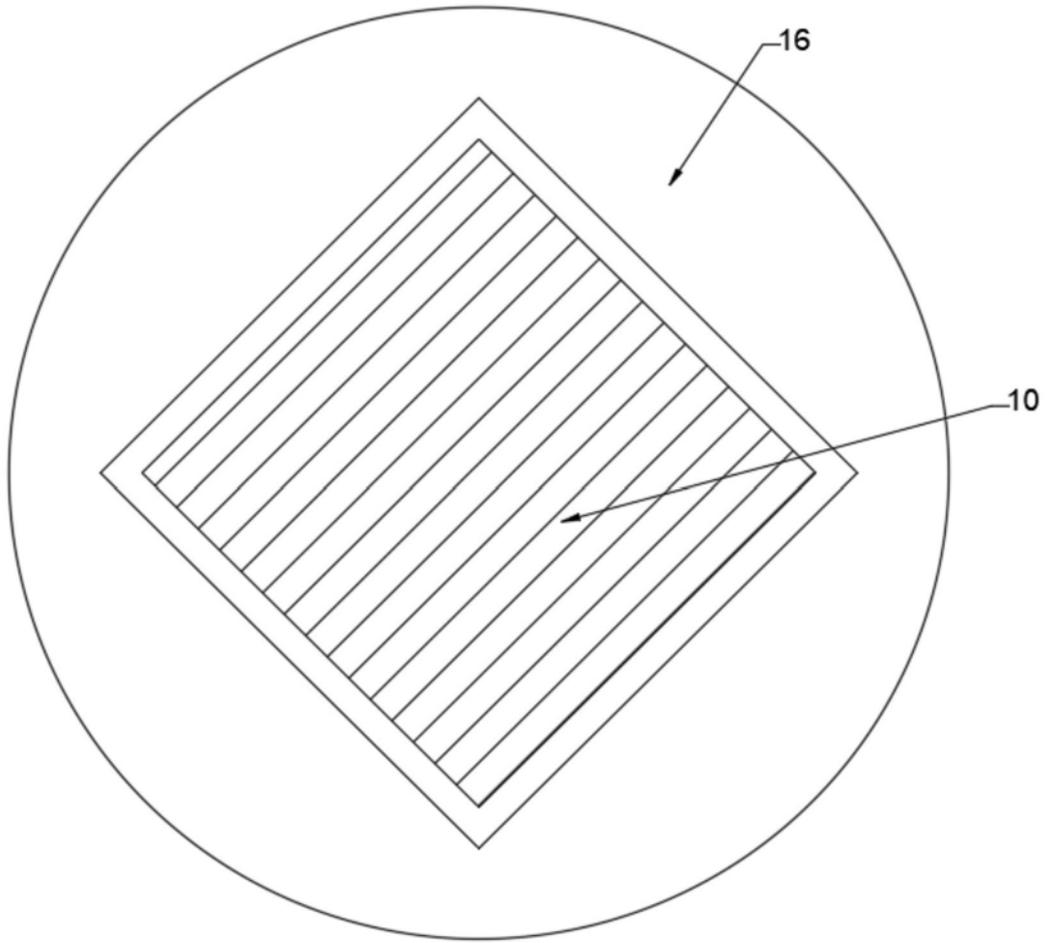


图5